

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 25, 26, fracción I, 27, 28 fracción I, 31 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 30 de su Reglamento y demás artículos y ordenamientos aplicables, se emiten las siguientes:

BASES

PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
NUM. 04111002-007-08
(con reducción de plazos)

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS DELEGACIONES REGIONALES DE
BAJA CALIFORNIA, CHIAPAS, COAHUILA, CHIHUAHUA, HIDALGO, OAXACA, PUEBLA,
QUINTANA ROO, SAN LUIS POTOSÍ, SINALOA, SONORA, TABASCO, TAMAULIPAS, TLAXCALA,
VERACRUZ Y YUCATÁN PARA EL EJERCICIO 2008

JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES
(OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)
18 de marzo de 2008
10:00 Horas

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES
26 de marzo de 2008
10:00 Horas

ACTO DE FALLO
31 de marzo de 2008
10:00 Horas

FECHA MÁXIMA PARA FIRMA DEL CONTRATO
18 de Abril de 2008

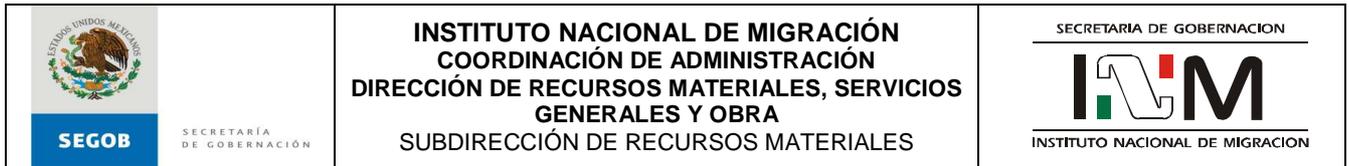
PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA
No. 04111002-007-08
Índice

No. progresivo	Contenido
1	Información general
1.1	Glosario de términos objeto de esta licitación
2	Información específica de la licitación
2.1	Descripción y cantidad
2.2	De la prestación del servicio
2.2.1	Inicio de la prestación del servicio
2.2.2.	Lugar de prestación del servicio
2.3	Aspectos económicos
2.3.1	Anticipos
2.3.2	Moneda en que se cotizará y condición de los precios
2.3.3	Pagos
2.3.4	Impuestos y derechos
2.4	Cantidades adicionales que podrán contratarse
3	Modificaciones a las presentes Bases de licitación
4	Información de la compra de las Bases
4.1	Costo de las Bases
4.2	Compra de Bases a través de Compranet
5	Actos que se efectuarán durante el desarrollo de la licitación
5.1	Junta de aclaraciones a las Bases
5.2	Acto de presentación y apertura de proposiciones
5.3	En caso de que dos o mas personas presenten conjuntamente propuestas
5.4	Acto de fallo
6	Instrucciones para presentar la documentación legal y administrativa y las propuestas
7	Presentación de las propuestas
7.1	Requisitos Legales-Administrativos, técnicos y económicos que deberán entregar los licitantes en el acto de presentación y apertura de "propuestas"
7.1.1	Requisitos legales-administrativos
7.1.2	Requisitos técnicos
7.1.3	Requisitos económicos
8	Criterios de evaluación y adjudicación
8.1	Criterios de evaluación que se aplicarán a las propuestas
8.2	Criterios de adjudicación
9	Descalificación de licitantes
9.1	Desechamiento de propuestas
10	Notificación de los actos
10.1	Domicilio para recibir notificaciones
11	Firma del contrato
12	Modificación al contrato
13	Garantías
13.1	Del cumplimiento del contrato

14	Declaración desierta, cancelación y suspensión de la licitación
14.1	Declaración desierta
14.2	Cancelación de la licitación
14.3	Suspensión
15	Rescisión del contrato
15.1	Terminación anticipada del contrato
16	Sanciones
16.1	Por la no formalización del contrato
16.2	Por la rescisión del contrato
17	Penas convencionales
18	Inconformidades
19	Nulidad de los actos, convenios y contratos
20	Controversias

Relación de anexos

Anexo No.	Contenido
1	Técnico
2	Datos de acreditación de la empresa
3	Carta poder
4	Carta de los artículos 31 fracción XXIV, 50 y 60 penúltimo párrafo de la "Ley" y 8 fracción XX de la LFRASP
5	Declaración de capacidades diferentes
6	Declaración de integridad
7	Compromiso con la transparencia
8	Carta de no subcontratación
09	Presentación de propuesta económica
10	Carta del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación
11	Carta de confidencialidad
12	Responsable de las obligaciones laborales
13	Forma de redacción de la fianza que garantice el cumplimiento del contrato
14	Modelo de contrato
15	Encuesta de transparencia
16	Formato de cumplimiento del servicio
17	Constancia de recepción de documentos



BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA **No. 04111002-007-08**

El Instituto Nacional de Migración, Órgano Técnico Desconcentrado de la Secretaría de Gobernación, en adelante denominado el “**Instituto**”, en cumplimiento de las disposiciones contenidas en el artículo 134 Constitucional y en los artículos 25, 26 fracción I, 27, 28 fracción I, 31 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 30 de su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, por conducto de la Subdirección de Recursos Materiales adscrita a la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras de la Coordinación de Administración; ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal, teléfono 5387-2400 extensiones 18304 y 18399, se presentan las Bases para llevar a cabo la Licitación Pública Nacional Electrónica No. **04111002-007-08**, para la “**Contratación del Servicio de Alimentación para los Extranjeros Asegurados en las Delegaciones Regionales de Baja California, Coahuila, Chihuahua, Chiapas, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán para el ejercicio 2008**”, conforme a las siguientes:

BASES

Se convoca a las personas físicas o morales que cuenten con los recursos técnicos, materiales financieros y humanos necesarios, cuya actividad u objeto social sea entre otros la prestación de los servicios objeto de la presente Licitación conforme a lo siguiente:

1. INFORMACIÓN GENERAL.

En la presente licitación podrán participar personas físicas o morales nacionales, con fundamento en el artículo 27 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en el Acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de propuestas dentro de las licitaciones públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, asimismo en la presentación de las inconformidades por la misma vía, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto del año 2000.

1.1. Glosario de Términos objeto de esta Licitación.

- 1 “**Área Solicitante**”.- El área administrativa que de acuerdo a sus necesidades requiera la adquisición o arrendamiento de bienes muebles o la prestación de servicios. Así mismo, es la encargada de supervisar y verificar el cumplimiento en la entrega de bienes, prestación de servicios y del contrato o pedido respectivo. Participan en la emisión de dictámenes, con excepción de los que son competencia del área de adquisiciones. **En este caso, las Delegaciones Regionales del “Instituto” en los Estados de Baja California, Coahuila, Chihuahua, Chiapas, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán.**
- 2 “**Área Técnica**”.- La que establezca especificaciones y normas de carácter técnico, en este caso, **las Delegaciones Regionales del “Instituto” en los Estados de Baja California, Coahuila, Chihuahua, Chiapas, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán**, a través de su Enlace Administrativo

- 3 **“Bases”**.- Documento que contiene los conceptos y criterios que regirán la presente licitación y serán aplicados para la adquisición de servicios del **“Instituto”**.
- 4 **“Certificación del Medio de Identificación Electrónica”**.- El proceso mediante el cual la Secretaría de la Función Pública (SFP) emite un certificado digital para establecer la identificación electrónica de una dependencia, entidad, entidad federativa o de un **“Licitante”**.
- 5 **“Compranet”**.- Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública, con dirección electrónica en Internet: www.compranet.gob.mx.
- 6 **“Contrato”**.- Documento legal que constituye el acuerdo de voluntades entre el **“Instituto”** y el **“Prestador del Servicio”**, por medio del cual se producen o transfieren las obligaciones y/o derechos derivados del procedimiento licitatorio.
- 7 **“Convocatoria”**.- Es el aviso formal publicado en el Diario Oficial de la Federación para la presente licitación.
- 8 **“Convocante”**.- La Coordinación de Administración del Instituto Nacional de Migración, a través de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras y/o la Subdirección de Recursos Materiales, quienes (son) la (s) facultada (s) para llevar a cabo los procedimientos de licitación pública en materia de adquisiciones y arrendamientos de bienes muebles y prestación de servicios de cualquier naturaleza.
- 9 **“DOF”**.- Diario Oficial de la Federación.
- 10 **“Instituto”**.- Instituto Nacional de Migración.
- 11 **“IMSS”**.- Instituto Mexicano del Seguro Social.
- 12 **“Ley”**.- Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- 13 **“Licitante”**.- La(s) persona(s) física(s) o moral(es) que participa(n) en la presente Licitación Pública Nacional Electrónica.
- 14 **“LFRASP”**.- la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- 15 **“Medios Remotos de Comunicación Electrónica”**.- Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, microondas y similares.
- 16 **“Medio de Identificación Electrónica”**.- Conjunto de datos electrónicos asociados con un documento que son utilizados para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en él se contienen.
- 17 **“OIC”**.- Órgano Interno de Control en el Instituto Nacional de Migración.
- 18 **“Programa informático”**.- El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los **“Licitantes”**, así como a las dependencias y entidades, enviar y recibir información por medios remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licitación pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciba la Convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el cual podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura.
- 19 **“Propuesta o Proposición”**.- Oferta técnica y económica que presentan los **“Licitantes”**.
- 20 **“Proposición Conjunta”**.- La propuesta presentada por dos o mas personas físicas o morales.
- 21 **“Propuesta Solvente”**.- Aquella que reúne las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la **“Convocante”**.
- 22 **“Prestador del Servicio”**.- La persona física o moral que suscribe contratos de Adquisiciones, Arrendamientos o Servicios con la convocante como resultado de la presente licitación.

23 **“Reglamento”**.- El Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

24 **“SFP”**.- Secretaría de la Función Pública.

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN.

2.1. Descripción y cantidad.

En el **Anexo 1** se establece la descripción, especificaciones y características del servicio objeto de la presente Licitación, la asignación será por partida.

El **“Contrato”** que se adjudicará derivado de la presente Licitación será **ABIERTO** de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la **“Ley”** y el artículo 56 del **“Reglamento”**, conforme a las siguientes cantidades del servicio que podrán ejercerse:

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN

Partida	DESCRIPCIÓN	MONTO MÍNIMO CON I.V.A	MONTO MÁXIMO CON I.V.A.
	BAJA CALIFORNIA		
1	ESTACIÓN MIGRATORIA EN TIJUANA B. C.	260,000.00	650,000.00
2	ESTACIÓN MIGRATORIA EN MEXICALI B. C.	74,000.00	185,000.00
	CHIAPAS		
3	SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS	53,400.00	133,500.00
4	TUXTLA GUTIÉRREZ	211,255.20	528,138.00
5	COMITÁN DE DOMÍNGUEZ	315,704.00	789,260.00
6	PALENQUE	237,312.00	593,280.00
7	HUEHUETÁN	37,928.00	94,820.00
8	EL HUEYATE	92,452.00	231,130.00
9	ECHEGARAY	234,144.00	585,360.00
	CHIHUAHUA		
10	ESTACIÓN MIGRATORIA EN CIUDAD JUÁREZ, CHIH.	153,200.00	383,000.00
11	ESTACIÓN MIGRATORIA EN CHIHUAHUA, CHIH	82,000.00	205,000.00
12	ESTACIÓN MIGRATORIA EN JANOS, CHIHUAHUA.	189,200.00	473,000.00
	COAHUILA		
13	DELEGACIÓN REGIONAL COAHUILA ESTACIÓN MIGRATORIA SALTILLO, COAHUILA.	378,000.00	945,000.00
14	SUBDELEGACIÓN LOCAL TORREÓN, COAHUILA	56,668.00	141,670.00
15	DELEGACIÓN LOCAL PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA	32,560.00	81,400.00
	HIDALGO		
16	DELEGACIÓN REGIONAL EN HIDALGO	\$192,000.00	\$480,000.00
	OAXACA		
17	SUBDELEGACIÓN LOCAL SAN PEDRO TAPANATEPEC, JUCHITAN, OAX	\$320,814.34	\$802,035.85
18	SUBDELEGACIÓN LOCAL LA VENTOSA, JUCHITAN, OAX.	\$265,019.78	\$662,549.44
	PUEBLA		
19	DELEGACIÓN REGIONAL PUEBLA, PUE.	394,200.00	985,500.00
	QUINTANA ROO		
20	DELEGACIÓN LOCAL DE CHETUMAL QUINTANA ROO	595,350.00	1,488,375.00

Partida	DESCRIPCIÓN	MONTO MÍNIMO CON I.V.A	MONTO MÁXIMO CON I.V.A.
	SAN LUIS POTOSÍ		
21	ESTACIÓN MIGRATORIA DE SAN LUÍS POTOSÍ	\$ 277,200.00	\$ 693,000.00
	SINALOA		
22	DELEGACIÓN REGIONAL SINALOA	327,200.00	818,000.00
	SONORA		
23	DELEGACIÓN REGIONAL HERMOSILLO, SON.	23,040.00	57,600.00
	DELEGACIÓN LOCAL NOGALES, SON.	11,520.00	28,800.00
	SUBDELEGACIÓN LOCAL AGUA PRIETA, SON.	69,120.00	172,800.00
	TABASCO		
24	VILLAHERMOSA	588,797.44	1,471,993.60
25	TENOSIQUE	883,196.16	2,207,990.40
	TAMAULIPAS		
26	DELEGACIÓN LOCAL EN NUEVO LAREDO	475,200.00	1,188,000.00
27	DELEGACIÓN LOCAL EN MIGUEL ALEMÁN	63,360.00	158,400.00
28	DELEGACIÓN LOCAL REYNOSA	126,720.00	316,800.00
29	DELEGACIÓN LOCAL MATAMOROS	126,720.00	316,800.00
30	DELEGACIÓN LOCAL TAMPICO	165,600.00	414,000.00
	TLAXCALA		
31	DELEGACIÓN REGIONAL EN TLAXCALA	127,512.00	318,780.00
	VERACRUZ		
32	VERACRUZ	600,000.00	1,500,000.00
33	TUXPAN	80,000.00	200,000.00
34	CÓRDOBA	340,000.00	850,000.00
35	COATZACOALCOS	48,000.00	120,000.00
36	ACAYUCAN	880,000.00	2,200,000.00
	YUCATÁN		
37	DELEGACION REGIONAL EN YUCATAN	161,888.00	404,720.00

2.2. De la prestación de los servicios.

2.2.1. Inicio de la prestación de los servicios.

Los “**Licitantes**” que resulten adjudicados, deberán prestar los servicios de la presente Licitación, de acuerdo a lo señalado en el siguiente punto.

Lugar de prestación de los servicios.

El “**Prestador del Servicio**” adjudicado deberá prestar los servicios objeto de la presente Licitación:

Partida	DESCRIPCIÓN	INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO Y DONDE SE DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURACIÓN PARA TRAMITE DE PAGO.
	BAJA CALIFORNIA			
1	ESTACIÓN MIGRATORIA EN TIJUANA B. C.	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CALLE DIAMANTE S/N COL. ESMERALDA C.P 22460 TIJUANA B.C
2	ESTACIÓN MIGRATORIA EN MEXICALI B. C.	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	MELGAR Y COLON #1 GARITA INTERNACIONAL PUERTA MEXICO MEXICALI B.C.

Partida	DESCRIPCIÓN	INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO Y DONDE SE DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURACIÓN PARA TRAMITE DE PAGO.
CHIAPAS				
3	SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CALLE DIAGONAL HERMANOS PANIAGUA NO. 28, BARRIO DE SAN RAMÓN C.P. 29240, SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.
4	TUXTLA GUTIÉRREZ	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N AL LADO DE LA UNIVERSIDAD PABLO GUARDADO CHÁVEZ, C.P. 29000, TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS
5	COMITÁN DE DOMÍNGUEZ	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA INTERNACIONAL S/N ENTRONQUE TZIMOL, C.P. 30000, COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS.
6	PALENQUE	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA PALENQUE – CATAZAJÁ KM. 8, COLONIA LAS JOYAS, PALENQUE, CHIAPAS.
7	HUEHUETÁN	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA 200 TAPANATEPEC – TALISMÁN KM. 267 + 800 MPIO. DE HUEHUETÁN, CHIAPAS.
8	EL HUEYATE	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA 200 TAPANATEPEC – TALISMÁN KM. 248 + 500 MPIO. DE HUIXTLA, CHIAPAS.
9	ECHEGARAY	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA 200 TAPANATEPEC TALISMÁN DESVÍO A ECHEGARAY, MPIO. DE PIJJIAPAN, CHIAPAS
CHIHUAHUA				
10	ESTACIÓN MIGRATORIA EN CIUDAD JUÁREZ, CHIH.	16 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	GRAL. RIVAS GUILLEN 950 INT. ZONA CENTRO C. P. 32000. CD. JUÁREZ, CHIHUAHUA.
11	ESTACIÓN MIGRATORIA EN CHIHUAHUA, CHIH	16 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	AV. ANTONIO DE MONTES 2116, COL. SAN FELIPE, C. P. 32140, CD. CHIHUAHUA, CHIH.
12	ESTACIÓN MIGRATORIA EN JANOS, CHIHUAHUA.	16 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CALLE AGUASCALIENTES S/N MANZANA 45, SECTOR UNO, MUNICIPIO DE JANOS, CHIH
COAHUILA				
13	DELEGACIÓN REGIONAL COAHUILA ESTACIÓN MIGRATORIA SALTILLO, COAHUILA.	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CALLE 15 S/N. COL. AMPLIACIÓN MORELOS, C.P. 25017, SALTILLO, COAHUILA
14	SUBDELEGACIÓN LOCAL TORREÓN, COAHUILA	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	PALACIO FEDERAL, P.B. ZONA CENTRO, C.P. 27000, TORREÓN COAHUILA
15	DELEGACIÓN LOCAL PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	PUENTE INTERNACIONAL II COAHUILA 2000, C.P. 26000, ZONA CENTRO, PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA,
HIDALGO				
16	DELEGACIÓN REGIONAL EN HIDALGO	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	AV. CHIMALPAIN ESQUINA CON NICOLÁS ROMERO CD. SAHAGÚN, HGO.
OAXACA				
17	SUBDELEGACIÓN LOCAL SAN PEDRO TAPANATEPEC, JUCHITAN, OAX	16 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA PANAMERICANA KM 85.5 C.P.71980.SN PEDRO TAPANATEPEC, OAX.

Partida	DESCRIPCIÓN	INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO Y DONDE SE DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURACIÓN PARA TRAMITE DE PAGO.
18	SUBDELEGACIÓN LOCAL LA VENTOSA, JUCHITAN, OAX.	16 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA PANAMERICANA KM 000+500 C.P. 70102. LA VENTOSA, JUCHITAN, OAX.
	PUEBLA			
19	DELEGACIÓN REGIONAL PUEBLA, PUE.	1º de mayo de 2008	31 diciembre 2008	AV. INDEPENDENCIA NUM. 349 COL. CHAPULTEPEC, PUEBLA, PUEBLA
	QUINTANA ROO			
20	DELEGACIÓN LOCAL DE CHETUMAL QUINTANA ROO	16 abril 2008	31 diciembre 2008	AV. CENTENARIO No: 582 COL. ISABEL TENORIO C. P. 77010 CHETUMAL Q. ROO
	SAN LUIS POTOSI			
21	ESTACION MIGRATORIA	01 de abril de 2008	31 diciembre 2008	PROLONGACIÓN SANTOS DEGOLLADO No.1185 FRACCIONAMIENTO TANGAMANGA C. P. 78270 SAN LUÍS POTOSÍ, S.L.P.
	SINALOA			
22	DELEGACIÓN REGIONAL SINALOA	16 de abril de 2008	31 diciembre 2008	AMPLIACION AQUILES SERDAN ESQUINA PLAYAS GEMELAS S/N, FRACCIONAMIENTO PLAYA SUR, C.P. 82040, MAZATLAN, SINALOA.
	SONORA			
23	DELEGACIÓN REGIONAL HERMOSILLO, SON.	01 de Mayo de 2008	31 diciembre 2008	OFICINAS DEL INM "ESTACIÓN MIGRATORIA" BLVD. GARCÍA MORALES NO. 114, ENTRE BLVD. SOLIDARIDAD Y CALZADA DE LOS ÁNGELES, COL. EL LLANO.
	DELEGACIÓN LOCAL NOGALES, SON.	01 de Mayo de 2008	31 diciembre 2008	OFICINAS DEL INM PUERTA MÉXICO Y AVE. LÓPEZ MATEOS S/N, COL. CENTRO. C.P. 84000 NOGALES, SONORA
	SUBDELEGACIÓN LOCAL AGUA PRIETA, SON.	01 de Mayo de 2008	31 diciembre 2008	OFICINAS DEL INM "ESTACION MIGRATORIA" PUERTA INTERNACIONAL Y AV. TRES, COL. CENTRO, C.P. 84200, AGUA PRIETA, SON.
	TABASCO			
24	VILLAHERMOSA	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	AV. PASEO USUMACINTA NUM. 927, FRACC. JOSÉ COLOMO
25	TENOSIQUE	01 de Abril de 2008	31 diciembre 2008	KM. 1 CARRETERA FEDERAL TENOSIQUE-EMILIANO ZAPATA. Y LOTE 45 AGRICOLA Y GANADERA COLONIA SUEÑOS DE ORO. EN TENOSIQUE, TABASCO
				CALLE LEADRO ROBIROSA WADE, S/N, COL. MARIA LUISA, EN TENOSIQUE, TABASCO.
	TAMAULIPAS			
26	DELEGACIÓN LOCAL EN NUEVO LAREDO	01 Abril de 2008	31 diciembre 2008	PUENTE INTERNACIONAL NO. 1, MIGUEL ALEMÁN, PLANTA BAJA, AV. GUERRERO Y 15 DE JUNIO S/N , COL. CENTRO, C.P. 88000, NUEVO LAREDO, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)

Partida	DESCRIPCIÓN	INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO Y DONDE SE DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURACIÓN PARA TRAMITE DE PAGO.
27	DELEGACIÓN LOCAL EN MIGUEL ALEMÁN	01 Abril de 2008	31 diciembre 2008	GARITA KM. 22 (ESTACIÓN MIGRATORIA)
28	DELEGACIÓN LOCAL REYNOSA	01 Abril de 2008	31 diciembre 2008	CARRETERA REYNOSA-SAN FERNANDO, KM. 26, C.P. 87500, REYNOSA, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA), KM. 26 SAN FERNANDO-REYNOSA.
29	DELEGACIÓN LOCAL MATAMOROS	01 Abril de 2008	31 diciembre 2008	PUENTE INTERNACIONAL BIM, PUENTE VIEJO, AV. LAS AMÉRICAS S/N, C.P. 87330, MATAMOROS, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)
30	DELEGACIÓN LOCAL TAMPICO	01 Abril de 2008	31 diciembre 2008	EMILIO CARRANZA NO. 302, COLONIA CENTRO, C.P. 89000, TAMPICO, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)
TLAXCALA				
31	DELEGACIÓN REGIONAL EN TLAXCALA	01 de Mayo de 2008	31 diciembre 2008	SANTOS DEGOLLADO N° 62 SAN PABLO APETATITLAN, TLAXCALA, C.P. 90600,
VERACRUZ				
32	VERACRUZ	16 de Abril de 2008.	31 diciembre 2008	MIGUEL LERDO NO. 311 ESQ. 5 DE MAYO, COLONIA CENTRO, VERACRUZ, VER.
33	TUXPAN	16 de Abril de 2008.	31 diciembre 2008	BOULEVARD JESÚS REYES HEROLES NO. 5 ALTOS, DESPACHO 103, 104, Y 105, COLONIA CENTRO, TUXPAN, VERACRUZ.
34	CÓRDOBA	16 de Abril de 2008.	31 diciembre 2008	AVENIDA 3 NO. 513, DESPACHO 103, ENTRE CALLE 5 Y 7, COLONIA CENTRO, CÓRDOBA, VER.
35	COATZACOALCOS	16 de Abril de 2008.	31 diciembre 2008	INTERIOR DEL RECINTO FISCAL AUTORIZADO, COLONIA CENTRO, COATZACOALCOS, VER.
36	ACAYUCAN	16 de Abril de 2008.	31 diciembre 2008	CORRAL VIEJO DE LOS CAMINOS EX HACIENDA SANTA RITA CASAS VIEJAS, ACAYUCAN, VER.
YUCATAN				
37	DELEGACION REGIONAL EN YUCATAN	01 de Mayo de 2008	31 diciembre 2008	AV. COLÓN N° 507 POR CALLE 8 , COL. GARCÍA GINERÉS, C.P. 97070, SUBDELEGACIÓN LOCAL DEL AEROPUERTO, CARRETERA UMAN, KM. 4.5.

2.3. Aspectos económicos.

2.3.1. Anticipos.

El "Instituto" no otorgará ningún tipo de anticipo.

2.3.2. Moneda en que se Cotizará y Condición de los Precios.

Los precios ofertados deberán cotizarse en Moneda Nacional (Pesos Mexicanos) y serán fijos hasta el total cumplimiento de las obligaciones contraídas a través de la celebración del **“Contrato”**.

2.3.3. Pagos.

- a) Los pagos que se generen con motivo de la adjudicación de la presente Licitación, se efectuarán de manera mensual y en moneda nacional por el 100% de los servicios efectivamente devengados y a entera satisfacción del **“Área Solicitante”**.
- b) Una vez proporcionados los servicios, el **“Prestador del Servicio”** entregará mensualmente la factura por los servicios prestados y deberá obtener del **“Área Solicitante”**: la firma del Delegado Regional, del Responsable de la Estación Migratoria, así como de la persona encargada de supervisar el servicio, adjuntando a la misma la relación la comanda de los servicios proporcionados debidamente firmada por el **“Área Solicitante”** y el **“Prestador del Servicio”**.
- c) El plazo para realizar el pago, no podrá exceder de **30 días naturales** contados a partir de la fecha en que se haga exigible la obligación a cargo del **“Instituto”**, siempre y cuando la(s) factura(s) reúna(n) todos los requisitos establecidos en el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación, como se indica:
 - Domicilio fiscal:
 - Contener impreso el nombre, denominación o razón social, Domicilio Fiscal y clave del Registro Federal de Contribuyentes de quien la expide.
 - Contener impreso el número de folio de quien expide.
 - Lugar y fecha de expedición.
 - Cantidad y descripción de el(los) servicio(s) que ampara.
 - I.V.A. desglosado.
 - Valor unitario consignado en número e importe total con letra.
 - Fecha de impresión y datos de identificación del impresor autorizado.
 - Deberá señalarse expresamente en los comprobantes la caducidad plazo máximo de dos años.
 - Las facturas o comprobantes, no deberán contener tachaduras o enmendaduras.
- d) Los pagos respectivos serán efectuados en moneda nacional, mismos que se encuentran sujetos al presupuesto autorizado para el ejercicio presupuestal 2008.
- e) El concepto de la factura deberá estar desglosado considerando la cantidad de menús, señalados en el **Anexo 1, de la partida que corresponda**.

La(s) factura(s) que se generen con motivo de la presente Licitación, deberá(n) estar a nombre de la Delegación Regional - **Instituto Nacional de Migración** con domicilio fiscal en la Delegación Regional correspondiente, con RFC **SGO 850101 2H2**.

- f) Las facturas para su pago deberán ser aprobadas en un plazo no mayor a tres días hábiles por el “**Área Solicitante**”. Si las facturas entregadas por el “**Prestador del Servicio**” presentan errores o deficiencias, el “**Área Solicitante**” dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, las devolverá mediante oficio al “**Prestador del Servicio**” indicando las inconsistencias, las que deberá corregir de acuerdo a lo establecido en el artículo 62 del “**Reglamento**”.

El “**Área Solicitante**” será responsable de validar y autorizar las facturas presentadas por el “**Prestador del Servicio**”, solicitando por escrito a la Dirección de Recursos Financieros del “**Instituto**”, la radicación de los recursos necesarios para realizar el pago.

2.3.4. Impuestos y derechos.

La “**Convocante**” pagará únicamente el monto del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de conformidad a lo establecido en la normatividad vigente. El “**Licitante**” desglosará dicho impuesto por separado dentro de la propuesta económica. Cualquier otro impuesto que se genere con motivo de la adquisición de los servicios será por cuenta del “**Prestador del Servicio**”.

El “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado se sujetará al porcentaje de I.V.A. conforme a su domicilio fiscal.

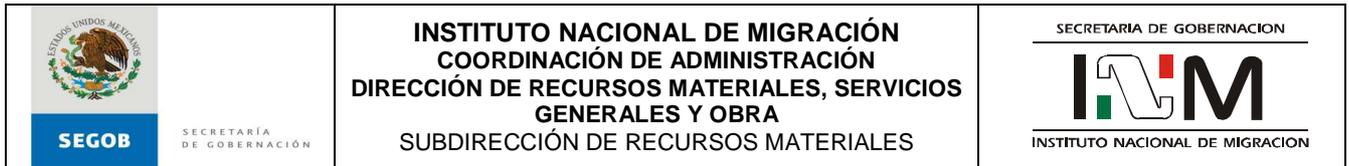
2.4. Cantidades adicionales que podrán contratarse.

De conformidad con lo establecido por el artículo 52 de la “**Ley**” y 56, fracción I, párrafo segundo del “**Reglamento**”, la “**Convocante**” podrá acordar el incremento en el monto de los servicios solicitados mediante el respectivo convenio modificatorio que al efecto se suscriba, siempre y cuando el “**Contrato**” se encuentre vigente, el cual deberá estar debidamente formalizado previo a la prestación de cualquier servicio adicional, siempre que el monto total de las modificaciones no rebasen en conjunto el 20% de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos; y que los precios unitarios correspondientes a las cantidades adicionales sean iguales a los pactados originalmente. Por lo que se refiere a las fechas de la prestación de los servicios correspondientes a las cantidades adicionales solicitadas, las mismas se pactarán de común acuerdo entre la “**Convocante**” y el “**Prestador del Servicio**”.

3. MODIFICACIONES A LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

Con fundamento en el artículo 33 de la “**Ley**”, las presentes “**Bases**” de Licitación se podrán modificar hasta con seis días naturales de anticipación al acto de presentación y apertura de “**Propuestas**”.

Las modificaciones, que en su caso se llegasen a realizar derivadas de la(s) junta (s) aclaratoria(s) de las “**Bases**”, no podrán consistir en la sustitución de los servicios originalmente convocados, adición de otros distintos rubros o en variación significativa de sus características, mismas que se harán del



conocimiento de los “**Licitantes**” a través de la fotocopia del acta que de este evento se formule. A los “**Licitantes**” ahí presentes se les entregará copia simple de la misma.

Para aquellos “**Licitantes**” que no asistan al acto de la junta aclaratoria de “**Bases**”, las modificaciones que en su caso se llegasen a realizar derivadas de este acto, se pondrán a su disposición mediante fotocopia en la Subdirección de Recursos Materiales de la “**Convocante**”, ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal, y se fijarán en lugar visible, en la planta baja del mismo inmueble o a través de su consulta en la página de “**Compranet**” dos días hábiles después de celebrada la junta de aclaraciones de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 del “**Reglamento**”.

4. INFORMACIÓN DE LA COMPRA DE LAS BASES.

Las “**Bases**” estarán disponibles para consulta previa y venta desde la publicación de la “**Convocatoria**” en el lugar y forma que en seguida se especifica.

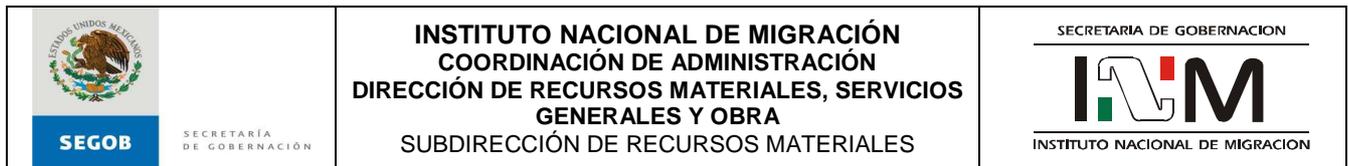
4.1. Costo de las Bases.

Las “**Bases**” de esta Licitación Pública estarán disponibles en forma impresa, en la Subdirección de Recursos Materiales ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal y podrán ser adquiridas del día 13 al 18 de marzo de 2008, en horario de las 10:00 a las 14:00 horas de lunes a viernes en días hábiles y tendrán un costo de **\$821.00 (Ochocientos veintinueve pesos 00/100 M.N.) I.V.A. incluido**, de conformidad con el artículo 27 del “**Reglamento**”, el cual se cubrirá mediante el formato SAT-16 “Declaración General de Productos y Aprovechamientos” del Sistema de Administración Tributaria Clave: 600017, a favor de la Tesorería de la Federación, mismo que se podrá adquirir en las papelerías y podrá pagarse en cualquier Institución bancaria.

4.2. Compra de Bases a través de “Compranet”.

Asimismo, los interesados podrán, a su elección, revisar y adquirir las “**Bases**” de Licitación a través de Internet en la página de “**Compranet**” <http://www.compranet.gob.mx>, mediante los recibos que genera el propio sistema, con un costo de **\$756.00 (Setecientos cincuenta y seis pesos 00/100 M.N.) I.V.A. incluido**, registrando la información solicitada y posteriormente imprimir los recibos correspondientes. Presentarse a realizar el pago correspondiente en cualquier sucursal bancaria en días hábiles del día 13 al 18 de marzo de 2008. En todos los casos se deberá conservar el **recibo original** sellado por la institución bancaria y presentar original y copia en el acto de presentación de “**Proposiciones**” y apertura de “**Propuestas**”, a elección del “**Licitante**” dentro o fuera del sobre respectivo.

En el caso de los “**Licitantes**” interesados en participar a través de “**Medios Remotos de Comunicación Electrónica**”, se verificará que se haya realizado el pago de las “**Bases**” a través del sistema “**Compranet**”.



No se aceptarán recibos que contengan el sello de pago en banco con fecha posterior al límite señalado para la compra de las **“Bases”**, en el caso de que el **“Licitante”** realice su compra mediante sistema **“Compranet”**.

Es requisito indispensable la adquisición de **“Bases”** para participar en esta Licitación. En el caso de los **“Licitantes”** interesados en participar a través de **“Medios Remotos de Comunicación Electrónica”**, será requisito indispensable adquirir las **“Bases”** a través del sistema **“Compranet”**.

5. ACTOS QUE SE EFECTUARÁN DURANTE EL DESARROLLO DE LA LICITACIÓN

De conformidad con el artículo 39 quinto párrafo del **“Reglamento”**, a los actos y etapas de esta Licitación, podrán asistir los **“Licitantes”** cuyas **“Propuestas”** hayan sido desechadas durante el procedimiento de contratación, así como cualquier persona que sin haber adquirido las **“Bases”** manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos.

5.1. Junta de Aclaraciones a las Bases

Con fundamento en los artículos 31 fracción III, 33 de la **“Ley”** y 34 de su **“Reglamento”**, con el objeto de evitar errores en la interpretación del contenido de las presentes **“Bases”** y sus anexos, la **“Convocante”** celebrará la junta de aclaraciones en la Sala de Licitaciones del **“Instituto”** ubicado en la calle de Homero No. 1832, piso 3, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal, el día **18 de marzo de 2008**, a las 10:00 horas.

El acto se desarrollará conforme a lo siguiente:

La junta aclaratoria se llevará a cabo en el idioma español, en la que solamente podrán formular aclaraciones las personas físicas y morales que hayan adquirido las **“Bases”** correspondientes, lo cual deberán acreditar con copia del comprobante de pago de las mismas, en caso contrario se les permitirá su asistencia sin poder formular preguntas. En caso de requerirse, se realizará una o varias juntas aclaratorias cuyas fechas se fijarán al término de la primera.

El Servidor Público del **“Instituto”** que presida el evento dará respuesta verbalmente y por escrito a las preguntas formuladas por los **“Licitantes”** y hará las aclaraciones que considere necesarias, se levantará el Acta correspondiente, la cual será firmada por los **“Licitantes”** y Servidores Públicos presentes, así mismo se les entregará una copia simple de la misma y de los anexos que se deriven de esta. La falta de firma de algún **“Licitante”** no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación; asimismo, podrán ser consultados en **“Compranet”**, en la dirección electrónica <http://www.compranet.gob.mx>, donde estará a su disposición a más tardar el segundo día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

En caso de que existan preguntas enviadas por “**Medios Remotos de Comunicación Electrónica**”, a través de “**Compranet**”, los “**Licitantes**” deberán enviarlas con por lo menos **una hora antes** previo a la hora señalada para la celebración del acto, mismo que será verificado a través del reporte generado por “**Compranet**”. Una vez iniciado el acto el Servidor Público que presida el acto corroborará si existen o no preguntas enviadas a través de estos medios, procediendo a dar respuesta de manera verbal y escrita, siempre y cuando se reciba con por lo menos una hora antes de iniciado el acto, el comprobante de pago de las “**Bases**”, ya sea escaneado a través de correo electrónico o vía fax, conforme se señala más adelante dentro de este mismo punto.

Los “**Licitantes**” que hubieren presentado sus preguntas por “**Medios Remotos de Comunicación Electrónica**”, aceptarán que se tendrán por notificados personalmente de las actas que se levanten, cuando éstas se encuentren a su disposición a través del sistema “**Compranet**” en la dirección electrónica <http://www.compranet.gob.mx>, a más tardar el día hábil siguiente a aquel en que se celebre el acto, sin menoscabo de que puedan acudir a la Subdirección de Recursos Materiales del “**Instituto**” a recoger la misma.

Cualquier modificación que se derive del resultado de la ó las juntas de aclaraciones, serán consideradas como parte integrante de las propias “**Bases**”. (Artículo 33, penúltimo párrafo de la “**Ley**”).

Con el fin de dar respuesta a las dudas y preguntas que existan sobre las presentes “**Bases**” y sus anexos, las preguntas deberán ser presentadas junto con copia simple del comprobante del pago de las mismas, quedando a elección del “**Licitante**” presentarlas en cualquiera de las siguientes opciones:

- a) Mediante escrito original en papel preferentemente membreteado, firmado por el representante o apoderado legal del “**Licitante**”, ya sea el mismo día del evento, ó a más tardar a las **14:00 horas del día hábil previo al acto de junta de aclaraciones**, en la Subdirección de Recursos Materiales que se encuentra ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal, así mismo y con el fin de agilizar el desarrollo del evento, se sugiere la entrega de preguntas en medio magnético;
- b) A través de correo electrónico a la siguiente dirección, licitacionrm@inami.gob.mx (en este caso se deberá enviar escaneado el comprobante de pago de las “**Bases**” o bien enviarlo al fax que se señala en el punto que precede, confirmando la recepción de los mismos al 5387-2400, extensiones 18399 y 18398; ó
- c) Vía fax enviando sus preguntas mediante escrito en papel preferentemente membreteado, firmado por el representante o apoderado legal del “**Licitante**” y anexando copia simple de su recibo de pago de “**Bases**” al teléfono 5387-2400, extensiones 18399 y 18398 (confirmando la recepción del mismo al 5387-2400, extensiones 18399 y 18398).

Cualquier opción elegida por el “**Licitante**” **deberá ser enviada y recibida por el “Instituto”, a partir de la publicación de la “Convocatoria” de la presente Licitación en el “DOF” y hasta las 14:00 hrs. del día hábil previo al acto de junta de aclaraciones.**

Conforme a lo establecido en el artículo 34 del “**Reglamento**”, las preguntas recibidas con posterioridad al último día de venta de “**Bases**” de Licitación, por resultar extemporáneas, no

serán contestadas y se integrarán al expediente respectivo, excepto que la “**Convocante**” estime conveniente programar una nueva reunión para ello, respetando los plazos previstos en la “**Ley**”.

5.2. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

El registro de los “**Licitantes**” participantes, iniciará a partir de las 09:30 horas y hasta las 10:00 horas en punto, en la Sala de Licitaciones del “**Instituto**”, ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 3, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C. P. 11510, México, Distrito Federal, una vez iniciado el acto, **NO** se permitirá el acceso a ningún “**Licitante**” ni observador, de conformidad con el artículo 39 del “**Reglamento**”.

La propuesta técnica y económica deberá presentarse en un único sobre cerrado. La documentación distinta a la propuesta podrá entregarse a elección del “**Licitante**” dentro o fuera del sobre. La entrega se efectuará en la Sala de Licitaciones de la “**Convocante**”, ubicada en el domicilio señalado en el párrafo anterior, el día **26 de marzo de 2008**, a las 10:00 horas conforme a lo dispuesto en el artículo 35 Fracciones I, II y III de la “**Ley**”.

El acto se desarrollará conforme a lo siguiente:

Una vez recibidas las “**Proposiciones**” en la fecha, hora y lugar establecidos en estas “**Bases**”, **NO** podrán ser retiradas o dejarse sin efecto, hasta la conclusión del procedimiento de Licitación.

Una vez registrados los “**Licitantes**” presentes, entregarán en sobre cerrado sus “**Proposiciones**” a quien presida el acto de presentación de apertura de “**Proposiciones**”, posteriormente se registrarán las “**Propuestas**” que se hayan recibido por vía electrónica, el acto iniciará con la apertura de las “**Propuestas**” que fueron enviadas por medios electrónicos y posteriormente con las **presentadas por escrito** en el mismo acto, (uno por “**Licitante**”) para su revisión cuantitativa, sin entrar al análisis de la(s) propuesta(s) conformadas por (documentación Legal-Administrativa, Técnica y Económica), desechándose las que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos; debiendo enseguida dar lectura al importe total de cada una de las “**Propuestas**” que hubieren sido aceptadas y por lo menos un “**Licitante**” y el Servidor Público facultado para presidir el acto o quien éste asigne, rubricarán las “**Propuestas**” presentadas por los “**Licitantes**” conforme a lo establecido en el artículo 35 de la “**Ley**” y 39 de su “**Reglamento**”.

Se levantará Acta que servirá de constancia de la celebración del acto, en la que se hará constar la(s) Propuesta(s) aceptadas para su evaluación técnica y económica, así como las que hubieren sido desechadas y las causas que lo motivaron, dentro de la misma se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la Licitación. Dicha acta será firmada por los “**Licitantes**” entregándoles copia simple, la falta de firma de algún “**Licitante**” no invalida su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido para efectos de su notificación de acuerdo a lo señalado en el artículo 35, fracción IV de la “**Ley**”.

El servidor público del “**Instituto**” que presida el acto será la única persona facultada para aceptar o desechar las “**Propuestas**” y tomar todas las decisiones durante la realización del mismo, lo anterior con fundamento en el artículo 39 del “**Reglamento**”.

5.3. En caso de que dos o más personas presenten conjuntamente “**Propuestas**” en la “**Licitación**”.

Dos o más personas podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir una sociedad, o nueva sociedad en caso de morales, siempre que, para tales efectos, en la “**Propuesta**” y en el contrato se establezcan con precisión y a satisfacción del “**Área Solicitante**”, las partes a que cada persona se obligará, así como la manera en que exigirá el cumplimiento de las obligaciones. En este supuesto la “**Propuesta**” deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas uno de los integrantes del grupo, podrá adquirir solamente un ejemplar de las “**Bases**”; así como deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de la legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- a). Nombre, domicilio y Registro Federal de contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de la escrituras públicas con las que acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
- b). Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, identificando , en su caso, los datos de la escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
- c). La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la “**Propuesta**” en el procedimiento de Licitación, mismos que firmará la proposición;
- d). La descripción de las partes objeto del “**Contrato**” que corresponderá cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- e). Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del “**Contrato**” que se firme, y

En el supuesto de que resulte adjudicada una “**Propuesta**” conjunta, el convenio y la acreditación de las facultades del apoderado legal que formalizará el “**Contrato**” respectivo, deberán constar en escritura pública, salvo que el “**Contrato**” sea firmado por todas las personas que integran la “**Propuesta**” conjunta o sus apoderados, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad. Esto de acuerdo a los términos establecidos en el artículo 34 de la “**Ley**” y 31 de su “**Reglamento**”.

La “**Convocante**” no firmará el “**Contrato**” derivado de la “**Propuesta**” conjunta correspondiente, en el caso de que al resultar seleccionada, se elimine o sustituya alguno de los integrantes de la proposición conjunta original.

5.4. Acto de fallo.

Se dará a conocer en junta pública el día **31 de marzo de 2008**, a las 10:00 horas, el cual se llevará a cabo en la Sala de Licitaciones de la “**Convocante**”, ubicada en la calle de Homero No. 1832, piso 3, Colonia Los Morales Polanco, C. P. 11510, Delegación Miguel Hidalgo, México, Distrito Federal.

El acto se desarrollará conforme a lo siguiente:

El acto se iniciará con la lectura del dictamen en la que se hará constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento, el análisis de las “**Proposiciones**” y las razones para admitirlas o desecharlas.

Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto, que firmarán los “**Licitantes**”, a quienes se les entregará copia simple de la misma. La falta de firma de algún “**Licitante**” no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido.

La emisión del Fallo podrá diferirse, siempre y cuando no exceda de 20 días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente, de conformidad con lo establecido en los artículos 35, fracción IV y 37 de la “**Ley**”.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, deberá presentar la documentación a la que se hace referencia en el punto 11 de estas “**Bases**” cinco días naturales siguientes contados a partir del fallo, para la formalización del contrato respectivo.

6. INSTRUCCIONES PARA PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA Y LAS PROPUESTAS.

Deberán elaborarse de acuerdo con lo siguiente:

- a) Dirigidas a la “**Convocante**”.
- b) No deberán contener emblemas institucionales.
- c) Señalar el número de la Licitación.
- d) En papel preferentemente membreado del “**Licitante**”, sin tachaduras ni enmendaduras.
- e) Bajo protesta de decir verdad, con firma autógrafa por persona facultada para ello.
- f) Las “**Propuestas**” y todo lo relacionado con las mismas deberán presentarse en idioma español.

En la presente Licitación, a elección del **“Licitante”**, se podrán enviar **“Propuestas”** técnicas y económicas y documentación adicional a través de **“Medios Remotos de Comunicación Electrónica”**, con fundamento en el artículo 27 de la **“Ley”** y al Acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de **“Medios Remotos de Comunicación Electrónica”**, en el envío de **“Propuestas”** dentro de las licitaciones públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal. Los interesados que opten por este medio se sujetarán a lo establecido en dicho Acuerdo, no se recibirán **“Propuestas”** enviadas a través del servicio postal o mensajería.

7. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La entrega de **“Proposiciones”** se hará conforme a lo dispuesto en el artículo 34 de la **“Ley”**, en sobre cerrado, identificado (razón social o nombre de la persona física y número de Licitación) que contendrá, la **“Propuesta”** técnica y económica. La documentación distinta a la **“Propuesta”** podrá entregarse, a elección del **“Licitante”** dentro o fuera del sobre que la contenga.

SOBRE ÚNICO (Cerrado): Propuesta Técnica y Económica.

7.1. Requisitos Legales-Administrativos, Técnicos y Económicos que deberán entregar los “Licitantes” en el acto de presentación y apertura de “Propuestas”.

7.1.1. Requisitos Legales-Administrativos.

Quien participe en la presente Licitación deberá entregar la siguiente información y documentación, que a continuación se enlista, en el Acto de Presentación y Apertura de **“Proposiciones”**, acompañada del formato guía anexo al final de estas **“Bases”**, la documentación faltante será señalada en el acto de presentación de **“Propuestas”**, de manera verbal y escrita en el Acta que al efecto se levante:

- a) Los **“Licitantes”**, conforme a lo dispuesto en el artículo 36 del **“Reglamento”**, deberán manifestar por escrito en original y bajo protesta de decir verdad, que cuentan con facultades suficientes para suscribir por si o por su representada, la **“Propuesta”** Técnica y Económica para lo cual deberán presentar totalmente requisitado el formato que se incluye y que forma parte integral de estas **“Bases”** como **Anexo 2**.
- b) Quien asista al acto de presentación y apertura de **“Proposiciones”** deberá presentar una identificación oficial vigente en original y copia (Credencial de Elector, Pasaporte, Cartilla del Servicio Militar Nacional, Cédula Profesional). En caso de que éste designe a un representante para participar en dicho acto, se deberá presentar carta poder simple (**Anexo 3**), e identificación oficial vigente en original y copia de la persona que otorga el poder y de quien lo recibe. Las identificaciones originales podrán encontrarse dentro o fuera del sobre, ya que las mismas sólo son para cotejo. Dado el sistema de seguridad de la **“Convocante”**, quienes asistan a los eventos deberán contar con dos identificaciones, ya que deberán entregar una al ingresar al edificio y otra, servirá para participar en la Licitación.

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las “**Propuestas**”, conforme a lo dispuesto en el artículo 36 último párrafo del “**Reglamento**” y sólo podrá participar dentro del desarrollo del acto con el carácter de oyente.

- c) Carta bajo protesta de decir verdad, con firma autógrafa por persona facultada para ello, en la que manifieste que no se encuentra en alguno de los supuestos del artículo 31 fracción XXIV, 50 y 60 penúltimo párrafo de la “**Ley**” y 8 fracción XX de la “**LFRASP**” se anexa formato como **Anexo 4**.
- d) Carta preferentemente en papel membretado del “**Licitante**” firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, si es persona con capacidades diferentes o cuenta con personal con capacidades diferentes en una proporción del cinco por ciento cuando menos, de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, antigüedad que en su caso, comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del “**IMSS**”, en escrito libre o de acuerdo al formato que se incluye marcado como **Anexo 5**.
- e) Carta en papel preferentemente membretado del “**Licitante**” en la que presente una declaración de Integridad, en la que los “**Licitantes**” manifiesten que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos de la “**Convocante**”, induzcan o alteren las evaluaciones de las “**Propuestas**”, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, conforme a lo dispuesto en el artículo 30, Fracción VII del “**Reglamento**”, se anexa formato como **Anexo 6**.
- f) Recibo de adquisición de las “**Bases**” en original y copia para su cotejo sellado por el banco respectivo, con fecha límite al señalado para la compra de las “**Bases**”.
- g) Carta en papel preferentemente membretado del “**Licitante**” en la que señale su adhesión al Pacto de Transparencia firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, que se compromete al cumplimiento del pacto de transparencia, se anexa formato como **Anexo 7**.
- h) Carta bajo protesta de decir verdad preferentemente en papel membretado mediante el cual el “**Licitante**” manifieste que no podrá subcontratar ni ceder derechos y obligaciones que se deriven del “**Contrato**” en forma parcial ni total en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento por escrito del “**Instituto**” se anexa formato como **Anexo 8**.

7.1.2. Requisitos Técnicos.

- a) La **“Propuesta Técnica”** deberá contener la descripción clara y precisa del servicio objeto de esta Licitación, especificación Técnica, unidad de medida y la cantidad de servicios ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **Anexo 1** y la información adicional que el **“Licitante”** considere necesaria.

7.1.3. Requisitos Económicos.

La propuesta económica del **“Licitante”**, deberá presentarse conforme a lo siguiente:

- a) Impresa en papel, preferentemente membretado del **“Licitante”**, sin tachaduras ni enmendaduras, cuyo formato se anexa a las presentes **“Bases”** como **Anexo 9**.
- b) Deberá ser clara y precisa.
- c) Toda la documentación, deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello o bien por la persona física participante, en la última hoja del documento que las contenga; por lo que no afectará la solvencia de la propuesta cuando las demás hojas que la integran y sus anexos carezcan de firma ó rúbrica, por lo que no podrá ser desechada por esta causa.
- d) Se presentará en idioma español, al igual que todos y cada uno de los documentos que la integran, y en caso de presentar alguno en idioma distinto, deberá estar acompañado de su respectiva traducción simple, avalada por perito traductor certificado.
- e) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalación, durante la vigencia del proceso de Licitación y durante la vigencia del **“Contrato”** para el caso del **“Licitante”** que resulte adjudicado.
- f) El precio de los servicios no deberá ser menor al costo que implicaría la prestación de los mismos, por lo que si en la **“Propuesta”** resulta mayor el costo que el precio ésta se podrá desechar por estimarla insolvente.
- g) Con fundamento en el artículo 45 del **“Reglamento”**, cuando se presente un error de cálculo en las **“Propuestas”** presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la **“Convocante”**, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número, prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, estos podrán corregirse. De lo anterior se dejará constancia en el Dictamen y en el Acta de fallo respectiva. En caso de que el **“Licitante”** no acepte la(s) corrección(es), la **“Propuesta”** será desechada.

Cualquier omisión de alguno de los requisitos solicitados en los numerales 7.1.1, 7.1.2 y 7.1.3, será causa de desechamiento de la **“Propuesta”**.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.

8.1. Criterios de evaluación que se aplicarán a las **“Propuestas”**

Cumplir con lo siguientes criterios:

- a) Sólo se aceptarán las ofertas que cumplan con los requisitos establecidos en estas “**Bases**” de Licitación y cubran las características técnicas establecidas en el **Anexo 1** de estas “**Bases**” de Licitación.
- b) La evaluación de los requisitos Técnicos, Legales y Administrativos será binaria, es decir se confrontarán la “**Propuesta**” técnica con los requisitos solicitados en las presentes “**Bases**” debiendo cumplir al 100% con lo requerido.
- c) Se analizarán las “**Propuestas**” aceptadas en el acto de presentación de “**Propuestas**”, verificando cuantitativa que cumplan con las condiciones requeridas en estas “**Bases**” y sus Anexos.
- d) Sólo serán evaluadas aquellas “**Propuestas**” que cumplan con los requisitos solicitados en estas “**Bases**”, de conformidad con el artículo 36 de la “**Ley**”.
- e) La “**Propuesta Técnica**” deberá ser congruente de acuerdo con las características solicitadas en el **Anexo 1**.
- f) La “**Convocante**” verificará la documentación legal, el cumplimiento de las obligaciones legales, fiscales y laborales, así como de que ningún “**Licitante**” se encuentre sancionado por la “**SFP**”.
- g) En la evaluación de las “**Proposiciones**” técnicas se utilizará el mecanismo de cumple y no cumple.

Se determinarán solventes aquellas “**Propuestas**” que cumplan con los requisitos establecidos en estas “**Bases**” y sus anexos.

8.2. Criterios de Adjudicación

- a) En la evaluación de las “**Proposiciones**” económicas cuando existan al menos dos “**Propuestas**” económicas, la “**Convocante**” podrá verificar que el precio de los bienes o servicios, no resulte menor al costo que implicaría la producción de los mismos, por lo que si en alguna propuesta resulta mayor el costo que el precio, se podrá desechar por estimarla insolvente, esto conforme a lo expuesto en el artículo 41 del “**Reglamento**”.
- b) Los servicios objeto de esta Licitación en que por las particularidades del mercado se presuma que pueden ser ofertados a precios inferiores al costo, previa autorización del titular del “**Área solicitante**”, se podrán verificar los precios utilizando algunas de las metodologías descritas en el artículo 23 fracción II y el artículo 41 del “**Reglamento**”.
- c) Se aplicará el margen de preferencia a los “**Licitantes**” que sean o cuenten con personal con capacidades diferentes en los términos previstos en el artículo 14 segundo párrafo de la

“**Ley**”, debiendo manifestarlo por escrito mediante una carta dentro de su “**Propuesta**”, conforme a lo señalado en el artículo 11-A del “**Reglamento**”.

- d) Una vez hecha la evaluación de las “**Proposiciones**”, el “**Contrato**” se adjudicará al “**Licitante**” cuya “**Propuesta**” resulte solvente porque reúne, conforme a los criterios de adjudicación establecidos en las “**Bases**”, las condiciones Legales, Técnicas y Económicas requeridas por la “**Convocante**”, y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.
- e) Si derivado de la evaluación de las “**Proposiciones**” se obtuviera un empate en el precio de dos o más “**Proposiciones**”, la adjudicación se efectuará en favor del “**Licitante**” que acredite que cuenta con personal con capacidades diferentes, conforme a lo indicado en el artículo 14 de la “**Ley**”, o en su defecto, se efectuará a favor del “**Licitante**” que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la “**Convocante**” en el propio acto de fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada proposición que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá en primer lugar el boleto del “**Licitante**” ganador y posteriormente los demás boletos empatados, con lo que se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales “**Proposiciones**”. Este procedimiento deberá preverse en las “**Bases**” de Licitación, de conformidad con el artículo 44 del “**Reglamento**”.

9. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

Se descalificará(n) al (los) “**Licitante**”(s) que incurran(n) en una o varias de las siguientes situaciones:

- a) No cumplir con cualquiera de los requisitos especificados en las “**Bases**” de esta Licitación o los que se deriven del acto de aclaración al contenido de las “**Bases**”.
- b) Si se comprueba que tienen acuerdo con otros “**Licitantes**”, para elevar los precios del servicio objeto de esta Licitación.
- c) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las “**Bases**” de esta Licitación que afecte la solvencia de la “**Propuesta**”.
- d) Si se comprueba que servidores públicos forman parte de la sociedad del “**Licitante**”, y/o en caso de personas físicas, si fueron servidores públicos y se encuentran inhabilitados para ejercer un cargo.
- e) Si de la verificación a la documentación presentada, se comprueba que dicha información no es verídica, así como que se encuentre que presentó información falsa a la “**Convocante**”.
- f) Si del análisis a los registros de la “**SFP**”, se comprueba que algún participante ha incurrido en los supuestos del artículo 50 y 60 de la “**Ley**”.

- g) Cualquier otra violación a las disposiciones de la “**Ley**” y de su “**Reglamento**”, así como las demás disposiciones aplicables.
- h) Cuando se solicite “bajo protesta de decir verdad” y esta leyenda sea omitida en el documento correspondiente.
- i) Si se presentan omisiones o errores aritméticos en precios unitarios.
- j) Si se presentan cotizaciones escalonadas.

Para el caso de los “**Licitantes**” que a su elección participen por “**Medios Remotos de Comunicación Electrónica**”, además de las causas anteriores:

- k) Si no envían los archivos correspondientes a sus “**Propuestas**” en los términos señalados, en el “Acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de los “**Medios Remotos de Comunicación Electrónica**”, en el envío de “**Propuestas**” dentro de las Licitaciones Públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía”, publicado en el “**DOF**” el 9 de agosto de 2000.
- l) Sí al abrir los archivos de los “**Licitantes**” que participen a través de medios electrónicos, uno o más de los mismos, contienen virus informático según la revisión que se haga de ellos con los sistemas antivirus disponibles en la “**Convocante**”.
- m) Por causas establecidas en las normas aplicables, o por razones especificadas en estas “**Bases**” (aún cuando no estén especificadas en este punto) y/o sus anexos.

9.1. Desechamiento de “Propuestas”.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en estas “**Bases**”, será causa de desechamiento de las “**Propuestas**”, de conformidad con lo establecido en el artículo 35 fracción III de la “**Ley**”.

10. NOTIFICACIÓN DE LOS ACTOS.

De los actos de la junta de aclaraciones, apertura de “**Proposiciones**” y fallo de esta Licitación, se levantarán actas que serán firmadas por los asistentes, entregándose copia para efectos de su notificación a cada uno.

Para los “**Licitantes**” que no hubieren asistido a los actos, podrán acudir al domicilio de la “**Convocante**” a recibir copia del acta correspondiente; lo anterior, de conformidad con lo que establece el artículo 35 del “**Reglamento**”.

Las actas de las juntas de aclaraciones, apertura de “**Proposiciones**” y fallo, estarán a disposición de los “**Licitantes**” durante los cinco días hábiles siguientes a la fecha de celebración de los actos. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal, de conformidad con lo que establece el artículo 35 del “**Reglamento**”.

10.1. Domicilio para Recibir Notificaciones.

El domicilio señalado en el **Anexo 2**, de cada uno de los “**Licitantes**” será considerado por la “**Convocante**” como el indicado para recibir toda clase de notificaciones que resulten de los actos e instrumentos jurídicos derivados de este procedimiento, salvo lo dispuesto en el Numeral 10 de las presentes “**Bases**”.

11. FIRMA DEL CONTRATO.

La formalización del “**Contrato**” deberá realizarse dentro de los 20 días naturales posteriores a la fecha de la emisión del fallo, conforme a lo señalado en el artículo 46 de la “**Ley**”; en la Subdirección de Recursos Materiales, de lunes a viernes, en un horario de 10:00 a 14:00 horas.

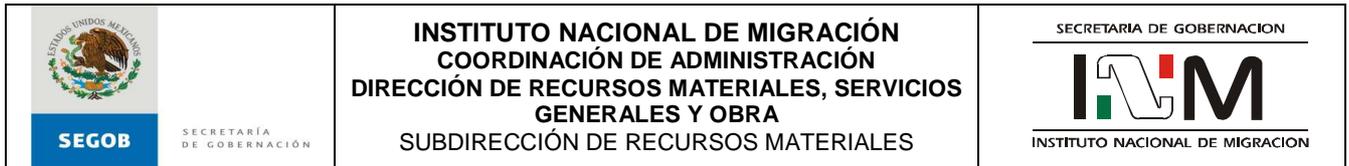
El “**Prestador del Servicio**” adjudicado debe proporcionar los documentos que a continuación se enlistan en el Departamento de Contratos de la Subdirección de Recursos Materiales, ubicado en la calle de Homero No. 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, C. P. 11510, Delegación Miguel Hidalgo, México, Distrito Federal, para la formalización del “**Contrato**”, 2 (dos) días hábiles siguientes a el día de la notificación del fallo:

PERSONA MORAL	PERSONA FÍSICA
Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.	Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.
Registro ante el “ I.M.S.S ”.	Registro ante el “ I.M.S.S ”.
Registro ante INFONAVIT.	Registro ante INFONAVIT.
Acta Constitutiva de la Empresa. “Con inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio”.	Acta de Nacimiento.
Identificación oficial vigente con fotografía del representante legal.	Identificación oficial vigente con fotografía.
Poder Notarial. “Con inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio”.	
Comprobante de Domicilio.	Comprobante de Domicilio.
En cumplimiento a lo establecido en la regla 2.1.16 de la Tercera Resolución de Modificaciones a la Resolución Miscelánea Fiscal para 2007, publicada el 31 de diciembre de 2007 (Anexo 10).	En cumplimiento a lo establecido en la regla 2.1.16 de la Tercera Resolución de Modificaciones a la Resolución Miscelánea Fiscal para 2007, publicada el 31 de diciembre de 2007 (Anexo 10).
Presentar Póliza de Responsabilidad Civil, o un Seguro de Daños a Terceros, en un plazo no mayor a 10 días naturales posteriores al acto de	Presentar Póliza de Responsabilidad Civil, o un Seguro de Daños a Terceros, en un plazo no mayor a 10 días naturales posteriores al acto de

<p>fallo, por los daños o perjuicios que pudieran ocasionar por la ingesta de los alimentos proporcionados a los extranjeros asegurados, instalaciones, a unidades vehiculares y demás bienes muebles e inmuebles, por un importe igual al 100% del monto total adjudicado. Si los daños o perjuicios exceden ese importe, el “Prestador del Servicio” adjudicado se hará cargo de ellos.</p>	<p>fallo, por los daños o perjuicios que pudieran ocasionar por la ingesta de los alimentos proporcionados a los extranjeros asegurados, instalaciones, a unidades vehiculares y demás bienes muebles e inmuebles, por un importe igual al 100% del monto total adjudicado. Si los daños o perjuicios exceden ese importe, el “Prestador del Servicio” adjudicado se hará cargo de ellos.</p>
<p>Carta de confidencialidad en papel preferentemente membretado, firmada por el representante o apoderado legal en la que declare, bajo protesta de decir verdad, que la información proporcionada por la “Convocante”, y aún aquella que recopilen en el proceso de la entrega de los servicios, será resguardada con estricta confidencialidad y bajo la responsabilidad absoluta de la persona física o moral, sin perjuicio de las sanciones administrativas y penales que se apliquen por la violación a la información, en caso de divulgación o publicación de la misma, o cualquier otro uso no autorizado por la “Convocante” o por quien tenga derecho a ello (Anexo 11).</p>	<p>Carta de confidencialidad en papel preferentemente membretado, firmada por el representante o apoderado legal en la que declare, bajo protesta de decir verdad, que la información proporcionada por la “Convocante”, y aún aquella que recopilen en el proceso de la entrega de los servicios, será resguardada con estricta confidencialidad y bajo la responsabilidad absoluta de la persona física o moral, sin perjuicio de las sanciones administrativas y penales que se apliquen por la violación a la información, en caso de divulgación o publicación de la misma, o cualquier otro uso no autorizado por la “Convocante” o por quien tenga derecho a ello (Anexo 11).</p>
<p>Carta en papel preferentemente membretado firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, el “Prestador del Servicio” que se obliga a que será el único responsable de las obligaciones laborales que se den con su personal, y terceros para el cumplimiento del “Contrato”, liberando a la “Convocante” de cualquier obligación laboral y/o de seguridad social u otra ajena a lo estipulado en la presente relación contractual. (Anexo 12).</p>	<p>Carta en papel preferentemente membretado firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, el “Prestador del Servicio” que se obliga a que será el único responsable de las obligaciones laborales que se den con su personal, y terceros para el cumplimiento del “Contrato”, liberando a la “Convocante” de cualquier obligación laboral y/o de seguridad social u otra ajena a lo estipulado en la presente relación contractual. (Anexo 12).</p>

Si el interesado no presenta la documentación antes señalada para la formalización del **“Contrato”** por causas imputables al mismo, dentro del plazo a que se refiere el segundo párrafo del numeral 11 (firma del **“Contrato”**), se le tendrá por no aceptado el **“Contrato”** y la **“Convocante”** de conformidad con los artículo 46 segundo párrafo de la **“Ley”** podrá, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el **“Contrato”** al participante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, de conformidad con lo asentado en el dictamen a que se refiere el artículo 36 de la **“Ley”**.

Se deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple para su integración al expediente respectivo, que soporte documentalmente este proceso licitatorio. Después de su revisión, se devolverán al **“Prestador del Servicio”** los originales o copias certificadas.



En el caso de personas físicas de procedencia extranjera, deberán acreditar que cuentan con la respectiva documentación expedida por autoridad competente en la que se le autorice realizar esa actividad, y tener su domicilio legal en el territorio nacional.

En el caso de personas morales de procedencia extranjera, la documentación que acredite su personalidad y su constitución con documentos expedidos en el extranjero, se deberá presentar con el apostille y traducción correspondiente por Perito debidamente autorizado.

Los derechos y obligaciones que se deriven del “**Contrato**”, no podrán cederse en forma parcial ni total, en favor de cualquier otra persona física o moral; así mismo, no podrán ser subcontratados los servicios motivo de esta Licitación.

En el supuesto de que el “**Prestador del Servicio**” adjudicado no se presente en forma directa o a través de su representante a firmar el “**Contrato**” en el tiempo establecido por la “**Ley**”, por causas que le sean imputables, el “**Instituto**” aplicará lo dispuesto en el artículo 46 segundo párrafo de la “**Ley**”, sin perjuicio de que sea sancionado en los términos del artículo 60 de la citada “**Ley**”.

En cumplimiento al artículo 31, fracción XXVI de la “**Ley**”, se adjunta en las presentes “**Bases**” de Licitación, como (**Anexo 14**), el modelo del “**Contrato**”.

La recepción de los servicios deberá realizarse una vez que el “**Contrato**” sea formalizado por las partes, excepto en casos debidamente justificados y bajo la responsabilidad del “**Instituto**”, se cuente con la autorización indelegable de la Coordinación de Administración, para que el inicio de los servicios sea antes de la formalización del “**Contrato**”, siempre y cuando sea posterior al fallo y el “**Prestador del Servicio**” manifieste su aceptación por escrito en papel preferentemente membretado y suscrito por su representante legal. Lo anterior con fundamento en el artículo 55-A del “**Reglamento**”.

En el caso de personas físicas deberán acreditar su aceptación por escrito en papel preferentemente membretado y suscrito por sí mismo o por su apoderado con facultades suficientes para este fin. Lo anterior con fundamento en el artículo 55-A del “**Reglamento**”.

12. MODIFICACIÓN AL CONTRATO.

De conformidad con el artículo 52 de la “**Ley**”, 56 fracción I párrafo segundo de su “**Reglamento**”, la “**Convocante**” podrá acordar el incremento en el monto del servicio solicitado mediante el respectivo convenio modificatorio que al efecto suscriba, siempre y cuando el “**Contrato**” se encuentre vigente, el cual deberá estar formalizado previamente a la prestación de cualquier servicio adicional, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% (veinte por ciento) del monto máximo de la partida prevista en el “**Contrato**”; y que los precios unitarios correspondientes a las cantidades adicionales sean iguales a los pactados originalmente.

13. GARANTÍAS.

13.1. Del Cumplimiento del “**Contrato**”.

De conformidad con los artículos 48 y 49 de la “**Ley**”, para garantizar el cumplimiento del “**Contrato**”, el “**Licitante**” deberá presentar una fianza de garantía en apego a la normatividad vigente, expedida por institución debidamente autorizada, a favor de la Tesorería de la Federación, por el equivalente al 10% (diez por ciento) del importe total adjudicado antes del Impuesto al Valor Agregado dentro de los diez días posteriores a la firma del “**Contrato**” (**Anexo 13**).

El “**Licitante**” cuenta con 10 días naturales para entregar la garantía de cumplimiento de conformidad con lo establecido en el artículo 48 de la “**Ley**”. La “**Convocante**” retendrá el documento de garantía a partir de la fecha de firma del “**Contrato**” correspondiente y hasta la recepción total de los servicios.

Una vez cumplido lo estipulado en el punto anterior, el “**Licitante**” estará en posibilidad de solicitar por escrito, la liberación de su documento de garantía.

La Fianza deberá observar lo siguiente:

- a) Que la fianza se otorgará atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el “**Contrato**”.
- b) Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos 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 del “**Contrato**”, entrega del “**Contrato**” o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta Fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que la “**Convocante**” otorgue prórrogas o esperas al “**Licitante**” para el cumplimiento de sus obligaciones.
- c) La Institución de Fianzas, acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas en vigor, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la Póliza de Fianza requerida.
- d) La garantía de cumplimiento únicamente podrá ser liberada mediante escrito de la “**Convocante**”, a través de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras del “**Instituto**” previa consulta del “**Área Solicitante**” de los servicios.
- e) Todos los demás requisitos solicitados en el “**Contrato**” para dar cumplimiento a esta garantía.

Se hará efectiva la garantía de cumplimiento cuando:

- a) El “**Prestador del Servicio**” no realice la prestación de los servicios adjudicados en el(los) plazo(s) establecido(s) y las condiciones no sean las convenidas.
- b) Hubiese transcurrido el plazo de prórroga otorgado debidamente autorizado y proceda únicamente por el atraso por incumplimiento en las fechas de prestación de los servicios, de conformidad con el artículo 63 del “**Reglamento**”.

14. DECLARACIÓN DESIERTA, CANCELACIÓN Y SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.

14.1. Declaración Desierta.

- Quando vencido el plazo de venta de **“Bases”**, ningún interesado las adquiriera.
- Quando no se presenten **“Proposiciones”** en el acto de presentación y apertura de **“Proposiciones”**.
- Quando ninguna de las **“Propuestas”** presentadas por los **“Licitantes”** reúna los requisitos de estas **“Bases”**.
- Quando los precios cotizados no fueren aceptables con relación al presupuesto disponible del **“Instituto”** y/o a los precios que prevalecen en el mercado.

Lo anterior con apego a lo dispuesto en el artículo 38 de la **“Ley”** y 47 de su **“Reglamento”**.

14.2. Cancelación de la Licitación.

- Existan circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para contratar los servicios solicitados y que de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudieran ocasionar daños o perjuicios al **“Instituto”**.
- Por caso fortuito o fuerza mayor.

Lo anterior con apego a lo dispuesto en el Artículo 38 párrafo tercero de la **“Ley”**.

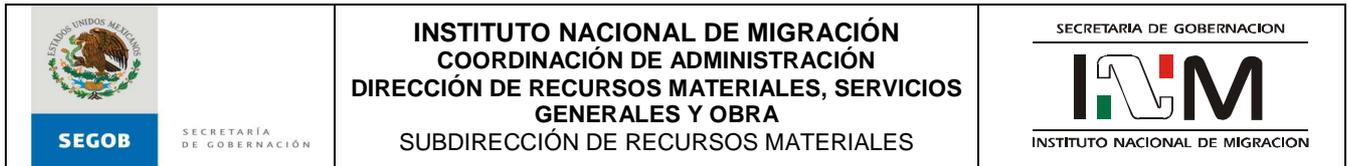
14.3. Suspensión.

El Procedimiento de Licitación podrá ser suspendido por oficio o en atención a alguna inconformidad en cualquier momento del proceso de Licitación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 68 de la **“Ley”**, y sólo podrá continuar por resolución de la autoridad administrativa, lo cual será notificado por escrito a los **“Licitantes”** que no hayan sido descalificados o cuyas **“Propuestas”** no hayan sido desechadas.

15. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La **“Convocante”** podrá rescindir administrativamente el **“Contrato”** en cualquier momento, en caso de incumplimiento de alguna de las obligaciones a cargo del **“Prestador del Servicio”**, pactadas en el **“Contrato”** o bien, cuando el **“Prestador del Servicio”** no cumpla con los servicios objeto del **“Contrato”** conforme a las características y condiciones que se establecen en el **Anexo 1**.

En caso de rescisión, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de los servicios no proporcionados, en términos de lo dispuesto en el artículo 64 del **“Reglamento”**.



En este caso, la “**Convocante**” sin necesidad de un nuevo procedimiento, podrá adjudicar el “**Contrato**” al “**Licitante**” que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al 10% (diez por ciento) de conformidad con el artículo 41 fracción VI de la “**Ley**”.

Asimismo, será motivo de rescisión el no entregar la garantía de cumplimiento del “**Contrato**” dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del mismo de conformidad con el artículo 48 de la “**Ley**”.

15.1. Terminación Anticipada del Contrato.

Se dará cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasione algún daño o perjuicio al “**Instituto**”, por lo que en su caso, se estará a lo dispuesto por el artículo 54 último párrafo de la “**Ley**” y 66 de su “**Reglamento**”.

La terminación anticipada del “**Contrato**” se sustentará mediante dictamen que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma.

16. SANCIONES.

16.1. Por la no formalización del “Contrato”.

En caso de que el “**Licitante**” ganador no firme el “**Contrato**”, la “**Convocante**” hará del conocimiento de la “**SFP**” tal circunstancia, a efecto de que esa autoridad determine en su caso las sanciones que correspondieran conforme a los artículos 59 y 60 de la “**Ley**”.

16.2. Por la rescisión del “Contrato”.

La “**SFP**” podrá sancionar en cualquier momento al(los) “**Licitante**”(es) ganador(es), de conformidad con los artículos 59 y 60 de la “**Ley**”, cuando se presente alguno de los siguientes casos:

- 1 El “**Prestador del Servicio**” no entregue el(los) servicio(s) adjudicado(s) en el(los) plazo(s) establecido(s) y las condiciones no sean las convenidas originalmente.
- 2 Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga otorgado debidamente autorizado y proceda, únicamente por incumplimiento y por atraso en las fechas de entrega de los servicios, de conformidad con el artículo 63 del “**Reglamento**”.

Independientemente de las sanciones estipuladas anteriormente, en su caso, serán aplicadas las distintas sanciones que se estipulen en las disposiciones legales de la materia.

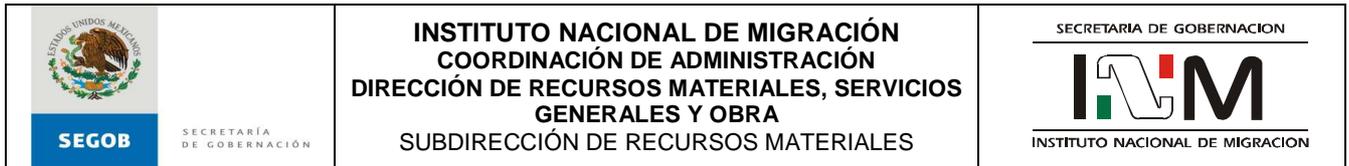
17. PENAS CONVENCIONALES.

De conformidad con lo establecido en la fracción XVI del artículo 31 de la “Ley”, la “Convocante” aplicará penas convencionales al “Prestador del Servicio”, por el atraso en la prestación de los servicios, objeto de esta Licitación, por los porcentajes establecidos en el cuadro siguiente, los cuales se aplicarán por los conceptos que a continuación se detallan, dichas penas no deberán exceder del monto de la garantía de cumplimiento del “Contrato”, por lo que de ser el caso se procederá a la rescisión del “Contrato” (Establecido en el punto 15 de estas “Bases”) y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo. El pago de las penas convencionales se aplicará mediante nota de crédito contra la factura del servicio correspondiente en el que incumpla.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por que el personal que elabora los alimentos, no se encuentre dentro de sus instalaciones, uniformados, portando cofia y portando cubre bocas.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no contar con el personal mínimo solicitado en las “Bases”, dentro de las instalaciones del “Prestador del Servicio”.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.
Por no presentar la facturación durante los 30 días posteriores a la fecha de recepción del servicio, debidamente requisitada, establecidos en el numeral 2.3.3.	5% sobre el monto total de facturación mensual.

La aplicación y verificación de estas penalizaciones será responsabilidad del Delegado Regional, del Responsable de la Estación Migratoria, así como de la persona encargada de supervisar el servicio, conforme a la cláusula Décima Sexta del “Contrato” para este servicio. El pago de las penas convencionales se aplicará mediante nota de crédito descontándola de la factura del servicio que presenten en su momento para trámite de pago, las notas de crédito deberán ir debidamente firmadas por el Delegado Regional correspondiente, del responsable de la Estación Migratoria y de la persona encargada de supervisar el servicio, así como por el Coordinador de Control y Verificación Migratoria.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del “Prestador del Servicio” no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el “Contrato”, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión Administrativa del mismo, el “Área Solicitante” o receptora de los servicios, será la encargada de realizar el procedimiento que corresponda.



La acumulación de dichas penalizaciones, no excederá del monto de la fianza de cumplimiento, la cual es equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del **“Contrato”**. Dicha penalización **será cubierta por el “Prestador del Servicio”, mediante nota de crédito**. Lo anterior, sin perjuicio del derecho que tiene la **“Convocante”** de optar entre exigir el cumplimiento forzoso del **“Contrato”** ó rescindirlo. Ello de conformidad con lo estipulado por los artículos 53 y 54 de la **“Ley”**.

El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el **“Prestador del Servicio”** deba efectuar por concepto de penas convencionales. En el supuesto de que sea rescindido el **“Contrato”**, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de acuerdo a lo establecido en el artículo 64 del **“Reglamento”**.

Podrán otorgarse prórrogas para el cumplimiento de las obligaciones contractuales por motivos de caso fortuito y/o de fuerza mayor o siempre que estén debidamente justificados, debiéndose solicitar por escrito a la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras, con fundamento en el artículo 31 fracción XX de la **“Ley”**.

18. INCONFORMIDADES.

De conformidad con los artículos 65 y 68 de la **“Ley”**, los **“Licitantes”** podrán inconformarse por escrito, ante la **“SFP”** y/o **“OIC”**, por cualquier acto del procedimiento de contratación que a su juicio contravenga las disposiciones de la citada **“Ley”** y su **“Reglamento”**, dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a que esto ocurra o el inconforme tenga conocimiento del acto impugnado, conforme al Título Séptimo de la **“Ley”**.

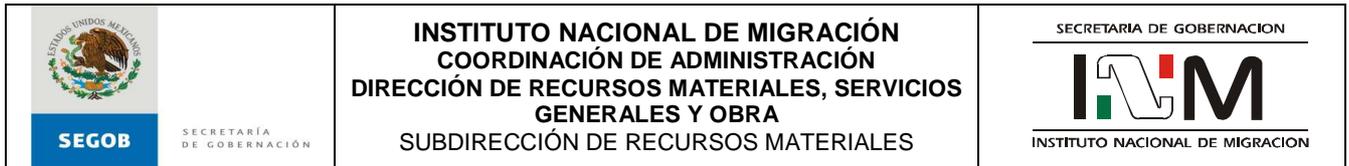
Los escritos de inconformidades deberán acompañarse de la documentación que sustente su petición, de acuerdo al artículo 66 de la citada **“Ley”**.

Transcurrido el tiempo señalado con anterioridad, precluye para los interesados el derecho a inconformarse, sin perjuicio de que el **“OIC”** en el **“Instituto”**, pueda actuar en cualquier tiempo en términos de **“Ley”**.

La manifestación de hechos falsos se sancionará conforme a lo dispuesto en el artículo 60 fracción IV de la mencionada **“Ley”** y a los demás que resulten aplicables.

19. NULIDAD DE LOS ACTOS, CONVENIOS Y CONTRATOS.

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



20. CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o aplicación de la “**Ley**”, de su “**Reglamento**” o de los “**Contratos**” o convenios que se deriven de los procedimientos de asignación, serán resueltas por los Tribunales Federales, conforme al artículo 15 de la “**Ley**”.

Ninguna de las condiciones contenidas en las “Bases” de la Licitación, así como en las “Proposiciones” presentadas por los “Licitantes” podrán ser negociadas.

México, D. F., a 00 de **XX** de 2008

**LA DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES,
SERVICIOS GENERALES Y OBRAS
LIC. ROSANA LUCIO HERNÁNDEZ**

ANEXO 1.

Licitación Pública Nacional Electrónica No. 04111002-007-08

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en la Estación Migratoria de Tijuana y Mexicali del “Instituto” ambas en Baja California.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
1	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN TIJUANA, B.C., PARA EL EJERCICIO 2008.	\$260,000.00	\$650,000.00
2	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN MEXICALI, B.C., PARA EL EJERCICIO 2008.	\$74,000.00	\$185,000.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria en Tijuana y Mexicali de la Delegación Regional del “Instituto” en el Estado de Baja California, deben tomar en cuenta la diferencia de nacionalidades y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada en las distintas Estaciones Migratorias del “Instituto” en el Estado de Baja California como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicosomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
Queso tipo oaxaca.
Jugo de naranja en bote de plástico.
Harina para Hot cakes.
Leche fresca en envase.
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas de maíz.
Mantequilla o mermelada.
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate y mayonesa. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y chocolate en polvo. (donde sea requerido).

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:

• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Filete de pescado.
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, cilantro. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y polvo para agua fresca.

Para Cena (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Filete de pescado.
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco).
Atún.
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche fresca envase de plástico.
Bebida caliente (te, café y chocolate c/sin leche)
Pan blanco o tortillas.
Pan dulce.
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual.

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, margarina sin sal, mayonesa. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y polvo para agua fresca. (donde sea requerido).

Para Box Lunch (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH

Alimento principal (burritos con frijol y queso oaxaca, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego).
Agua embotellada purificada (600 ml).
Jugo envase de plástico. (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (2 pzas).
Servilletas (2 piezas)

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Instalaciones de los licitantes

Las instalaciones de los “**licitantes**” en cada uno de los lugares en donde proponen prestar el servicio, deberán contar con los permisos vigentes de la Secretaría de Salud y de la Autoridad Municipal del lugar de prestación de los servicios, mismos con los que deberá contar el personal del licitante

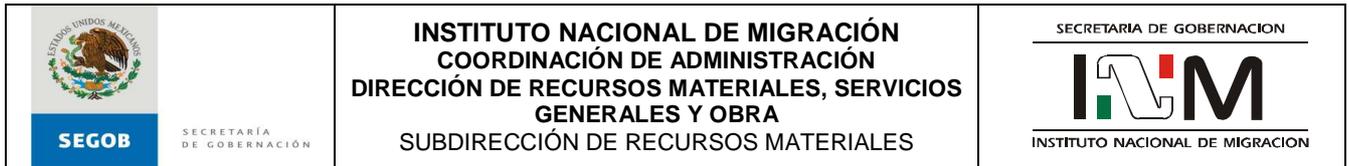
Las instalaciones deberán contar con el espacio suficiente para la preparación de los alimentos contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones deberán contar como mínimo:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato..
- e).- Responsable de Cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable.

Con relación a la higiene:



El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, verificara la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a acabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales

Con relación a los insumos:

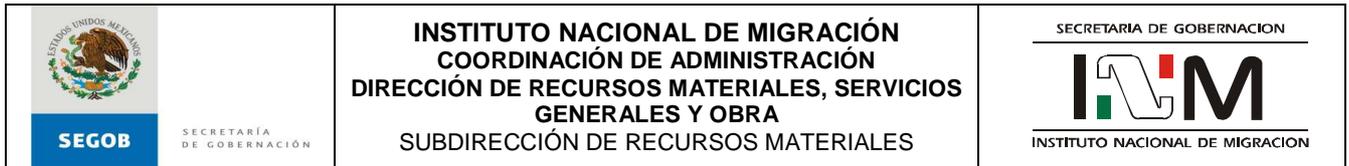
En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.



Los huevos deberán ser frescos, y de la mejor calidad.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por El “**Prestador del servicio**”, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida; adquiridos en envases de policarbonato transparente, con capacidad de 600 ml como mínimo, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

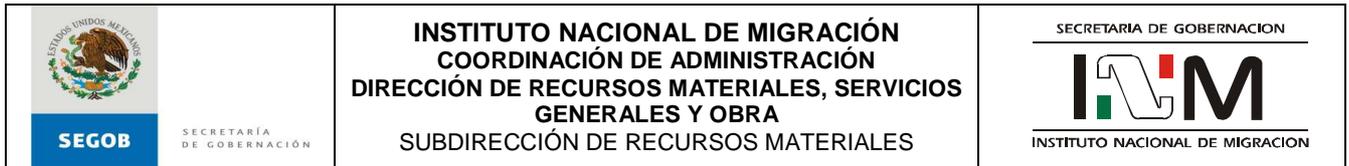
No se permitirá el consumo de alimentos **prelaborados**, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).



Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con lodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

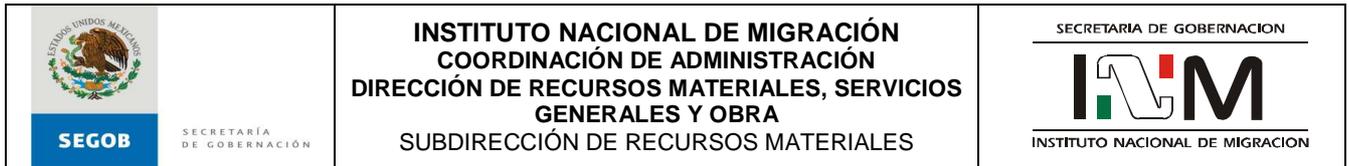
El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.



Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El proveedor cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que se presente a laborar el personal mínimo requerido.
- Que el personal se presente debidamente uniformado.
- Que el proveedor otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” la modificación de los menús elaborados, informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**”, transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” informará vía telefónica al proveedor con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
ESTACIÓN MIGRATORIA TIJUANA, BAJA CALIFORNIA	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Calle Diamante s/n, Col. Esmeralda C. P. 22460, Tijuana B. C.
ESTACIÓN MIGRATORIA MEXICALI, BAJA CALIFORNIA	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Melgar y Colon n°1 garita internacional Puerta México, Mexicali B. C.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Licitante**” que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal por turno en cada partida como mínimo:

- Un jefe de cocina.**
- Tres auxiliares de cocina**
- Un elemento de intendencia .**

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Huevos revueltos con jamón, quesadillas y leche. Huevo blanco. 100gr. Jamón de pavo 40 gr. Mayonesa 30 gr. Queso oaxaca 40 gr. Leche entera 240 ml. Tortillas de maíz. 2 piezas. Fruta fresca de temporada (1pza)	Filete de pescado, arroz, ensalada de verduras al vapor y agua fresca. Pescado 100 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Brócoli 50gr. Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Enfrijoladas. Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Azúcar 10 gr.
M A R T E S		
Omelette de jamón. Huevo 2 piezas. Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo asado. Pechuga de pollo 120 gr. Spaghetti 75 grs. Tortillas 2 pzas. Brócoli. 50 grs. Zanahoria. 50 grs. Puré de papa. 50 grs.	Burritos. Tortillas de harina. 2 pzas. Machaca 25 grs. Tomate 45 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M I É R C O L E S		
Hot cakes. Harina para Hot Cakes. 40 gr. Margarina. Miel de maple. Huevo. Fruta de temporada (1pza.) Bebida caliente 250 ml.	Bistec de res. Carne de res 120 gr. Sal y pimienta. Frijoles 35gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Jugo de manzana. 250 ml.	Torta de Jamón y queso. Pan de telera. 1 pza. Jamón de pavo. 2 rebanadas. Queso amarillo. 1 rebanada. Mayonesa 10 grs. Lechuga 25 grs. Tomate 25 grs. Bebida caliente 250 ml.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
	Fruta fresca de temporada (1 pza)	
J U E V E S		
Huevo con salchicha Huevos 2 uds. Salchicha de pavo. 2 uds. Queso fresco 30 gr. Papas fritas. Leche entera 240 ml.	Picadillo. Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Fruta fresca de temporada (1 pza) Jugo de naranja.	Sándwich de jamón y queso. Pan blanco. (4pza). Jamón de pavo 40 gr. Queso amarillo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Huevos revueltos con jamón, quesadillas y leche. Huevo blanco. 100gr. Jamón de pavo 40 gr. Mayonesa 30 gr. Queso oaxaca 40 gr. Leche entera 240 ml. Tortillas de maíz. 2 piezas. Fruta fresca de temporada (1pza)	Filete de pescado, arroz, ensalada de verduras al vapor y agua fresca. Pescado 100 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Brócoli 50gr. Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Enfrijoladas. Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Azúcar 10 gr.
S Á B A D O		
Omelette de jamón. Huevo 2 piezas. Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas.	Pollo asado. Pechuga de pollo 120 gr. Spaghetti 75 grs. Tortillas 2 pzas. Brócoli. 50 grs. Zanahoria. 50 grs. Puré de papa. 50 grs.	Burritos. Tortillas de harina. 2 pzas. Machaca 25 grs. Tomate 45 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)		pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Bebida caliente 250 ml. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Picadillo. Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Fruta fresca de temporada (1 pza) Jugo de naranja.	Burritos. Tortillas de harina. 2 pzas. Frijol 25 grs. Queso oaxaca. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	600 mlt
Alimento principal (burrito, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	5 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	5 pza
Gelatina o flan	2 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	5 pz
Servilletas	10 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO.
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>*ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.</p>
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	<p>PREPARACIONES <u>CON POCASAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO.</p> <p>SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	<p>PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	<p>350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR</p>
PAPILLAS	<p>LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.</p>
LIQUIDA	<p>BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.</p>
LÍQUIDOS CLAROS	<p>LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS</p>

ESTRUCTUR DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO.

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en bote de plastico
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimienta verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Pescado.	80 150 grs.	Cocido.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 5 pzas	3 a 5 piezas por tiempo de alimentación
Papa	100 grs.	Fritas en aceite.
Pan dulce	2 piezas	
Harina para hot cakes	Necesaria 2 porc.	
mantequilla	2 sobres.	
mermelada	2 sobres.	

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA COMIDA

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Pescado	40 a 120 grs.	Cocido.
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 5 pzas	3 a 5 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada.	600 ml.	Bote de plastico.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA CENA

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA BOX LUNCH.

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Papas fritas marca comercial	70 grs.	Bolsa individual.
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.
Por no presentar la facturación durante los 30 días posteriores a la fecha de recepción del servicio, debidamente requisitada, establecidos en el numeral 2.3.3.	5% sobre el monto total de facturación mensual.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE CHIAPAS

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en los diferentes inmuebles foráneos de la Delegación del Instituto Nacional de Migración del Estado de Chiapas.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	NOMBRE DE LA PARTIDA: “PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS”	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO CON I.V.A. INCLUIDO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO CON I.V.A. INCLUIDO
3	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS	\$ 53,400.00	\$133,500.00
4	TUXTLA GUTIERREZ	\$211,255.20	\$528,138.00
5	COMITAN DE DOMINGUEZ	\$315,704.00	\$789,260.00
6	PALENQUE	\$237,312.00	\$593,280.00
7	HUEHUETAN	\$37,928.00	\$94,820.00
8	EL HUEYATE	\$92,452.00	\$231,130.00
9	ECHEGARAY	\$234,144.00	\$585,360.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para los diferentes inmuebles foráneos de la Delegación del “Instituto” en el Estado de Chiapas, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del Instituto Nacional de Migración en el Estado de Chiapas como en el resto del país, la mayor proporción fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicosomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor

cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, las calorías requeridas en cada uno de ellos, en un rango de 1500 a 2000 Kcal.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras y frutas como primer grupo, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir el “el cómo hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

La cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del Instituto Nacional de Migración de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación adecuada y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epasote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO

DESAYUNO	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak

Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole con o sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne de pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos contenidos en la tabla anterior.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

Para Comida: el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta)
Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc)
Verduras
Agua de frutas
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA COMIDA

COMIDA	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chícharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Para Cena: el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Atún
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA CENA

CENA	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche sola	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

Para Box Lunch: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA BOX LUNCH

BOX LUNCH	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Con relación a la higiene y servicio:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura y presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

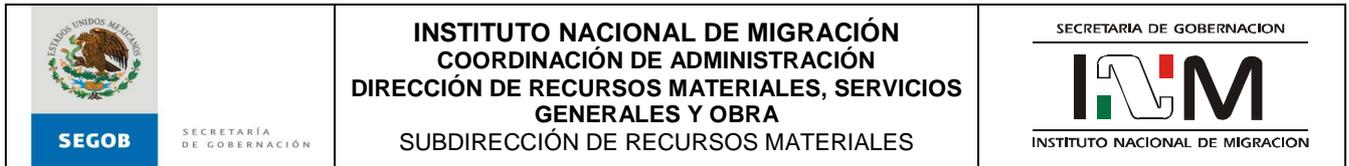
El “**Prestador del Servicio**” deberá tomar en cuenta los términos que señala la Norma Oficial Mexicana NOM-120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Práctica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, la adecuada limpieza de la(s) mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de preparación, de conformidad con lo que señalan las Normas antes indicadas, evitando con ello contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Prestador del Servicio**” deberá acreditar trimestralmente al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud.

Las instalaciones destinadas por parte del “**Prestador del Servicio**” para la preparación de los alimentos, deberán mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.



Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el “**Prestador del Servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presenten agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.

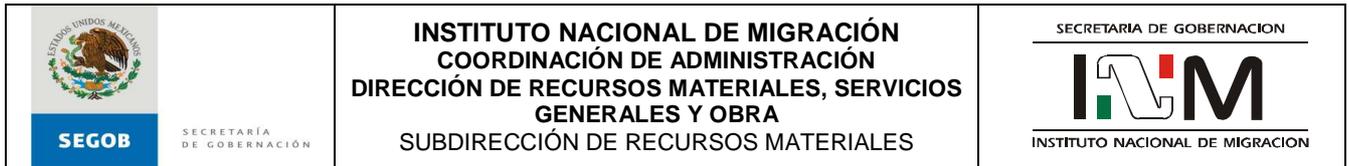
El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas, es decir, se deberán consumir en el orden en que sean adquiridos.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 150 a 400 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

La empresa deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.



Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podían ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La caducidad de los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos invariablemente deberá estar vigente.

El agua de consumo será adquirida por el “**Prestador del Servicio**”, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal del Consumidor en el Estado de Chiapas; adquiridos en envases de polycarbonato transparentes, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados para la preparación de los alimentos.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso.

En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de éstas.

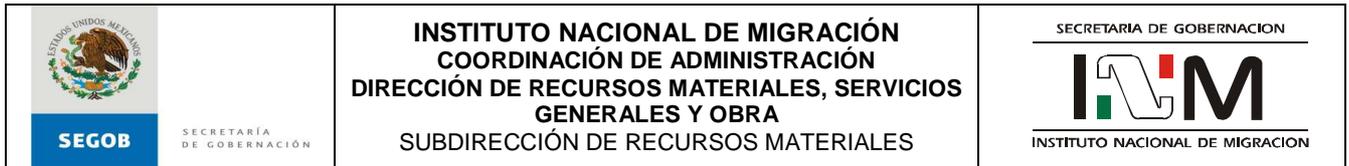
En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia; por lo menos en la comida se sugiere utilizar platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados deberá sazonarse de manera normal.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.



El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

El “**Licitante**”, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapak, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador del Servicio**” cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el “**Prestador del Servicio**” otorgue el servicio contratado y las cantidades solicitadas en los horarios establecidos.
- Que los alimentos estén integrados cuantitativa y cualitativamente.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.

- Si en la preparación y entrega de alimentos, éstos se repiten o se encuentran en mal estado, el “**Instituto**” podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” la modificación de los menús elaborados, informando al área correspondiente del Instituto.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso en el servicio de alimentación, la Delegación Regional Chiapas del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 30 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**” en los comedores del “**Instituto**”, transcurrido este tiempo se aplicarán las penas convencionales correspondientes.

El “**Instituto**” informará por escrito al “**Prestador del Servicio**” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose el “**Prestador del Servicio**” a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unícel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unícel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unícel utilizando una cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

PARTIDA	LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
3	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando	CALLE DIAGONAL HERMANOS PANIAGUA NO. 28 BARRIO DE SAN RAMON C.P. 29240, SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.

		se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	
4	TUXTLA GUTIERREZ	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N A LADO DE LA UNIVERSIDAD PABLO GUARDADO CHÁVEZ, C.P. 29000, TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS
5	COMITAN	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	CARRETERA INTERNACIONAL S/N ENTRONQUE TZIMOL, C.P. 30000, COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.
6	PALENQUE	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	CARRETERA PALENQUE CATAZAJA KM. 8 COLONIA LAS JOYAS, PALENQUE, CHIAPAS.
7	HUEHUETAN	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs.	CARRETERA 200 TAPANATEPEC-TALISMAN KM. 267 + 800 MPIO. DE

		<u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	HUEHUETAN, CHIAPAS.
6	EL HUEYATE	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 21:00 a 21:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	CARRETERA 200 TAPANATEPEC-TALISMAN KM. 248 + 500 MPIO. DE HUIXTLA CHIAPAS.
9	ECHEGARAY	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 15:00 a 15:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	CARRETER 200 TAPANATEPEC – TALISMAN, DESVIO ECHEGARAY, MUNICIPIO DE PIJIJAPAN, CHIAPAS.

Observaciones:

El “**Licitante**” deberá presentar carta bajo protesta de decir la verdad, firmada por el representante o apoderado legal, donde manifieste el domicilio donde se le pueda notificar o requerir, indicando calle, número, Colonia, ciudad, Código Postal, teléfono convencional, fax, teléfono celular y en su caso correo electrónico.

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento, con o sin previo aviso, los documentos e instalaciones del “**Licitante**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además la empresa contratada para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal por turno:

Un encargado(a) de cocina (dietista, chef, etc.)
Un(a) jefe(a) de cocineras(os)
Dos auxiliares de cocina
Un elemento de intendencia

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por que el personal que elabora los alimentos, no se encuentre dentro de sus instalaciones, uniformados, portando cofia y portando cubre bocas.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no contar con el personal mínimo solicitado en las "Bases" , dentro de las instalaciones del "Prestador del Servicio" .	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.
Por no presentar la facturación durante los 30 días posteriores a la fecha de recepción del servicio, debidamente requisitada, establecidos en el numeral 2.3.3.	5% sobre el monto total de facturación mensual.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE CHIHUAHUA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en las Estaciones Migratorias de Cd. Juárez, Cd. Chihuahua y Janos, del “**Instituto**” en Chihuahua.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PERIODO A CONTRATAR DEL 16 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008	
		MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
10	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN CD. JUAREZ, CHIHUAHUA.	\$153,200.00	\$383.00.00
11	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN CD. CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.	\$82,000.00	\$205,000.00
12	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN JANOS, CHIHUAHUA.	\$189,200.00	\$473,000.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

En las características de la integración de los menús para las Estaciones Migratorias en Cd. Juárez, Cd. Chihuahua y Janos, de la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Chihuahua, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “**Instituto**” en el Estado de Chihuahua como en el resto del país, y que se reciben en las Estaciones Migratorias Cd. Juárez, Cd. Chihuahua y Janos, de la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Chihuahua, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad, tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje

o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicosomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta que los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los tres grupos principales: 1) cereales, 2) verduras y frutas, 3) leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el cómo hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente a los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno, el “Licitante” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO INTEGRACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

DESAYUNO	GRAMAJES
Bebida con sabor a fruta en envase de tetrapack	250 ml.
Fruta fresca de temporada	1 pza.
Gelatina o flan	150 grs.
Café con leche, atole o chocolate, Café solo, Leche sola	250 ml.
Frijoles	200 grs.
Huevos	2 pzas.
Carne bistec	200 grs.
Pulpa de res	200 grs.
Pulpa de cerdo	200 grs.
Jamón	200 grs.
Queso	200 grs.
Salchicha	200 grs.
Pollo deshuesado: pierna, muslo, pechuga	200 grs.
Atún	100 grs.
Ensalada o guarnición	150 grs.
Bizcocho o sustituto	1 pza.
Bolillo	1 pza.
Tortilla	3 pzas.
Pan tostado con mantequilla	3 pzas.

DESAYUNO	GRAMAJES
Salsa	30 grs.
Rajas en vinagre	30 grs.
Agua embotellada (presentación en botella de plástico sellada)	250 ml.

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA

PARA DESAYUNO:

- Bebida saborizada o Agua purificada (500ml)
- Fruta en porciones individuales o gelatina o flan
- Guisado o Huevos con guarnición
- Leche envase tetrapack o Bebida caliente
- Pan blanco o tortilla
- Pan dulce
- Servilleta (2 pzas)
- Salsa o Rajas en vinagre

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para preparar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Comida el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

COMIDA	GRAMAJES
Sopa de pasta o Arroz	200 grs.
Carne bistec	200 grs.
Chuleta de cerdo	200 grs.
Pulpa de cerdo	200 grs.
Jamón o queso	200 grs.
Salchicha	200 grs.
Pollo deshuesado: pierna, muslo o pechuga	200 grs.
Atún	200 grs.
Frijoles	200 grs.
Ensalada o guarnición	200 grs.
Fruta fresca de temporada	250 grs. aprox.
Flan o gelatina	150 grs.
Bolillo	1 pza.
Tortilla	3 pzas.
Pan tostado con mantequilla	3 pzas.
Bebida con sabor a fruta	250 ml.
Salsa	30 grs.

Aderezo para ensalada	30 grs.
Rajas en vinagre	30 grs.
Agua embotellada (presentación en botella de plástico sellada)	250 ml.

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA

PARA COMIDA

- Sopa pasta o Arroz
- Guisado (Carnes rojas, pollo o atún)
- Ensalada o Frijoles
- Flan, gelatina o fruta de temporada
- Pan blanco o tortilla
- Salsa o rajas en vinagre
- Servilleta (2 pzas)
- Bebida saborizada o Agua purificada (500ml)

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Cena, el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

CENA	GRAMAJES
Bebida con sabor a fruta en envase de tetrapack	250 ml.
Fruta fresca de temporada	1 pza.
Gelatina o flan	150 grs.
Leche o café con leche, atole o chocolate	250 ml.
Café solo	250 ml.
Carne bistec	200 grs.
Pulpa de res	250 grs.
Pulpa de cerdo	200 grs.
Jamón o queso	200 grs.
Salchicha	200 grs.
Pollo deshuesado (pierna o muslo o Pechuga)	200 GRS.
Huevos	2 pzas.
Atún	200 grs.
Ensalada o guarnición	200 grs.
Pan de dulce	1 pza.
Bolillo	1 pza.

CENA	GRAMAJES
Tortilla	3 pzas.
Salsa	30 grs.
Aderezo para ensalada	30 grs.
Pan tostado con mantequilla	3 pzas.
Rajas en vinagre	30 grs.
Agua embotellada (presentación en botella de plástico sellada)	250 ml.

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA
PARA CENA:

- Guisado(Carnes rojas , pollo deshuesado o atún) o Sándwich de jamón y queso
- Fruta fresca de temporada o flan o gelatina
- Bebida saborizada o Agua purificada
- Pan blanco o tortillas
- Pan dulce
- Servilletas (2 piezas)
- Salsa o rajas en vinagre

(Considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos: aceite, sal, azúcar, jitomate, cebolla, ajo, etc.)

BOX LUNCH	GRAMAJES
Alimento principal 1 Sándwich de jamón y queso, o 2 burritos o 1 torta de jamón)	40 GR DE JAMÓN, 30 GR MAYONESA Y 40 GR DE QUESO
Bebida con sabor a fruta en envase de tetrapack	500 ml.
Fruta fresca de temporada	2 pzas.
Pan dulce	1 pza.
Gelatina	1 pza.
Agua embotellada (presentación en botella de plástico sellada)	1 litro
Servilletas	2 pzas.

PARA BOX LUNCH:

- Alimento principal
- Agua embotellada o bebida saborizada
- Fruta (2 piezas)
- Pan dulce (1 pieza)
- Gelatina (1 pieza)
- Servilletas (2 piezas)

ALIMENTO PARA INFANTES MENORES DE 3 AÑOS DE EDAD	GRAMAJES
Bebida con sabor a fruta en envase de tetrapack	500 ml.

Leche Tetrapack	500 ml.
Papilla de carne de res, c/verduras envasada y sellada.	120 grs.
Papilla de pollo c/verduras envasada y sellada	120 grs.
Papilla de verduras envasada y sellada	120 grs.
Crema de avena	120 grs.
Crema de arroz	120 grs.
Huevos revueltos o estrellados	2 pzas.
Papilla de fruta envasada y sellada.	2 pzas.
Gelatina	1 pza.
Agua embotellada (presentación en botella de plástico sellada)	250ml.

PARA MENORES:

- Alimento principal
- Agua embotellada o bebida saborizada
- Fruta (1 piezas)
- Pan dulce (1 pieza)
- Gelatina (1 pieza)
- Servilletas (2 piezas)
- Leche

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

Normal	<p>* incluye todos los alimentos preparados con poca grasa. *carne: 120 gr. (pollo y res) en trocito y sin hueso. *ensalada, pastas o arroz. *tortilla 3 pzas. *fruta: de la temporada. *bebida con o sin leche 250 ml.</p>
blanda	preparaciones a la plancha o al vapor sin grasas, lácteos, huevo y frijoles.
Hiposódica moderada	<p>preparaciones <u>con poca sal</u> y sin los siguientes alimentos: *embutidos (salchicha y jamón). *enlatados (puré de tomate, verduras, atún.) *sin sazonadores artificiales (salsa china, cubitos, ablandadores) sin queso.</p> <p>Solamente utilizar en caso necesario margarina sin sal.</p>

Hiposódica estricta	preparaciones <u>sin sal</u> y sin los siguientes alimentos: *embutidos (salchicha y jamón) *enlatados (puré de tomate, verduras, atún.) *sin sazónadores artificiales (salsa china, cubitos, ablandadores) sin queso, sólo utilizar en caso necesario margarina sin sal.
para diabético	Sin azúcares: sin azúcar, en caso necesario manejar jugo, gelatina y yogurt light.
de fruta	350 gr de fruta. bebida sin leche 250 ml gelatina 200 gr
papillas	licuar y dejar con consistencia de pure 200 gr 1.- fruta con/sin cereal y otros 2.- carne (pollo o res) y otros bebida sin leche 250 ml. gelatina 200gr.
liquida	bebida 250 ml sin leche. jugo de manzana 250 ml. diluido. gelatina 200 gr. otros.
Líquidos claros	líquidos sin residuos (colados) sin leche atole diluido 250 ml. jugo de manzana 250 ml. diluido te 250 ml. otros

NOTA: Los gramajes para los productos de res, pollo o atún se consideran en crudo.

NOTAS IMPORTANTES:

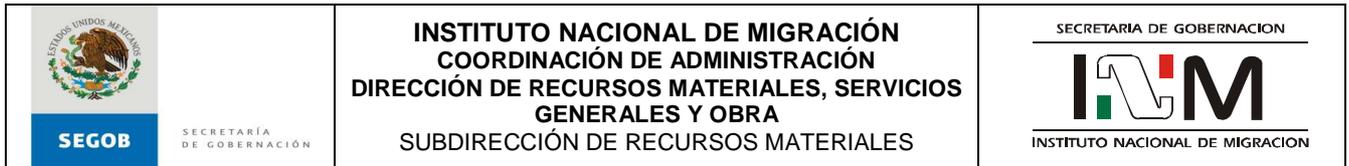
La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Nota importante: La preparación de los alimentos deberá ser en las instalaciones del prestador del servicio, solo deberá entregar los alimentos requeridos previamente elaborados.

INSTALACION DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” en cada uno de los lugares en donde se propone prestar el servicio, deberán contar con la Licencia Sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud del lugar de prestación de los servicios.



Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con el espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones del “**Licitante**” deberán contar como mínimo con lo siguiente:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Accesorios de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura,
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas del día durante la vigencia del contrato.
- e).- Designar un responsable de Cocina, quien deberá contar con la experiencia en preparación de alimentos.

Con relación a la higiene:

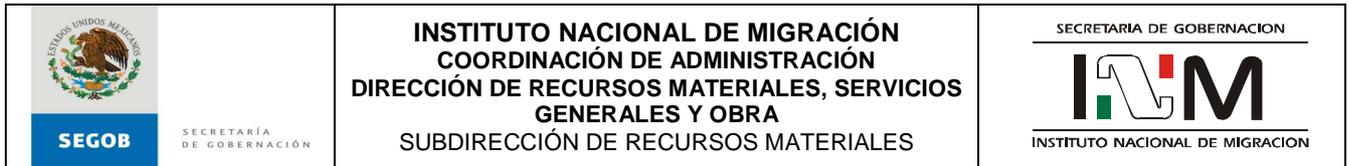
El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de éstos.

El “**Prestador del servicio**” realizará la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Práctica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del servicio**”, la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señalan las normas antes señaladas, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Prestador del servicio**” deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, cada 3 meses durante la vigencia del contrato, la realización de los servicios de fumigación que permitan mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las áreas a cargo del “**Prestador del servicio**”, deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud.



Todas las áreas que el “**Instituto**” asigne al “**Prestador del servicio**” para suministrar los alimentos deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el “**Prestador del servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

Los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia de las mismas y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presenten agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: de marca reconocida, presentar fechas de caducidad, indicar los períodos de consumo, del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

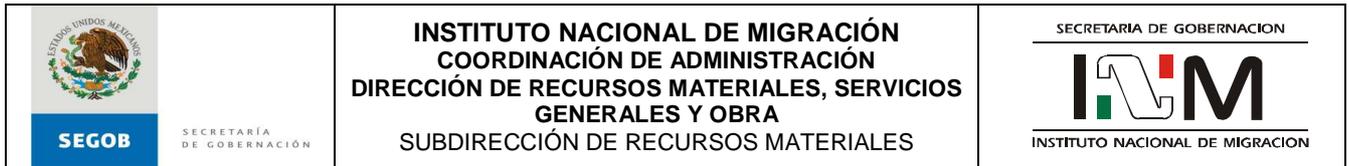
El “**Prestador del servicio**” deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, el “**Prestador del servicio**” deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas es decir se deberán consumir en el orden en que sean adquiridos

Stock de productos:

El “**Prestador del servicio**” debe tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados en una cantidad mínima entre 10 a 20 raciones adicionales.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.



Todos los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos deben tener fecha de caducidad vigente.

El agua de consumo será adquirida por el **“Prestador del servicio”** debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Delegación Estatal de la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor en el Estado de Chihuahua; adquirida en envases de policarbonato transparente, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados. Las marcas reconocidas son publicadas oficialmente en las Gacetas emitidas por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor a través de la Delegación Estatal correspondiente.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos **preelaborados**, tales como milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo, excepto en los que no aplique “peso neto”, debiendo respetar las cantidades requeridas para cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso.

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate, deben ser naturales.

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de éstas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

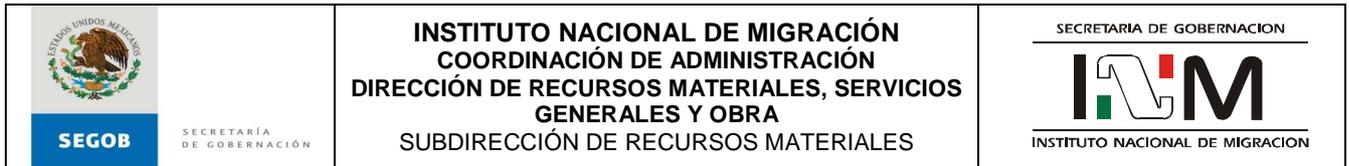
Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica en el apartado de especificaciones y su integración en materia prima.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del **“Instituto”** con respecto a la base del menú del día.



Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc.).

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberá tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Prestador del servicio**”, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en las Estaciones Migratorias en Cd. Juárez, Cd. Chihuahua y Janos, en la Delegación Regional en Chihuahua realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador del servicio**” cumpla con la preparación de los menús propuestos.
- Que “**Prestador del servicio**” otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, éstos se repiten o se encuentran en mal estado, se podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” la modificación de los menús elaborados, informando al área correspondiente del “**Instituto**”.
- Que se presente a laborar el personal mínimo requerido.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para tal efecto.

En caso de retraso en la prestación del servicio de alimentación, se aplicarán las penas convencionales que correspondan.

El “Instituto” informará vía telefónica y posteriormente por escrito al “Prestador del Servicio”, con plazo de una hora de anticipación la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las partidas y etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch).

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada uno de los horarios establecidos deberán cumplir con lo siguiente:

- deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- deberán ser entregados en platos desechables de unigel, y con cuchara de plástico únicamente (no se aceptará tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unigel y/o de plástico.

Para los alimentos que se destinan en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unigel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
CD. JUÁREZ, CHIHUAHUA	DESAYUNO: 08:30 A 09:30 HRS COMIDA: 13:00 A 14:00 HRS CENA: 19:00 A 20:00 HRS <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	GRAL. RIVAS GUILLEN 950 INT. ZONA CENTRO C. P. 32000. CD. JUÁREZ, CHIHUAHUA. TELS (01) 656-6151024 y (01) 656-6322618.
CD. CHIHUAHUA, CHIH.	DESAYUNO: 08:30 A 09:30 HRS COMIDA: 13:00 A 14:00 HRS CENA: 19:00 A 20:00 HRS <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	AV. ANTONIO DE MONTES 2116, COL. SAN FELIPE, C. P. 31240, CD. CHIHUAHUA, CHIH. TELS. (01) 614-4147814 Y (01) 614-4142544
CD. JANOS, CHIH.	DESAYUNO: 08:30 A 09:30 HRS COMIDA: 13:00 A 14:00 HRS CENA: 19:00 A 20:00 HRS <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de	CALLE AGUASCALIENTES S/N, MANZANA 45, SECTOR UNO, MUNICIPIO DE JANOS C.P., JANOS, CHIHUAHUA, CHIH. TELS. (01) 636-6935374

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	extranjeros a sus países de origen.	(01) 636-6935377
--	-------------------------------------	------------------

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional en Chihuahua y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento con o sin previo aviso los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**”, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Prestador del Servicio**” debe contar con el siguiente personal como mínimo.

Un jefe(a) de cocina (dietista, chef, etc.)

Un jefe(a) de cocineros

Tres auxiliares de cocina

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE COAHUILA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas y alojadas en las estaciones migratorias en el estado de Coahuila.

1.- PARTIDA A OFERTAR:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO CON IVA INCLUIDO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO CON IVA INCLUIDO
13	ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA SALTILLO, COAHUILA.	\$ 378,000.00	\$ 945,000.00
14	ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA TORREÓN, COAHUILA.	\$ 56,668.00	\$ 141,670.00
15	ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTANCIA MIGRATORIA PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA.	\$ 32,560.00	\$ 81,400.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para las Estaciones Migratorias de la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Coahuila, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “**Instituto**” en el Estado de Coahuila como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicosomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor

cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta que los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: 1).- cereales, 2).- verduras y frutas, 3).- leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el cómo hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón y salchicha de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
• Chicharrón prensado
• Tocino, Chorizo
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Flan	125 grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	500 ml.	
Frijoles	90 grs.	Refritos y de la olla
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 grs.	2 piezas
Salchicha de pavo	40 grs.	2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	80 grs.	Ejotes, chícharos, etc.
Verduras cocidas	80 grs.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Chicharrón de puerco	125 grs.	Cocido
Carne pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Tortilla	6 pzas	6 piezas por tiempo de alimentación
Cereal	45 grs.	(avena, arroz con leche)

Observación:

La estructura del Desayuno debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

Para Comida: el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Carne de puerco (pulpa)
• Pescado
• Jamón de pavo
Lácteos
Leguminosas
Champiñones
Nopales

Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa inglesa, vinagre y achiote. (Donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA COMIDA

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	150 grs.	Pastas
Arroz cocido	150 grs.	Blanco, rojo y/o verde
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Pescado (filete)	125 grs.	Cocido
Carne de puerco (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Leguminosas	80 grs.	Frijoles, chícharos, etc.
Ensalada	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Frijoles	90 grs.	Refritos y de la olla
Verduras	80 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina	125 grs.	Presentación individual
Tortilla	6 pzas	6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	500 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Para Cena: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino

• Chorizo
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa, deshebrada)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (ejotes, chícharos, frijoles etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA CENA

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	500 ml.	Envasado en tetrapak
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	90 grs.	Refritos y de la olla
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 grs.	2 piezas
Salchicha de pavo	40 grs.	2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	80 grs.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Tortilla	6 pzas	6 piezas por tiempo de alimentación

Observación:

La estructura de la Cena debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Para Box Lunch: el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (2 tortas o sándwich de jamón, salchicha y queso tipo manchego)
Sopa fría (pasta)
Atún en agua enlatado
Leguminosas, Verduras
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL BOX LUNCH

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Sopa fría	90 grs.	Pastas
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, naranja, etc.
Jamón de pavo	40 grs.	2 piezas
Salchicha de pavo	40 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Queso	40 grs.	2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Galleta salada	2 paquetes	Paquete presentación individual
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella de plástico

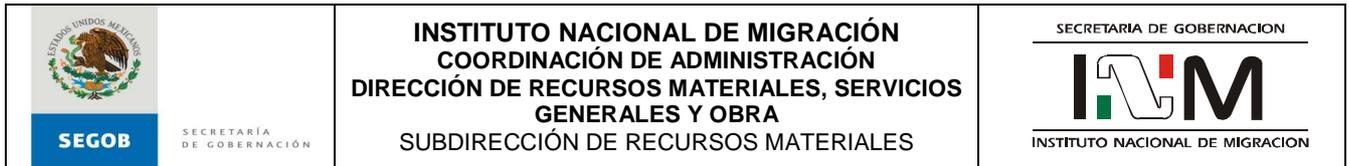
Notas Importantes:

El área solicitante tendrá la facultad de cambiar los menús mediante notificación al “**Prestador del Servicio**” para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

INSTALACION DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” en cada uno de los lugares en donde se propone prestar el servicio, deberán contar con la Licencia Sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud del lugar de prestación de los servicios.



Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con el espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de éstos.

El personal del “**Instituto**”, mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, verificará la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Prestador del Servicio**” deberá acreditar cada tres meses al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las instalaciones en las que se preparen los alimentos, el “**Prestador del Servicio**” deberá solicitar la utilización de productos no tóxicos, debiendo realizarse en los períodos establecidos.

Todas las instalaciones del “**Prestador del Servicio**” deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

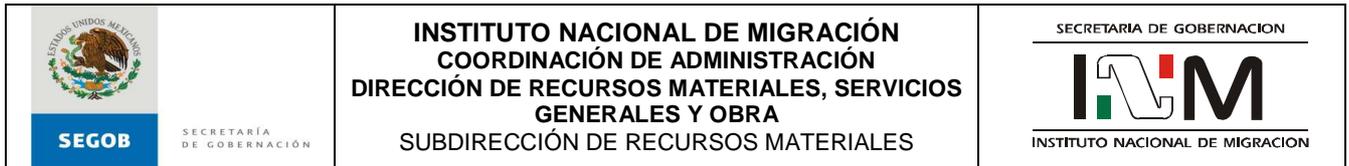
Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitidas por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando a la vez su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos, durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el “**Prestador del Servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia de las mismas y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presentan agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.



Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumo del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.

El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, el “**Prestador del Servicio**” deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas, es decir, se deberán consumir en el orden en que sean adquiridos.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 10 a 30 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

El “**Prestador del Servicio**” deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

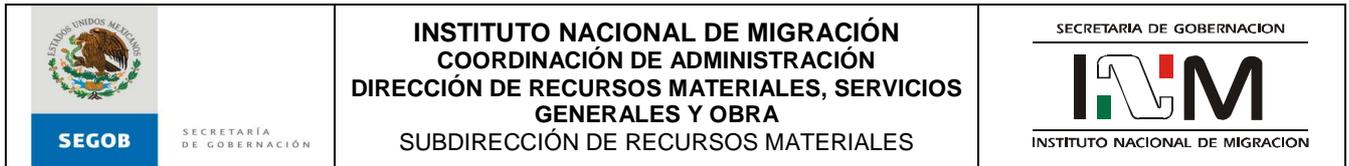
Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad invariablemente deberá estar vigente durante la preparación y consumo de los alimentos.

El agua que se utilice para la preparación de los alimentos será adquirida por el “**Prestador del Servicio**”, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal del Consumidor del Estado de Coahuila; adquiridos en envases de policarbonato transparentes, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.



Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. Excepto en los que no aplique “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso.

En caso de no estar disponible algún ingrediente, se deberá notificar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate, éstos deben ser naturales.

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de éstas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

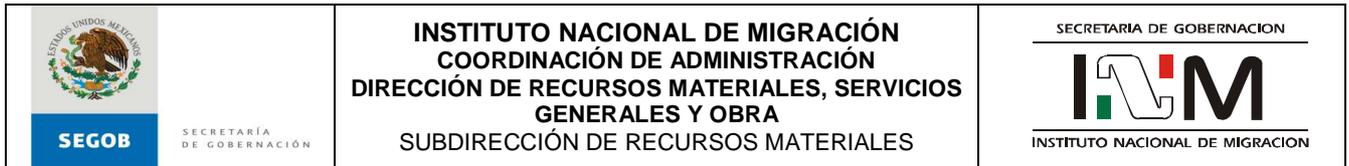
El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal del “**Prestador del Servicio**” deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc).



Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico tratante con respecto a la base del menú del día.

Asimismo, el “**Licitante**” debe considerar en sus propuestas, un menú vegetariano, un menú de frutas de la región y un menú oriental, para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Prestador del Servicio**” debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado por la Delegación Regional, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador de Servicio**” cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el “**Prestador de Servicio**” otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, éstos se repiten o se encuentran en mal estado, el “**Instituto**” podrá solicitar la reposición de los menús elaborados al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente. El plazo para la reposición será de dos horas contadas a partir de la notificación.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, el “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**”, transcurrido éste tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” solicitará por medio telefónico al “**Prestador del Servicio**” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno,

comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose el “Instituto” a entregar acuse de recibido del formato de comanda al momento de recibir los alimentos.

El “Prestador del Servicio” se obliga a contar y a proporcionar un número telefónico local para la solicitud de los alimentos.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unigel, y con cuchara de plástico únicamente, no se aceptará tenedor ni cuchillo.
- Se utilizará para los líquidos vaso de unigel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unigel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
ESTACIÓN MIGRATORIA SALTILLO, COAHUILA	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros.	Calle 17 s/n Col. Ampliación Morelos C.P. 25017 Saltillo, Coahuila.
ESTACIÓN MIGRATORIA TORREÓN, COAHUILA	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros.	Palacio Federal Planta Baja, Zona Centro C.P. 27000 Torreón, Coahuila
ESTANCIA MIGRATORIA PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros.	Puente Internacional II Coahuila 2000 Zona Centro C.P. 26000 Piedras Negras, Coahuila.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p style="text-align: center;">SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento, con o sin previo aviso, los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**”, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además, el “**Prestador del Servicio**” deberá contar con el siguiente personal como mínimo:

- Un jefe(a) de cocina (**dietista, chef, etc.**)
- Dos auxiliares de cocina

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	<p>* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.</p>
BLANDA	<p>PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.</p>
HIPOSÓDICA MODERADA	<p>PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	<p>PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
PARA DIABÉTICO	<p>SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.</p>
DE FRUTA	<p>350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR</p>
PAPILLAS	<p>LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.</p>
LIQUIDA	<p>BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.</p>

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>LÍQUIDOS CLAROS</p>	<p>LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS</p>
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE HIDALGO

El Anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en la Delegación Regional del “**Instituto**” en Hidalgo.

1.- Partida a Ofertar.

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PERIODO A CONTRATAR DEL 01 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008	
		MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
16	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA DELEGACIÓN REGIONAL EN HIDALGO	\$192,000.00	\$480,000.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

De acuerdo con la normatividad del “**Instituto**”, establecida en la Ley General de Población, su Reglamento y las Normas para el Funcionamiento de las Estaciones Migratorias en el “**Instituto**”, se debe proporcionar a los extranjeros asegurados la alimentación adecuada durante su permanencia en las Estaciones Migratorias que integran la Delegación Regional en Hidalgo.

En las características de la integración de los menús para la Delegación Regional del “**Instituto**” en Hidalgo, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “**Instituto**” en el Estado de Hidalgo como en el resto del país, y que se reciben en la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Hidalgo, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad, tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta que los menús deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los tres grupos principales: 1) cereales, 2) verduras y frutas, 3) leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el cómo hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente a los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable por las circunstancias en que son asegurados y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para **Desayuno**, el “Licitante” deberá presentar menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO INTEGRACIÓN EN MATERIAS PRIMAS

DESAYUNO	GRAMAJES
Café solo o leche	250 ml.
Azúcar (diabéticos no)	500 grs. por cada 10 personas
Bolillo	1 pieza
Huevo	3 piezas
Frijoles	50 grs.
Mayonesa	20 grs.
Pollo	50 grs.
Queso	20 grs.
Servilletas	2 piezas

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA.

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (en donde sea requerido y en cantidades adecuadas).

Para preparar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (en donde sea requerido y en cantidades adecuadas).

Para **Comida** el “Licitante” deberá presentar menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

COMIDA	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Pollo: pierna, muslo o pechuga	200 grs.

Filete de pollo (empanizado o asado)	200 grs.
Ensalada	150 grs.
Frijoles	100 grs.
Tortilla	6 pzas.
Agua Purificada	1½ litros
Servilletas	2 piezas

COMIDA PARA DIABÉTICOS	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Filete de pollo asado	200 grs.
Ensalada	150 grs.
Frijoles	10 grs.
Tortilla	6 pzas.
Agua Purificada	1½ litros
Servilletas	2 piezas

COMIDA PARA MENORES DE EDAD	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Pollo: pierna, muslo o pechuga	200 grs.
Puré de papa	250 grs.
Frijoles	100 grs.
Tortilla	6 pzas.
Agua Purificada de sabor	1½ litros
Servilletas	2 piezas

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA.

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos y en cantidades adecuadas).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Cena, el “**Licitante**” deberá presentar menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, para lo cual deberán tomar como base las materias primas y gramajes que se indican a continuación.

CENA	GRAMAJES
Café solo o leche	250 ml.
Azúcar (diabéticos no)	500 grs. por cada 10 personas
Bolillo	1 pieza
Huevo	3 piezas
Frijoles	50 grs.
Mayonesa	20 grs.

CENA	GRAMAJES
Pollo	50 grs.
Queso	20 grs.
Servilletas	2 piezas

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA.

(Considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos: aceite, sal, azúcar, jitomate, cebolla, ajo, etc.).

BOX LUNCH	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Pollo: pierna, muslo o pechuga	200 grs.
Filete de pollo (empanizado o asado)	200 grs.
Ensalada	150 grs.
Frijoles	100 grs.
Agua Purificada	1½ litros
Servilletas	2 piezas

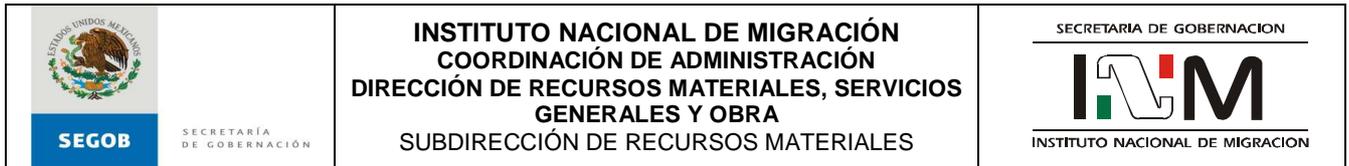
BOX LUNCH PARA DIABÉTICOS	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Filete de pollo (empanizado o asado)	200 grs.
Ensalada	150 grs.
Frijoles	100 grs.
Bolillo	1 pieza
Agua Purificada	1½ litros
Servilletas	2 pzas.

BOX LUNCH PARA MENORES	GRAMAJES
Arroz	100 grs.
Filete de pollo (empanizado o asado)	200 grs.
Puré de papa	150 grs.
Frijoles	100 grs.
Bolillo	1 pieza
Agua Purificada de sabor	1½ litros
Servilletas	2 pzas.

ESPECIFICACIONES DEL MENÚ Y SU INTEGRACIÓN EN MATERIA PRIMA.

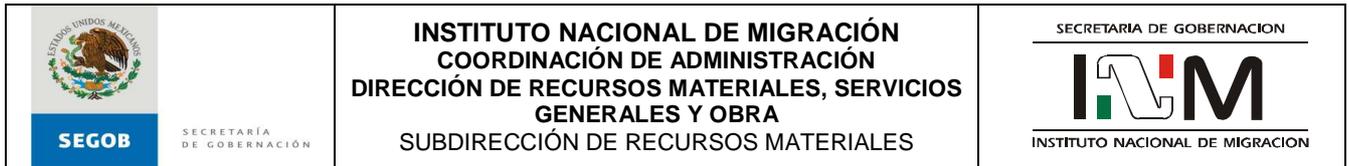
Para la preparación del Box Lunch se debe tomar en cuenta la materia prima y los gramajes solicitados, sobre todo por las condiciones que presentan los extranjeros en relación a que:

- Las personas en los traslados permanecen sin tomar alimentos alrededor de 5 horas de tarde o día a noche y 12 horas de noche a día.



- Son personas con deficiente alimentación.
- Se deben considerar las condiciones del viaje con temperaturas extremas de calor y frío para efecto de la conservación de los alimentos.

NOTA: Los gramajes para los productos de res, cárnicos, pollo o pescado se consideran en crudo.



NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

La preparación de los alimentos deberá ser en las instalaciones del “**Prestador del servicio**”, sólo deberá entregar los alimentos requeridos previamente elaborados.

INSTALACIONES DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones del “**Licitante**” deberán contar como mínimo con lo siguiente:

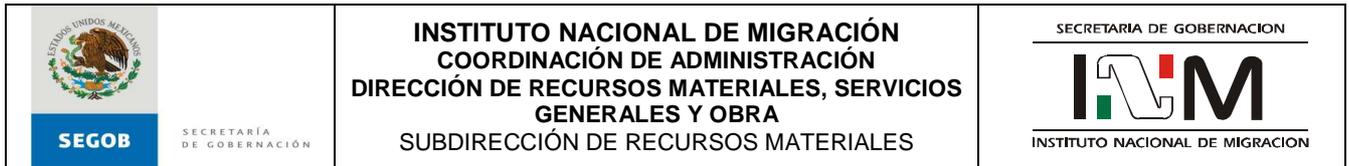
- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Accesorios de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura,
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas del día durante la vigencia del contrato.
- e).- Designar un responsable de Cocina, quien deberá contar con la experiencia en preparación de alimentos.

Con relación a la higiene:

El “**Prestador del Servicio**” tendrá la obligación de elaborar y empaquetar los alimentos en sus instalaciones y entregarlos en el lugar que indique el “**Instituto**” a través de la Delegación Regional en el Estado de Hidalgo.

Asimismo, el “**Prestador del Servicio**” deberá garantizar las medidas de higiene necesarias, tanto en los alimentos, utensilios en los que se servirán y en el personal que los elabore. El personal que prepare los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de éstos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del servicio**”, la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de



trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El **“Prestador del servicio”** deberá acreditar al personal del **“Instituto”**, cada 3 meses durante la vigencia del contrato, la realización de los servicios de fumigación que permitan mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las áreas a cargo del **“Prestador del servicio”**, deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud.

Todas las áreas que el **“Instituto”** asigne al **“Prestador del servicio”** para suministrar los alimentos deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el **“Prestador del servicio”** deberán ser de la mejor calidad.

Los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia de las mismas y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presenten agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

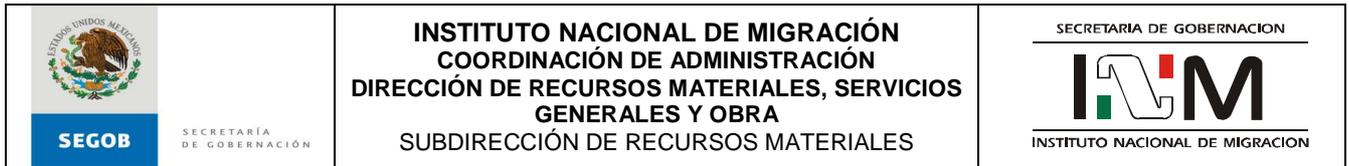
Las carnes rojas y blancas deben ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: de marca reconocidas (publicadas oficialmente en las Gacetas emitidas por la Procuraduría Federal del Consumidor a través de la representación en cada Entidad Federativa), presentar fechas de caducidad, indicar los períodos de consumo, del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.



Las bebidas (café, café con leche, aguas de fruta de temporada) se servirán en vaso de unicel térmico o envase tetrapack.

El “**Prestador del servicio**” deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, el “**Prestador del servicio**” deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas es decir se deberán consumir en el orden en que sean adquiridos.

Con el objeto de verificar la calidad e higiene solicitada, el agente federal asignado a mesa de guardia tendrá la obligación de realizar revisiones aleatorias y el “**Prestador del Servicio**” deberá proporcionar las facilidades para ello. Si después de la verificación se detecta que los alimentos se encuentran en mal estado, todo el lote deberá ser sustituido por el “**Prestador del Servicio**” sin costo adicional para la Delegación Regional.

Stock de productos:

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

Todos los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos deben tener fecha de caducidad vigente.

El agua de consumo será adquirida por el “**Prestador del servicio**” debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal del Consumidor en el Estado de Hidalgo; adquirida en envases de policarbonato transparente, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados. Las marcas reconocidas son publicadas oficialmente en las Gacetas emitidas por la Procuraduría Federal del Consumidor en la Entidad Federativa correspondiente.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos **preelaborados**, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

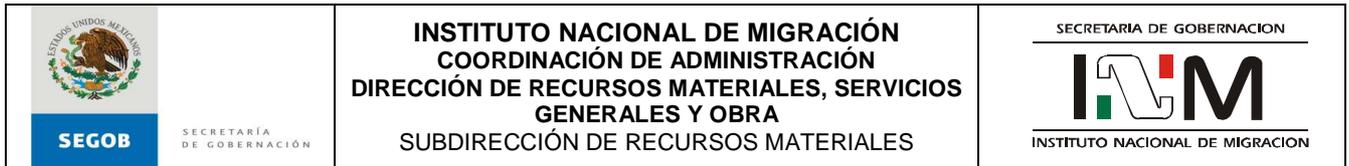
Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo, excepto en los que no aplique “peso neto”, debiendo respetar las cantidades requeridas para cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso.

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate, deben ser naturales.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de éstas.



Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazónalos de manera normal, tal como se indica en el apartado de especificaciones y su integración en materia prima.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc.).

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los **“Licitantes”** participantes, deberá tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El **“Prestador del servicio”**, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El **“Instituto”** a través del personal designado en la Delegación Regional en Hidalgo, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

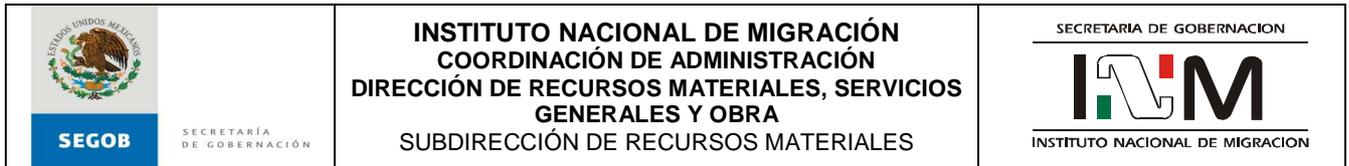
- El **“Prestador del servicio”** cumpla con la preparación de los menús propuestos.
- Que **“Prestador del servicio”** otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para tal efecto.

La Delegación Regional realiza traslados de extranjeros indocumentados, para lo que se solicita que el proveedor proporcione los alimentos que corresponderán a desayuno, comida, cena y box lunch, según sea el caso, debidamente empaquetados para viaje.

La Delegación Regional en Hidalgo dará una tolerancia de 30 minutos en la entrega de la cantidad de los alimentos solicitados, obligándose el **“Prestador del Servicio”** a entregar copia de los comprobantes y/o comanda al entregar los alimentos.



Fuera de los horarios de entrega de alimentos y cuando en la Delegación se asegure a extranjeros indocumentados en un lapso de 3 horas posteriores a las entregas antes mencionadas, el **“Prestador del Servicio”** deberá proporcionar los alimentos que se le soliciten.

El **“Prestador del Servicio”** deberá comprometerse a proporcionar desayunos, comidas y cenas a niños, adultos, ancianos y enfermos.

El **“Prestador del Servicio”** deberá proporcionar los alimentos a ancianos y enfermos en base a la prescripción médica realizada en el momento de la revisión del enfermo o anciano por parte del médico.

En caso de retraso en la prestación del servicio de alimentación, se aplicarán las penas convencionales que correspondan.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada uno de los horarios establecidos deberán cumplir con lo siguiente:

- deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- deberán ser entregados en platos desechables de unícel térmico con separadores y tapadera e incluir servilletas de papel y con cuchara de plástico (no se aceptará tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unícel y/o de plástico.
- Las tortillas se envolverán en bolsa de plástico conservando la temperatura adecuada

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unícel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
DELEGACIÓN REGIONAL EN HIDALGO	DESAYUNO: 08:30 A 09:30 HRS. COMIDA: 13:30 A 14:30 HRS. CENA: 19:30 A 20:30 HRS. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	AV. CHIMALPAIN, ESQUINA CON NICOLÁS ROMERO, CD. SAHAGÚN, HGO.

El **“Instituto”** a través de la Delegación Regional en Hidalgo, solicitará vía telefónica, con un plazo de anticipación de por lo menos 1 (una) hora, la cantidad de alimentos a requerir, por lo que el **“Prestador del Servicio”** deberá considerar en su propuesta técnica dos números telefónicos, así como los nombres de las personas responsables de atender el pedido.

Para la recepción y verificación de la cantidad y calidad de los alimentos solicitados, se requisará el documento de pedido, el cual será formalizado con la firma del personal designado por la Delegación Regional y el **“Prestador del Servicio”**, debiendo anotar hora, fecha, nombre, firma y cantidad de alimentos proporcionados. El formato de pedido para la provisión de los alimentos será proporcionado al **“Licitante”** que resulte adjudicado.

Observaciones:

El **“Instituto”** por medio de la Delegación Regional en Hidalgo, a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento con o sin previo aviso los documentos e instalaciones propias del **“Prestador del Servicio”**, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE OAXACA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas las estaciones migratorias: subdelegación local en San Pedro Tapanatepec, Juchitan, Oax. y subdelegación local en la Ventosa, Juchitan, Oax.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR (CON IVA) EN EL PERÍODO DEL 16 ABRIL AL 31 DICIEMBRE 2008	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR (CON IVA) EN EL PERÍODO DEL 16 ABRIL AL 31 DICIEMBRE 2008
17	ESTACIONES MIGRATORIAS: SUBDELEGACION LOCAL EN SAN PEDRO TAPANATEPEC, JUCHITAN, OAX.	\$320,814.34	\$802,035.85
18	SUBDELEGACION LOCAL EN LA VENTOSA, JUCHITAN, OAX.	\$265,019.78	\$662,549.44

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para las estaciones migratorias: subdelegación local en San Pedro Tapanatepec, Juchitan, Oax. y subdelegación local en la Ventosa, Juchitan, Oax., de la Delegación Regional del “Instituto” en el Estado de Oaxaca, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “Instituto” en el Estado de Oaxaca como en el resto del país, y que se reciben en las estaciones migratorias, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicosomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor

cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para el desayuno se especifican en el anexo 1-A

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

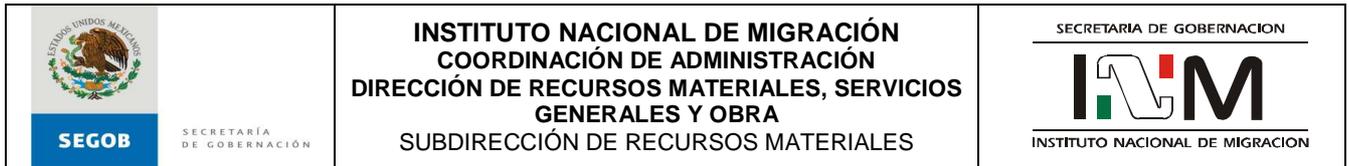
Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para la comida se especifican en el anexo 1-B

Para Cena (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual



Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para la cena se especifican en el anexo 1-C

Para Box Lunch (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

Los gramajes y productos considerados para el box lunch se especifican en el anexo 1-D

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Nota importante: La preparación de los alimentos deberá ser en las instalaciones del prestador del servicio, solo deberá entregar los alimentos requeridos previamente elaborados.

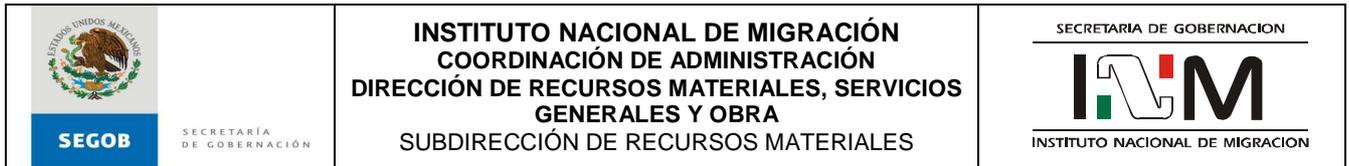
INSTALACION DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” en cada uno de los lugares en donde se propone prestar el servicio, deberán contar con la Licencia Sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud del lugar de prestación de los servicios.

Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con el espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones del “**Licitante**” deberán contar como mínimo con lo siguiente:



- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Accesorios de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura,
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas del día durante la vigencia del contrato.
- e).- Designar un responsable de Cocina, quien deberá contar con la experiencia en preparación de alimentos.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas las instalaciones para verificar la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el “**Prestador del servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

Los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras.

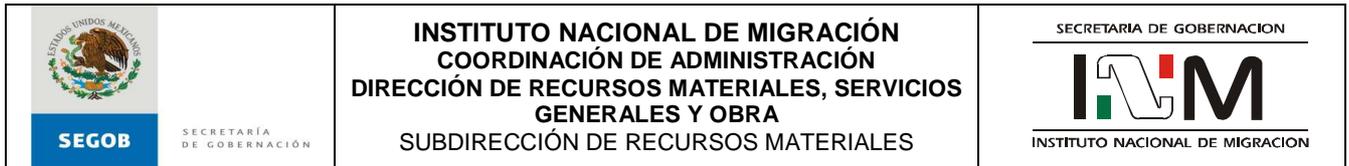
Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia de las mismas y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presenten agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos del producto congelado y refrigerado.



Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Oaxaca; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad de hasta 19 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

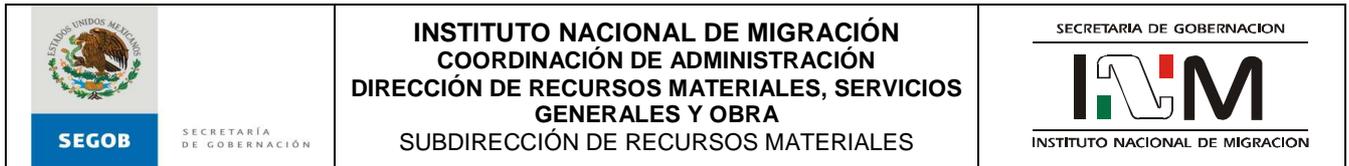
Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).



Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con lodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

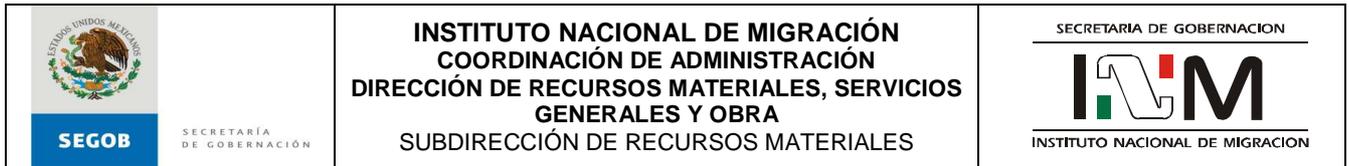
Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.



Asimismo, los “**Licitantes**” deben de considerar en sus propuestas, un menú vegetariano, un menú de frutas de la región y un menú oriental, para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

- El proveedor cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el proveedor otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente todos los días durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

El “**Instituto**” informará por escrito al proveedor con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unigel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unigel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinan en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unigel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
SUBDELEGACION LOCAL EN SAN PEDRO TAPANATEPEC, JUCHITAN, OAX.	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:00 a 15:00 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	CARRETERA PANAMERICANA KM. 85.5 TELS. 01-994-72 18229 Y 01-994-72 18694
SUBDELEGACION LOCAL EN LA VENTOSA, JUCHITAN, OAX.		CARRETERA PANAMERICANA KM. 000+500 TELS. 01-971-71 169050 Y 01-971-71 69102

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través de su Unidad Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Licitante**” que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal.

Un jefe de cocina

Auxiliares de cocina

Un elemento de intendencia

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día

Por no prestar el servicio solicitado. 100% del valor del servicio diario.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO E INTEGRACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

DESAYUNO PARA NIÑO:

MENÚ	Huevos revueltos con jamón, manzana, pan dulce y leche	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
2	Pieza	Huevo blanco 100 grs
40	Grs	Jamón de cerdo o pavo
75	Grs	Manzana o fruta de temporada
1	Pza	Salsa de tomate tipo catsup 8 grs.
1	Pza	Pan dulce 30 grs
250	Mls	Leche

Preparación: Huevos con jamón, leche de caja, pan dulce y una manzana o fruta de temporada. Para cada ración se servirán dos huevos revueltos con dos rebanadas de jamón, un pan dulce, un vaso de leche y una manzana de tamaño mediano.

COMIDA PARA NIÑO:

MENÚ	Filete de pescado con ensalada de verduras al vapor, arroz blanco o rojo, tortillas de maíz y agua de frutas de la estación	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
125	Grs	Filete de pescado
30	Grs	Pan molido
25	Grs	Zanahoria
25	Grs	Papa
25	Grs	Brócoli
25	Grs	Aguacate
75	Grs	Arroz blanco o rojo cocinado
1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
6	Pza	Tortillas
500	Mls	Agua de frutas de la temporada

Preparación: Una pieza de filete de pescado mediana empanizado y frita, con ensalada deberá contener zanahoria, papa, brócoli, y aguacate, seis tortillas de maíz de tamaño mediano de agua de fruta natural de la temporada.

CENA PARA NIÑO:

MENÚ	Hamburguesa de res y jugo de fruta embotellado	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
1	Pieza	Pan para hamburguesa
125	Grs	Carne para hamburguesa
25	Grs	Jitomate rebanado
15	Grs	Mayonesa comercial estilo tradicional
15	Grs	Cebolla picada
15	Grs	Aguacate
400	Mls	Jugo de fruta (bote de plástico)

Preparación: El pan para hamburguesa se untará de mayonesa por las ambas caras internas, una ración de carne para hamburguesa, dos rebanadas de jitomate, una rebanada de cebolla, dos rebanadas de aguacate y jugo de fruta.

DESAYUNO PARA ADULTOS MAYORES:

MENÚ	Pollo con verduras y arroz, y agua de sabor embotellada	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
1	Pieza	Pollo de 150 grs
75	Grs	Arroz cocido
25	Grs	Zanahoria
25	Grs	Papa
25	Grs	Brócoli
1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
6	Pza	Tortillas
1	Pza	Agua de sabor embotellada 500 mls.

Preparación: Una pieza de pollo mediana guisada con arroz, verduras al vapor, seis tortillas de maíz y un bote de agua de sabor. Para cada ración se servirán verduras, chile jalapeño y arroz, seis tortillas y agua.

COMIDA PARA ADULTOS MAYORES:

MENÚ	Picadillo de carne de res con cebolla, jitomate, chile jalapeño y pasta de frijoles refritos tortillas y agua de sabor embotellada	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
125	Grs	Carne de res molida (pulpa)
75	Grs	Frijoles molidos refritos
25	Grs	Jitomate
25	Grs	Papa
25	Grs	Cebolla
1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
6	Pza	Tortillas
1	Pza	Agua de sabor embotellada 500 mls.

Preparación: Una porción de picadillo de res con jitomate, cebolla, papa, chile jalapeño, pasta de frijoles refritos,, seis tortillas de maíz y agua de sabor embotellada.

CENA ADULTOS MAYORES

MENÚ	Quesadillas de queso tipo Oaxaca , guacamole, café con leche y pan dulce	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
3	Pieza	Tortillas de maíz
125	Grs	Queso tipo Oaxaca
1	Pza.	Chile jalapeño 8 grs
15	Grs	Cebolla picada
20	Grs	Jitomate picado
15	Grs	Aguacate
300	Mls	Café con leche
1	pza	Pan dulce mediano

Preparación: Para cada persona se le darán tres quesadillas elaboradas con tortillas medianas de maíz, una rama de epazote y queso tipo Oaxaca, a lado una ración de guacamole y ensalada de tomate, chile y cebolla, café con leche y pan bolillo.

DESAYUNO NORMAL PARA PERSONAS ENTRE 15 Y 50 AÑOS:

MENÚ	Enfrijoladas o chilaquiles de frijol con queso, con pan bolillo y café con leche.	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
3	Pieza	Tortillas de maíz fritas
150	Mls	Crema de frijol
90	Grs	Queso fresco de la región
1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
2	Pza	Pan bolillo
400	Mls	Café con leche.

Preparación: Cada ración tendrá tres tortillas chicas remojadas en frijoles molidos y una rebanada de 75 grs. de queso tradicional. Se servirá en plato de unicel el cual se espolvoreadas con queso sobre los chilaquiles con rajas de chile jalapeño, un pan bolillo y café con leche el cual se elaborará con leche de caja, conservando su temperatura al momento de ingerirse.

COMIDA NORMAL PARA PERSONAS ENTRE 15 Y 50 AÑOS:

MENÚ	Pollo frito con ensalada de verduras y espagueti, pan bolillo, salsa y agua de frutas naturales de la temporada.	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
1	Pieza	Pollo 125 grs
75	Grs	Spaghetti
50	Grs	Papa
40	Grs	Brócoli
40	Grs	Zanahoria
30	Grs	Salsa de tomate
30	Grs	Queso fresco de la región

1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
2	Pza	Pan bolillo
500	Mls	Agua de frutas naturales

Preparación: La pieza de pollo será: pierna, muslo o pechuga previamente frita. La ensalada de verduras deberá contener lechuga, jitomate, aguacate y cebolla. El espagueti deberá estar guisado con jitomate y se le espolvoreará queso de la región. El agua se servirá en vaso de unicel con tapa de 500 ml, a la temperatura que se considera para cada estación del año. Varía en época de calor y de frío.

CENA NORMAL PARA PERSONAS ENTRE 15 Y 50 AÑOS

MENÚ	Bistec de res encebollado con papas, sopa de arroz, tortillas y refresco de sabor..	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
1	Pieza	Bistec de res 125 grs
75	Grs	Arroz
30	Grs	Cebolla rebanada
1	Pza	Chile jalapeño 8 grs.
30	Grs	Aguacate
5	Pza	Tortillas
500	Mls	Refresco de sabor

Preparación: La pieza de bistec deberá ser mediana con cuatro rebanadas gruesas de papa, sopa de arroz blanco, acompañado con dos rebanadas de aguacate y 5 tortillas de maíz y refresco de sabor en envase original de plástico

BOX LUNCH :

MENÚ	Sándwich de jamón, fruta fresca y jugo comercial	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
2	Pieza	Pan blanco
40	Grs	Jamón tipo virginia, horneado
25	Grs	Jitomate rebanado
15	Grs	Mayonesa comercial estilo tradicional
30	Grs	Aguacate rebanado
15	Grs	Lechuga
75	Grs	Manzana
300	Mls	Jugo de fruta (envase de plástico)

Preparación: En un lado de cada pieza del pan blanco se untará mayonesa estilo tradicional, contendrá una rebanada de jamón, dos rebanadas de jitomate, dos rebanadas de aguacate, una ración de lechuga. Una manzana fresca de tamaño mediano previamente lavada. Jugo de fruta 300 mls. El sándwich se envolverá en una servilleta de papel y bolsa de plástico, junto con la manzana.

MENÚ	Hot dog de salchicha , un plátano y un refresco de sabor	
CANTIDAD	UNIDAD	MATERIA PRIMA
2	Pieza	Pan para hot dog
25	Grs	Salchicha de cerdo o pavo
20	Grs	Jitomate picado
10	Grs	Mayonesa comercial estilo tradicional
10	Grs	Mostaza untable
1	Pza	Salsa de tomate tipo catsup 8 grs.
5	Grs	Cebolla picada
300	Mls	Refresco de sabor (envase de plástico)
100	Grs	Plátano

Preparación: El pan se untará de mayonesa y mostaza en cada tapa, una salchicha para hot dog, jitomate picado, cebolla picada, salsa tipo catsup, el plátano con maduración normal, un refresco de sabor. Servido en plato de unicel con tapa, el refresco que deberá estar en envase de plástico, el plátano se entregara por separado.

NOTA: En el caso de la carne el gramaje se debe considerar ya cocida.

Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo 1-A.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE PUEBLA.

El anexo técnico contiene la prestación de los servicios de alimentación de asegurados en la Estación Migratoria del Instituto Nacional de Migración de la Delegación Regional en el Estado de Puebla.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
19	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN DE LA DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE PUEBLA PARA EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 1 DE MAYO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008.	\$ 394,200.00	\$ 985,500.00
		\$ 394,200.00	\$ 985,500.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria de la Delegación Regional del Instituto en el Estado de Puebla, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba, China y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente se asegura en la Estación Migratoria de la Delegación Regional del Instituto en el Estado de Puebla como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta que en los menús que se propongan, deberán contener de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: **cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal**, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los Derechos Humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas de menús diferentes a los mencionados en el presente anexo en similitud de gramajes y estructura que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

Gramajes y productos considerados para el desayuno

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	80 grs.	
Salchicha de pavo	80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	120 grs.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan Dulce	1 pieza	Tamaño mediano
Tortilla	4 pzas	4 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	45 grs.	(avena, arroz)

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar, crema, café y canela (donde sea requerido).

Ejemplos de menús para desayunos:

M E N U S D E D E S A Y U N O S		
<p><u>Enfrijoladas</u> Carne deshebrada 90 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 4 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. <u>Ensalada de calabacitas</u> Calabacitas en rodajas en cuartos 120 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1 gr. Queso fresco 40 gr. <u>Bebida caliente 250 ml.</u> Atole con o sin leche sabor cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 250 ml. <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza) <u>Pan dulce Tamaño mediano</u> (1 pieza)</p>	<p><u>Omelette de jamón</u> Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 4 pzas. <u>Zanahorias c/ papas 120 gr.</u> al vapor <u>Bebida caliente. 250 ml.</u> Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza.) <u>Pan dulce Tamaño mediano</u> (1 pieza)</p>	<p><u>Chilaquiles con pollo.</u> Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epazote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. <u>Zanahoria en escabeche 90 gr.</u> Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. <u>Bebida caliente 250 ml.</u> Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 250 ml. <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza) <u>Pan dulce Tamaño mediano</u> (1 pieza)</p>

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas de menús diferentes a los mencionados en el presente anexo en similitud de gramajes y estructura que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

Gramajes y productos considerados para la comida

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	(cocido) Blanco y/o rojo

Carne de pollo	150 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	150 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	120 grs.	
Leguminosas	120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina	125 grs.	Presentación individual
Tortilla	4 pzas	4 piezas por tiempo de alimentación
Agua embotellada saborizada	500 ml.	Deberá ser embotellada saborizada)

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (Donde sean requeridos).

Ejemplos de menús para comidas:

M E N U S C O M I D A S		
<p><u>Pechuga rellena.</u> Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. <u>Arroz a la jardinera 80 gr.</u> Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. <u>Tortilla 4 pzas.</u> <u>Agua Embotellada saborizada 500 ml.</u> <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza)</p>	<p><u>Carne de Res c/ verdura.</u> Pulpa de res 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadritos 25 gr. Cebolla en cuadritos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. <u>Arroz blanco con verduras 60gr.</u> Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. <u>Tortillas 4 pzas.</u> <u>Agua embotellada saborizada de 500 ml.</u> <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza.)</p>	<p><u>Pollo a la vinagreta.</u> Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. <u>Arroz</u> (cocer al vapor) 80 gr. <u>Tortillas 4 pzas.</u> <u>Agua embotellada saborizada 500 ml.</u> <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza.)</p>

Para Cena (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas de menús diferentes a los mencionados en el presente anexo en similitud de gramajes y estructura que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

Gramajes y productos considerados para la cena

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	80 grs.	
Salchicha de pavo	70 grs.	2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	Tamaño mediano
Telera	1 pieza	
Tortilla	4 pzas	4 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para elaborar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar, café y canela (donde sea requerido).

Ejemplos de menú para cena:

M E N U S C E N A S		
<p><u>Machaca</u> Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. <u>Calabaza en tiras al vapor 120 gr.</u> Aceite de maíz 5 ml. <u>Tortillas 4 pzas.</u> <u>Bebida caliente 250 ml.</u> Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr.</p>	<p><u>Huevo con salchicha</u> Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. <u>Frijoles refritos c/queso 95 gr.</u> <u>Tortillas 4 pzas.</u> <u>Bebida caliente 250 ml.</u> Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. <u>Pan dulce</u></p>	<p><u>Sincronizadas.</u> Tortilla de maíz y/o harina 4 pzas. Quesillo tipo Oaxaca 120 gr. Jamón 80 gr. <u>Papas Fritas</u> Papas en tiras 120 gr. <u>Bebida caliente 250 ml.</u> Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. <u>Pan dulce</u> (1 pza.)</p>

Canela 1 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce <u>Fruta fresca de temporada</u> (1 pza.)	(1pza) <u>Fruta fresca de temporada.</u> (1 pza.)	<u>Fruta fresca de temporada.</u> (1 pza.)
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

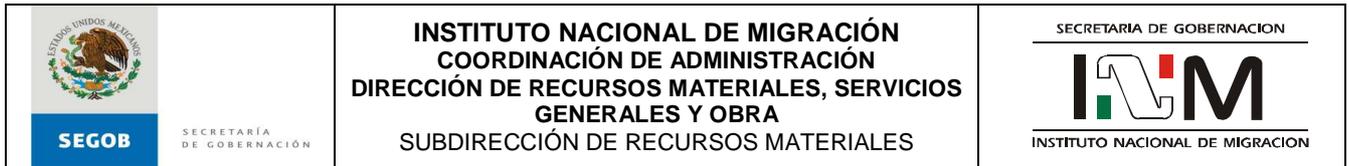
Para Box Lunch (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 3 propuestas de menús diferentes a los mencionados en el presente anexo en similitud de gramajes y estructura que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

Gramajes y productos considerados para el box lunch

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (torta de jamón y queso, de pollo y/o hamburguesa de carne de res)
Agua embotellada purificada (1Lt.) y/o
Jugo tetrapak (500 ml)
Postre (Gelatina 125 grs.)
Fruta fresca de temporada (manzana, naranja ó mandarina) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

Ejemplo de menú de Box Lunch:

B O X L U N C H
<u>Torta de jamón y queso</u> 2 pzas. torta Jamón 40 gr. Queso blanco 60 gr. Frijoles Refritos 60 gr. Mayonesa 20 gr. <u>Agua Purificada embotellada de 1 Lt. y jugo tetrapack 500 ml</u> <u>Fruta</u> <u>Manzana de 120 grs.</u> <u>Gelatina de sabor de 125 grs.</u> <u>2 servilletas</u>



NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos.

INSTALACIONES DE LOS “Licitantes”

El “**Licitante**” deberá presentar escrito firmado por él o su apoderado legal, en el que especifique, domicilio donde se llevará a cabo la elaboración de los alimentos.

Las instalaciones del “**Prestador del Servicio**” deberán como mínimo contemplar lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos.
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las instalaciones deberán contar como mínimo:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos.
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de Protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones Individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales en Condiciones óptimas.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato.
- e).- Responsable de cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable

Con relación a la higiene:

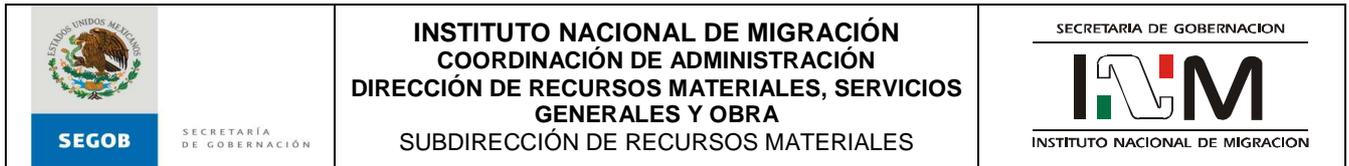
El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá contar con Licencia de Salubridad a su nombre.

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Licitante**” que resulte adjudicado.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses.

En caso de contar con alguna certificación ISO y/o Distintivo H y/o alguna otra, exhibirla, únicamente para efectos informativos.



El personal que intervenga en la elaboración de alimentos en el establecimiento de “**El Prestador del Servicio**”, deberá cumplir con medidas de higiene, debiendo portar cofia y cubre boca durante el proceso.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

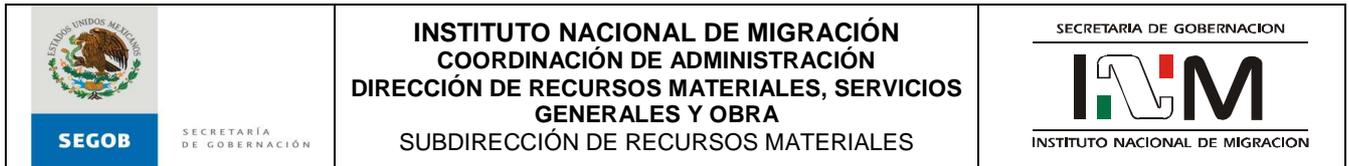
El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Stock de productos:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

El agua de consumo será adquirida por el “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y de calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor a través de su representación en cada entidad Federativa; adquirida en envases de policarbonato transparentes con capacidad mínima de 19 litros debidamente cerrados y sellados y botellas de un litro para el traslado de los asegurados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:



No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico tratante.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el personal migratorio encargado de turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Asimismo, los “**Licitantes**” deben de considerar en sus propuestas, un menú vegetariano, un menú de frutas de la región y un menú oriental, para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO.
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>*ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.</p>
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	<p>PREPARACIONES <u>CON POCÁ SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO.</p> <p>SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
HIPOSÓDICA ESTRICTA	<p>PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	<p>350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR</p>
PAPILLAS	<p>LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.</p>
LIQUIDA	<p>BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.</p>
LÍQUIDOS CLAROS	<p>LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO</p>

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p style="text-align: center;">SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	TE 250 ML. OTROS
--	---------------------

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador del Servicio**” cumpla con la entrega de los menús propuestos por el mismo.
- Que el “**Prestador del Servicio**” otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la entrega de alimentos, se repite el menú en la semana o se encuentran en mal estado, se podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” el reemplazo de los alimentos.
- Que los alimentos sean envasados en porciones individuales y tengan buena presentación.
- Que los alimentos se entreguen calientes (los que deban de entregarse) en las instalaciones de la Estación Migratoria.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos de acuerdo a las necesidades del servicio, derivado del ingreso y/o período de estancia y/o de acuerdo a las condiciones de traslado de extranjeros asegurados a la Estación Migratoria, y/o como se desprende de los horarios establecidos para el efecto.

En caso de retraso del servicio de entrega de los alimentos considerando éste de acuerdo a las necesidades del servicio que existan en la Estación Migratoria y/o los horarios establecidos para el efecto, la Delegación Regional en el Estado de Puebla del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 30 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**” transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” informará al “**Prestador del Servicio**” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a entregar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos.

El “**Prestador del Servicio**”, se obliga a entregar copia de los contra-recibos y/o comandas que proporcionara al entregar los alimentos.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos

PAR TIDA	DELEGACION	HORARIO	DOMICILIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS
1	ESTACIÓN MIGRATORIA DELEGACIÓN REGIONAL EN PUEBLA	DESAYUNO: 8:30 A 9:30 HRS COMIDA: 14:00 A 15:00 HRS CENA: 20:00 A 21:00 HRS	AV. INDEPENDENCIA NUM. 349 COL. CHAPULTEPEC, PUEBLA, PUEBLA.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional en Puebla y a través del Área Administrativa Regional en el Estado de Puebla podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente, desahogando la actuación respectiva con fundamento en lo dispuesto en la normatividad aplicable y en lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, para el caso de visitas domiciliarias.

Además el “**Prestador del Servicio**” debe contar con el siguiente personal en sus instalaciones como mínimo:

Un jefe de cocina (nutriólogo y/o dietista y/o técnico en alimentos y/o chef y/o cocinero)
 Dos a tres auxiliares de cocina
 Un elemento de intendencia

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.

Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	50% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	35% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	35% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE QUINTANA ROO.

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en la Estación Migratoria del “**Instituto**” en Chetumal, Quintana Roo,

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
20	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN CHETUMAL, QUINTANA ROO, PARA EL EJERCICIO 2008.	\$595,350.00	\$1,488,375.00
		\$595,350.00	\$1,488,375.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria del “**Instituto**” en Chetumal, Quintana Roo, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades de países como Cuba y Centroamérica como: Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice; Costa Rica e incluso Panamá, así como cualquiera otro, la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada en la Estación Migratoria en Chetumal, Quintana Roo del “**Instituto**” que se reciben, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y *box lunch*, deberán contener los alimentos en tres grupos principales:

cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “*el como hacer*” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “**Instituto**” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “**Prestador de Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Comida (el “**Prestador de Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chícharos, etc.)

Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Cena (el “**Prestador de Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son frutas frescas de la estación, jarabes, azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Box Lunch (el “**Prestador de Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)

Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Instalaciones de los licitantes.

La instalación del licitante en donde se propone prestar el servicio, deberá contar con los permisos vigentes de la Secretaría de Salud y de la Autoridad Municipal del lugar de prestación del servicio, mismo que deberá contar el personal del licitante

Las instalaciones deberán contar como mínimo con un espacio de treinta metros cuadrados, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

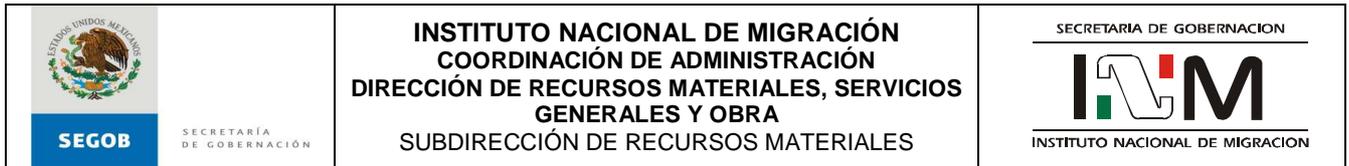
Las Instalaciones deberán contar como mínimo:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato.
- e).- Responsable de Cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-



SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, podrá verificar mediante visitas periódicas las instalaciones del “**Licitante**” que resulte adjudicado, para constatar la adecuada higiene y limpieza de las mismas, los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a acabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de alimentos, durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

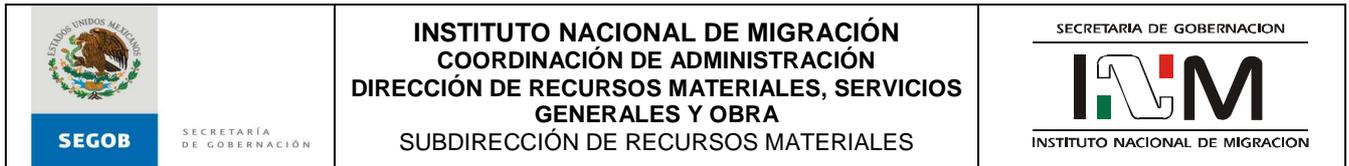
En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida.



Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser de hasta 70 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo humano será adquirida por el “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Quintana Roo; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados.

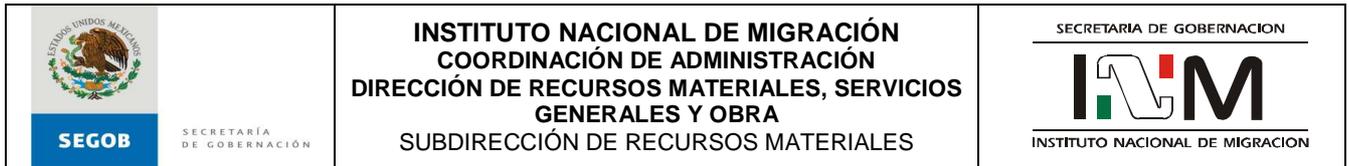
Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, *nuggets* de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).



En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión médica del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

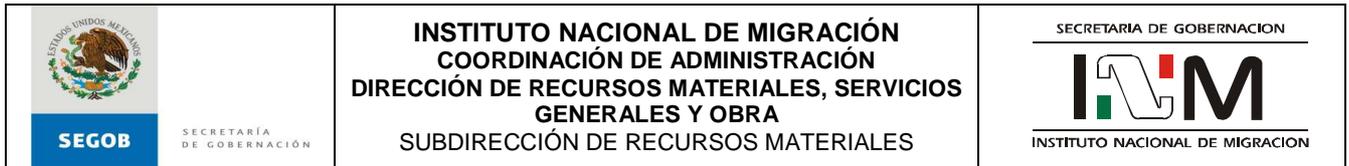
Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc.).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.



Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión del servicio:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria en Chetumal, Quintana Roo, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El proveedor cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el proveedor otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador de Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.
- Que se presente a laborar el personal mínimo requerido.
- Que se presente debidamente uniformado.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional o la Local del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador de Servicio**” en los comedores de la Estación Migratoria en Chetumal, Quintana Roo., transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” informará por escrito al proveedor con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

Lugar de entrega	Horarios del servicio	Domicilio
Estación Migratoria en Chetumal, Quintana Roo	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Centenario # 582, Colonia Isabel Tenorio, Chetumal, Quintana Roo, o en el domicilio que ocupe la Estación Migratoria y se haga del conocimiento del licitante ganador.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador de Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Licitante**” que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal por turno como mínimo:

Un jefe de cocina (dietista, chef, etc.)
 Una jefa de cocineras
 Tres auxiliares de cocina
 Un elemento de intendencia

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y	Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr.	Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1pza)	Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado. Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M A R T E S		
Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadritos 25 gr. Cebolla en cuadritos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadritos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr.	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
1 gr. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandía 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Machaca Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.) Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
S Á B A D O		
Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epazote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr. Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Chao mein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml. Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr. Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt

Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pz
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

Normal	<p>* Incluye todos los alimentos preparados con poca grasa. *carne: 120 gr. (pollo y res) en trocito y sin hueso. *ensalada, pastas o arroz. *tortilla 3 pzas. *fruta: de la temporada. *bebida con o sin leche 250 ml.</p>
Blanda	Preparaciones a la plancha o al vapor sin grasas, lácteos, huevo y frijoles.
Hiposódica moderada	<p>Preparaciones <u>con poca sal</u> y sin los siguientes alimentos: *embutidos (salchicha y jamón). *enlatados (puré de tomate, verduras, atún.) *sin sazónadores artificiales (salsa china, cubitos, ablandadores) sin queso. Solo utilizar en caso necesario margarina sin sal.</p>
Hiposódica estricta	<p>Preparaciones <u>sin sal</u> y sin los siguientes alimentos: *embutidos (salchicha y jamón) *enlatados (puré de tomate, verduras, atún.) *sin sazónadores artificiales (salsa china, cubitos, ablandadores) Sin queso, solo utilizar en caso necesario margarina sin sal.</p>
Para diabético	Sin azúcares: sin azúcar, en caso necesario manejar jugo, gelatina y yogurt light.
De fruta	<p>350 gr. de fruta. Bebida sin leche 250 ml Gelatina 200 gr.</p>
Papillas	<p>Licuar y dejar con consistencia de puré 200 gr. 1.- fruta con/sin cereal y otros 2.- carne (pollo o res) y otros Bebida sin leche 250 ml. Gelatina 200gr.</p>

Líquida	Bebida 250 ml sin leche. Jugo de manzana 250 ml. Diluido. Gelatina 200 gr. Otros.
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------

**Estructura
de
insumos y**

gramajes para el desayuno

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

Estructura de insumos y gramajes para la comida

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.

Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida, debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo

Estructura de insumos y gramajes para la cena

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Observación:

La estructura de la Cena, considera el guisado como platillo fuerte, mismo que debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo 1-C.

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

Estructura de insumos y gramajes para box lunch

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p style="text-align: center;">SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ.

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en la Estación Migratoria del “**Instituto**” en San Luis Potosí, S.L.P.

1.-

PARTIDA	LUGAR DE ENTREGA	DOMICILIO
21	ESTACIÓN MIGRATORIA DE SAN LUÍS POTOSÍ	PROLONGACIÓN SANTOS DEGOLLADO No.1185 FRACCIONAMIENTO TANGAMANGA C. P. 78270 SAN LUÍS POTOSÍ, S.L.P.

PARTIDAS A OFERTAR.

2.-

PARTIDA	DESCRIPCION	MONTO MÍNIMO (CON IVA) DEL 01 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008	MONTO MÁXIMO (CON IVA) DEL 01 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008
21	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA ESTACION MIGRATORIA DE SAN LUIS POTOSI, SLP	\$ 277,200.00	\$ 693,000.00

Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria de la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de San Luis Potosí, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada en la Estaciones Migratoria del “**Instituto**” en el Estado de San Luis Potosí como en el resto del país, y que se reciben en la Estación Migratoria, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicósomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor

cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para el desayuno se especifican en el anexo 1-A

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para la comida se especifican en el anexo 1-B

Para Cena (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados para la cena se especifican en el anexo 1-C

Para Box Lunch (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

Los gramajes y productos considerados para el box lunch se especifican en el anexo 1-D

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

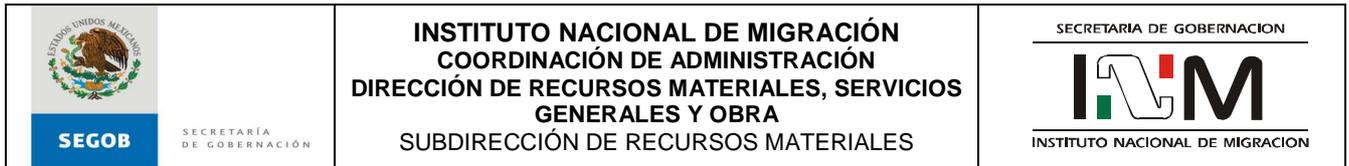
Nota importante: La preparación de los alimentos deberá ser en las instalaciones del prestador del servicio, solo deberá entregar los alimentos requeridos previamente elaborados.

INSTALACION DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” en cada uno de los lugares en donde se propone prestar el servicio, deberán contar con la Licencia Sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud del lugar de prestación de los servicios.

Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con el espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.



e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones del “**Licitante**” deberán contar como mínimo con lo siguiente:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Accesorios de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura,
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas del día durante la vigencia del contrato.
- e).- Designar un responsable de Cocina, quien deberá contar con la experiencia en preparación de alimentos.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

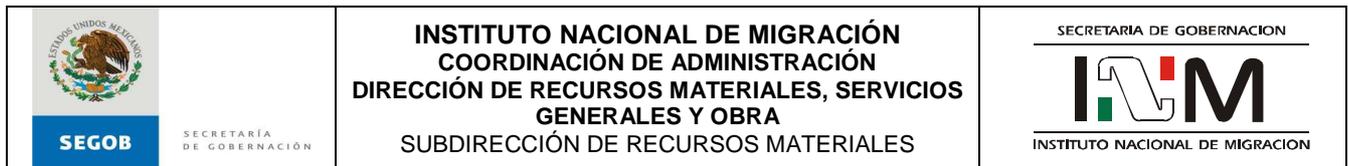
El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del licitante adjudicado, para verificar la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a acabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaria de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:



En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización, incluyendo los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos que se preparen.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

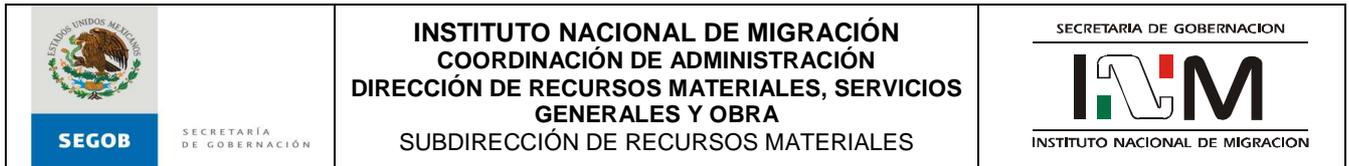
El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 15 a 80 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.



Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Chiapas; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad de hasta 19 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

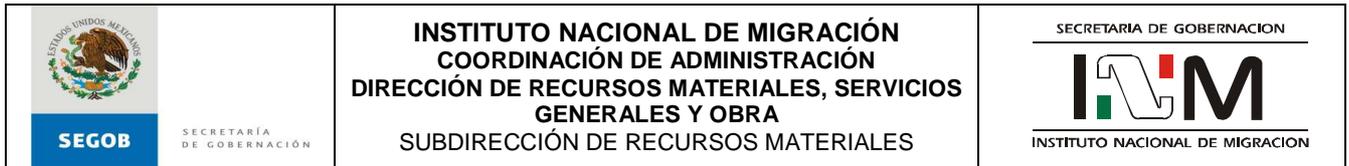
Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión médica especificada por el “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.



Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con lodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el medico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Asimismo, los “**Licitantes**” deben de considerar en sus propuestas, un menú vegetariano, un menú de frutas de la región y un menú oriental, para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria, realizará supervisiones continuas para verificar que:

- El proveedor cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el proveedor otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional de San Luis Potosí del “Instituto”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “Prestador del Servicio” en la Estación Migratoria, transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “Instituto” informará vía telefónica al proveedor con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

El proveedor adjudicado tendrá la obligación de empaquetar los alimentos para su consumo individual en charolas con tapa desechable de unicel, utilizar únicamente cuchara de plástico (no cuchillo ni tenedor), Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.

La presentación de los líquidos deberá ser en vaso desechable, nunca en envase de cristal o de metal.

Los condimentos necesarios se entregarán de forma individualizada e incluir sobres de 10 gramos de salsa tomate, mostaza, mayonesa y sobres de 5 gramos de azúcar, según se requiera para el menú del día o box lunch.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

La entrega de los alimentos al Instituto Nacional de Migración deberá hacerse de lunes a domingo en las instalaciones de la Estación Migratoria, ubicada en Prolongación Santos Degollado número 1185 Fraccionamiento Tangamanga de esta ciudad, al personal autorizado para recibirlos, durante el periodo del 01 de enero al 29 de febrero de 2008.

EN HORARIO DE:

DESAYUNO	08:30 A.M.
COMIDA	15:00 P.M.
CENA	19:30 P.M.

Con una tolerancia de 15 minutos en la entrega de los alimentos.

Observaciones:

El “Instituto” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “Prestador del Servicio” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
<p>Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1pza)</p>	<p>Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado. Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).</p>	<p>Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>
M A R T E S		
<p>Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadrillos 25 gr. Cebolla en cuadrillos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1</p>	<p>Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadrillos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>

DESAYUNO	COMIDA	CENA
	pza.)	
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1 gr. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandía 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
V I E R N E S		
Machaca Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.) Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
S Á B A D O		
Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr.	Chaomein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr.	Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr. Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml. Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr. Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pz
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.

HIPOSÓDICA ESTRUCTA	PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR
PAPILLAS	LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

ANEXO 1-A

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo 1-A.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

ANEXO 1-B

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida, debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo 1-B.

ANEXO 1-C

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Observación:

La estructura de la Cena, considera el guisado como platillo fuerte, mismo que debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo 1-C.

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

ANEXO 1-D

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE SINALOA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en la Estación Migratoria, de la Delegación Regional en Sinaloa.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
22	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE	\$ 327,200.00	\$ 818,000.00

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA DE LA DELEGACION REGIONAL EN SINALOA, PARA EL EJERCICIO 2008. QUE CUBRIRA EL PERIODO DEL 16 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO EN CUESTION.		
		\$ \$ 327,200.00	\$ 818,000.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria, de la Delegación Regional en Sinaloa, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “**Instituto**” en el Estado de Sinaloa como en el resto del país, y que se reciben en la Estación Migratoria de esta Delegación Regional, fluctúa entre los 15 y 50 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “**Instituto**” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús, con sus respectivos gramajes, que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús, con sus respectivos gramajes, que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)

Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (Donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Cena (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 4 propuestas diferentes de menús, con sus respectivos gramajes, que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Box Lunch (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)

Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

INSTALACIONES DE LOS PRESTADORES.

Las instalaciones de los “licitantes” en cada uno de los lugares en donde proponen prestar el servicio, deberán contar con los permisos vigentes de la Secretaría de Salud y de la Autoridad Municipal del lugar de prestación de los servicios, mismos con los que deberá contar el personal del prestador.

Las instalaciones deberán contar como mínimo con un espacio mínimo requerido para poder desarrollar sus actividades, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos.
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

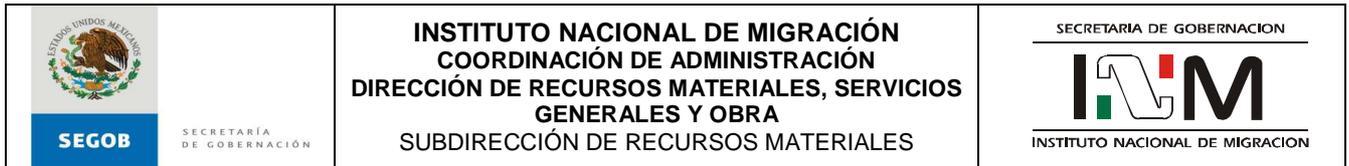
Las Instalaciones deberán contar como mínimo:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos.
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato
- e).- Responsable de Cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**El Prestador del Servicio**”, debe realizar la limpieza de sus utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Práctica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.



El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas las instalaciones de la empresa que resulte adjudicada, para verificar la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señalan las normas antes señaladas, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**El Prestador del Servicio**” deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, cada tres meses durante la vigencia del contrato, la realización de servicios de fumigación, que permitan mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las áreas a cargo de “**El Prestador del Servicio**” deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitidas por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por “**El Prestador del Servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben ser de calidad certificada TIF y deberán utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

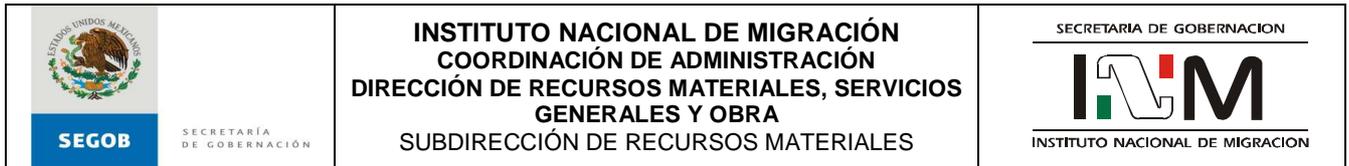
Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida en el mercado.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: de marca reconocida, presentar fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos, del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**El Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.



El “**El Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, “**El Prestador del Servicio**” deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas, es decir se deberán consumir en el orden que hayan sido adquiridos.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 10 a 20 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por El “**El Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Sinaloa; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad de 500 mililitros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo, conforme a los anexos que presentan. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”.

Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

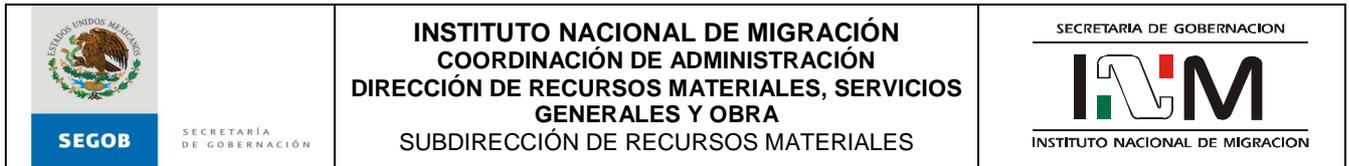
Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole, café con leche o chocolate.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.



En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, **en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.**

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

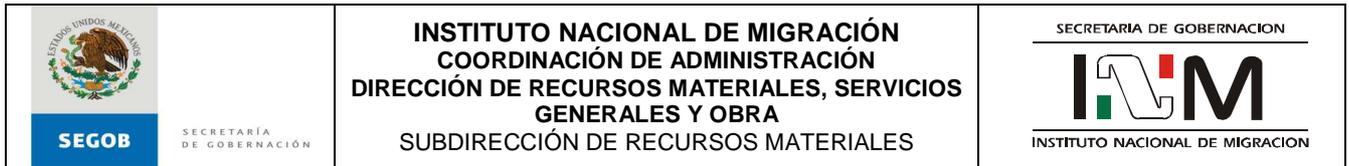
El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el medico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**El Prestador del Servicio**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**El Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).



Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria de la Delegación Regional en Sinaloa, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador del servicio**” cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el personal se presente debidamente uniformado.
- Que el “**Prestador del servicio**” otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional de Sinaloa del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**” en la Estación Migratoria de dicha Delegación Regional, transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

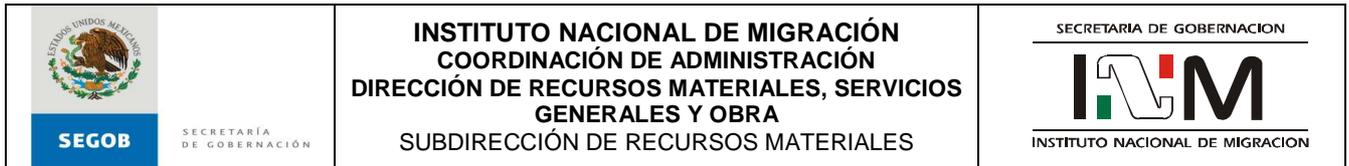
El “**Instituto**” informará vía telefónica al “**Prestador del servicio**” con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:



- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
Estación Migratoria de la Delegación Regional en Sinaloa	<u>Desayuno</u> de 8:00 a 8:30 hrs. <u>Comida</u> de 13:00 a 13:30 hrs. <u>Cena</u> de 19:00 a 19:30 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Ampliación Aquiles Serdan, S/N, Fraccionamiento Playa Sur, C.P.82040, Mazatlán, Sinaloa.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Licitante**” que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal.

- Un jefe de cocina.
- Un auxiliares de cocina
- Un elemento de intendencia



SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
GENERALES Y OBRA
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

SECRETARIA DE GOBERNACION



INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
<p>Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor, satirizado. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1pza)</p>	<p>Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado. Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).</p>	<p>Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de papa natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de tomate 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>
M A R T E S		
<p>Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de papa natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadritos 25 gr. Cebolla en cuadritos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Tostadas de carne deshebrada. Tostadas 3 pzas. carne 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadritos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>

DESAYUNO	COMIDA	CENA
M I É R C O L E S		
Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandia 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Fríjol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)



SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
GENERALES Y OBRA
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

SECRETARIA DE GOBERNACION



INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION

DESAYUNO	COMIDA	CENA
V I E R N E S		
<p>Machaca Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.) Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>
S Á B A D O		
<p>Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)</p>	<p>Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).</p>	<p>Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)</p>
D O M I N G O		
<p>Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90</p>	<p>Chaomein. Pasta 40 gr.</p>	<p>Entomatadas. Huevo 2 pzas.</p>

DESAYUNO	COMIDA	CENA
gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr. Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml. Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr. Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pz
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN

	GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	PREPARACIONES <u>CON Poca SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR
PAPILLAS	LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO.
(porción en crudo)

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA COMIDA.
(porción en crudo)

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de

		conc.)
--	--	--------

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA CENA.
(porción en crudo)

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA BOX LUNCH.
(porción en crudo)

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca	2 piezas	Manzana y Naranja.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	15% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	50% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	30% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	30% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE SONORA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en las estaciones migratorias de la Delegación Regional del Instituto Nacional de Migración en Sonora.

1.- PARTIDA A OFERTAR:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO MAY-DIC 2008	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO MAY-DIC 2008
23	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ASEGURADOS PARA LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN HERMOSILLO, SONORA.	\$23,040.00	\$57,600.00
	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ASEGURADOS PARA LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN NOGALES, SONORA.	\$11,520.00	\$28,800.00
	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ASEGURADOS PARA LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN AGUA PRIETA, SONORA.	\$69,120.00	\$172,800.00
		\$ 103,680.00	\$ 259,200.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para las estaciones migratorias de la Delegación Regional del Instituto Nacional de Migración en Sonora, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas estaciones migratorias del estado, como en las del resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, híper glucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe

considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “Instituto” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 2 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos).

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (fríjol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados se especifican en la “Estructura de Insumos y Gramajes para el Desayuno”

Para Comida (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 2 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chícharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (Donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados se especifican en la “Estructura de Insumos y Gramajes para la Comida”

Para Cena (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 2 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chícharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce

Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Los gramajes y productos considerados se especifican en la “Estructura de Insumos y Gramajes para la Cena”

Para Box Lunch (el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch)

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetra-pack (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza.)
Servilletas (2 piezas)

Los gramajes y productos considerados se especifican en la “Estructura de Insumos y Gramajes para el Box Lunch”

NOTA IMPORTANTE:

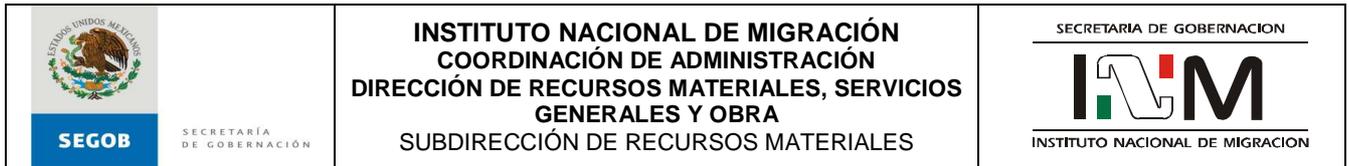
La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), atendiendo los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Con relación a las instalaciones:

Las instalaciones del “**Licitante**”, deberán contar con los permisos vigentes de la Secretaría de Salud y de la Autoridad Municipal del lugar de prestación de los servicios, mismos con los que deberá contar el personal del prestador.

Las instalaciones deberán contar como mínimo con un espacio de treinta metros cuadrados, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos.



- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones deberán contar como mínimo:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos.
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato.
- e).- Responsable de Cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable, mediante carta de recomendación, misma que deberá entregar el “licitante” en su propuesta técnica.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

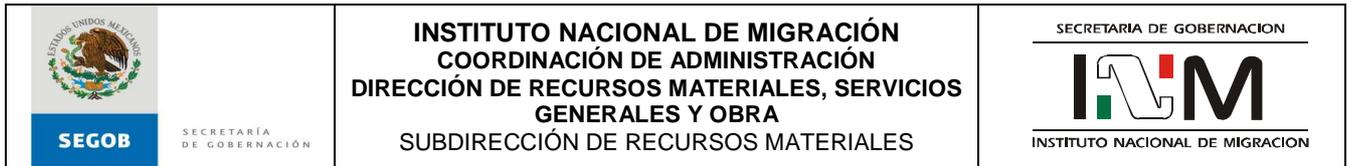
El personal del “**Instituto**”, mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, verificará la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación en las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, deberán utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

Todas las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:



En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad, en el mercado por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Sonora, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización, incluyendo los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos que se preparen.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi-procesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

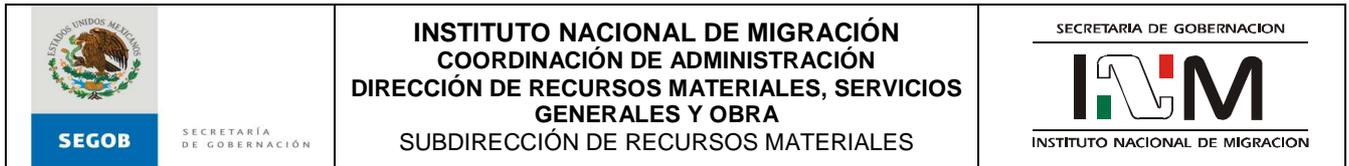
El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

NOTA IMPORTANTE.- Los “**Licitantes**” deberán presentar en su propuesta técnica, certificación en ISO 9000-2001 y/o distintivo “H”.

Con relación al Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 60 a 170 personas por mes, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.



El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por el “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor en el Estado de Sonora; adquiridos en envases de poli carbonatos transparentes, con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo, pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

- Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”.
- Respetar las cantidades especificadas de cada menú.
- Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).
- En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).
- Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).
- Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.
- Frijoles, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.
- Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.
- En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unisel de 3 secciones.
- Para la salsa verde será cocido el tomate.

- Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.
- El menú de los asegurados sazónarlos de manera normal, tal como se indica.
- Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.
- Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.
- Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.
- Proveer de 2 servilletas por asegurado.
- Frutas y verduras previamente lavadas y desinfectadas con lodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.
- El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc.).
- Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo que sea indicado médicamente.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetra-pack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en las estaciones migratorias (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en las estaciones migratorias, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El **“Prestador del Servicio”** cumple con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- El **“Prestador del Servicio”** otorga el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Los alimentos tienen el gramaje y cantidad solicitada.
- Los alimentos entregados se encuentran en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, se podrá solicitar al **“Prestador del Servicio”** informando al área correspondiente del **“Instituto”**, la modificación de los menús elaborados.
- El **“Prestador del Servicio”** cuenta con el siguiente personal como mínimo, en cada una de las instalaciones de la localidad en donde prestará el servicio:
 - Un auxiliar de cocina
 - Un elemento de intendencia
- Se presenta a laborar en cada una de las instalaciones, el personal mínimo requerido.
- El personal se presenta debidamente uniformado, con identificación emitida por la empresa.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional del **“Instituto”** en Sonora, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del **“Prestador del Servicio”** en las estaciones migratorias de Hermosillo, Nogales y Agua Prieta. Transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El **“Instituto”**, a través del encargado de la estación migratoria, informará vía telefónica y posteriormente por escrito al **“Prestador del Servicio”** con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinan en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

PARTIDA	LUGAR DE ENTREGA	HORARIO DE ENTREGA	DOMICILIO
23	ESTACION MIGRATORIA EN HERMOSILLO, SON.	DESAYUNO DE 8:00 A 9:00HRS COMIDA DE 14:00 A 15:00 HRS CENA DE 19:00 A 20:00HRS	BLVD. GARCÍA MORALES NO. 114, ENTRE BLVD. SOLIDARIDAD Y CALZADA DE LOS ÁNGELES, COL. EL LLANO.
	ESTACION MIGRATORIA EN NOGALES, SON.	DESAYUNO DE 8:00 A 9:00HRS COMIDA DE 14:00 A 15:00 HRS CENA DE 19:00 A 20:00HRS	PUERTA MÉXICO Y AVE. LÓPEZ MATEOS S/N, COL. CENTRO. C.P. 84000 NOGALES, SONORA
	ESTACION MIGRATORIA EN AGUA PRIETA, SON.	DESAYUNO DE 8:00 A 9:00HRS COMIDA DE 14:00 A 15:00 HRS CENA DE 19:00 A 20:00HRS	PUERTA INTERNACIONAL Y AV. TRES, COL. CENTRO, C.P. 84200, AGUA PRIETA, SON.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
<p>Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1pza)</p>	<p>Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado. Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.).</p>	<p>Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>
M A R T E S		
<p>Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadrillos 25 gr. Cebolla en cuadrillos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadrillos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>

DESAYUNO	COMIDA	CENA
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1 gr. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chícharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandía 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Machaca Huevos 2 pzas.	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
S Á B A D O		
Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr.	Chaomein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml.	Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pza.
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, pastelito, etc.)	1 pza.
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.

HIPOSÓDICA Estricta	PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR
PAPILLAS	LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetra-pack
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chícharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA COMIDA

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chícharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida, debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA CENA

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetra-pack
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs.	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Observación:

La estructura de la Cena, considera el guisado como platillo fuerte, mismo que debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL BOX LUNCH

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetra-pack	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por que el personal que elabora los alimentos, no se encuentre dentro de sus instalaciones, uniformados, portando cofia y portando cubre bocas.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no contar con el personal mínimo solicitado en las "Bases", dentro de las instalaciones del "Prestador del Servicio".	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE TABASCO

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en la Delegación Regional del “**Instituto Nacional de Migración**” en Tabasco.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
24	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA DELEGACIÓN LOCAL VILLAHERMOSA, TABASCO PARA EL EJERCICIO 2008.	\$588,797.44	\$1,471,993.60
25	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA DELEGACIÓN LOCAL EN TENOSIQUE, TABASCO PARA EL EJERCICIO 2008. CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN EL GRUPO BETA DE PROTECCIÓN A MIGRANTES BALANCAN TENOSIQUE, TABASCO PARA EL EJERCICIO 2008 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA EL PUNTO DE INTERNACION “EL CEIBO”, PARA EL EJERCICIO 2008.	\$883,196.16	\$2,207,990.40
		\$1,471,993.60	\$3,679,984.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Tabasco, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras,

Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del “**Instituto**” en el Estado de Tabasco como en el resto del país fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “**Instituto**” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Jamón de pavo • Carne de Pollo (pechuga) • Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (fríjol, etc.)

Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

INGREDIENTES Y GRAMAJES REQUERIDOS:

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Para Comida (el “Prestador del Servicio” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)

<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res (pulpa) • Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

INGREDIENTES Y GRAMAJES REQUERIDOS

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Para Cena el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Jamón de pavo • Salchicha de pavo • Tocino • Carne de Pollo (deshuesado) • Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado

Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

INGREDIENTES Y GRAMAJES REQUERIDOS

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Para Box Lunch el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)

Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

INGREDIENTES Y GRAMAJES REQUERIDOS

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

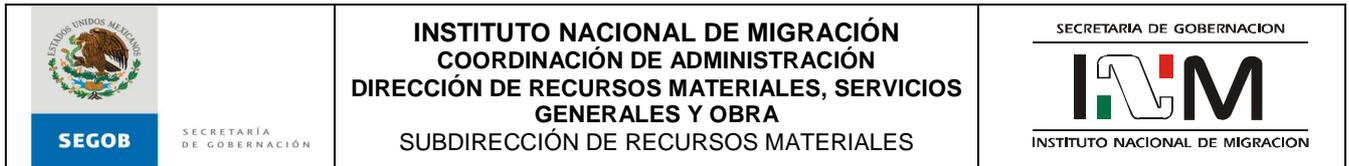
Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**prestador del servicio**”, para verificar la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para



mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización, incluyendo los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos que se preparen.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

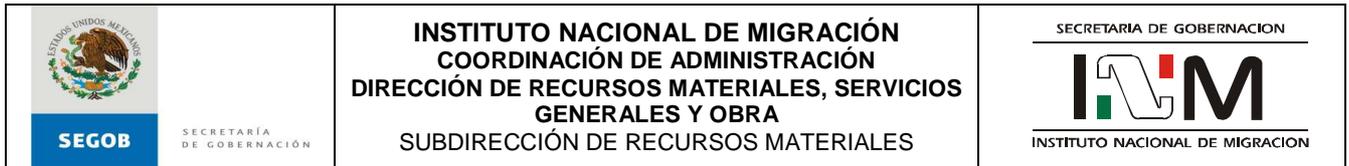
Los huevos deberán ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente .

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.



Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 100 a 250 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo para la preparación de los alimentos será adquirido por El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal del Consumidor del Estado de Tabasco; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

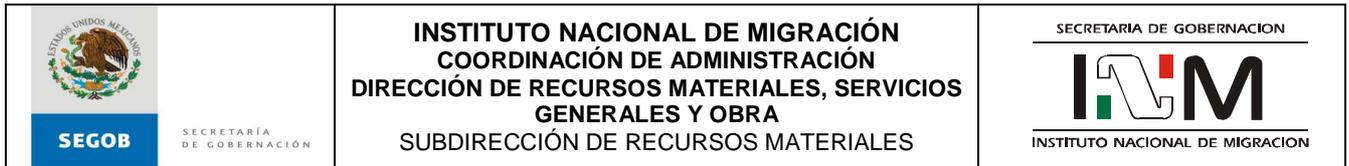
En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate .

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.



En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en las estaciones migratorias (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El proveedor cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el proveedor otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional Tabasco del “**Instituto**”, se aplicará una pena convencional si no cumple con el horario establecido establecido.

El “**Instituto**” informará por escrito al “**prestador del servicio**” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel con divisiones, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con divisiones y con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
Delegación Local en Villahermosa, Tabasco.	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Av. Paseo Usumacinta numero 927 Fracc. Jose Colomo en Villahermosa, Tabasco.
Delegación Local en Tenosique, Tabasco.	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Carretera Tenosique-Emiliano Zapata, Km. 1, en Tenosique, Tabasco
Grupo Beta de Protección A Migrantes Balancan Tenosique.	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Calle Leandro Rovirosa Wade S/N, Col. Maria Luisa, en Tenosique, Tabasco
Punto de Internación "El Ceibo".	<u>Desayuno</u> de 8:30 a 9:30 hrs. <u>Comida</u> de 14:30 a 15:30 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 21:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a sus países de origen.	Lote 45 Agrícola y Ganadera, Colonia Sueños de Oro en Tenosique, Tabasco

Observaciones:

El "Instituto" por medio de la Delegación Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del "Prestador del Servicio" que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el "Licitante" que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal por turno como mínimo:

Un jefe (a) de cocina (dietista, chef, etc.)

Un jefe (a) de cocineras

Tres auxiliares de cocina

EJEMPLOS DE MENÚ PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
<p>Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1pza)</p>	<p>Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado. Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).</p>	<p>Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>
M A R T E S		
<p>Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadrillos 25 gr. Cebolla en cuadrillos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>	<p>Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadrillos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)</p>

DESAYUNO	COMIDA	CENA
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1 gr. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandía 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Machaca Huevos 2 pzas.	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
S Á B A D O		
Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr.	Chaomein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml.	Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pz
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.

HIPOSÓDICA ESTRUCTA	PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR
PAPILLAS	LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE TAMAULIPAS

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en las Estaciones Migratorias de las Delegaciones Locales del INM de Nuevo Laredo, Miguel Alemán, Reynosa, H. Matamoros y Tampico en el Estado de Tamaulipas.

1.- PARTIDA A OFERTAR (como dato Informativo):

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	DIRECCION	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
26	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA ESTACION MIGRATORIA EN LA DELEGACION LOCAL EN NUEVO LAREDO	PUENTE INTERNACIONAL NO. 1, MIGUEL ALEMÁN, PLANTA BAJA, AV. GUERRERO Y 15 DE JUNIO S/N , COL. CENTRO, C.P. 88000, NUEVO LAREDO, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)	\$ 475,200.00	1,188,000.00
27	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA ESTACION MIGRATORIA EN LA DELEGACION LOCAL EN MIGUEL ALEMAN	GARITA KM. 22 (ESTACIÓN MIGRATORIA)	\$ 63,360.00	158,400.00
28	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA ESTACION MIGRATORIA EN LA DELEGACION LOCAL EN REYNOSA	CARRETERA REYNOSA-SAN FERNANDO, KM. 26, C.P. 87500, REYNOSA, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA), KM. 26 SAN FERNANDO-REYNOSA.	\$ 126,720.00	316,800.00
29	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA ESTACION MIGRATORIA EN LA DELEGACION LOCAL EN MATAMOROS	PUENTE INTERNACIONAL BIM, PUENTE VIEJO, AV. LAS AMÉRICAS S/N, C.P. 87330, MATAMOROS, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)	\$ 126,720.00	316,800.00

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

30	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LA ESTACION MIGRATORIA EN LA DELEGACION LOCAL EN TAMPICO	EMILIO CARRANZA NO. 302, COLONIA CENTRO, C.P. 89000, TAMPICO, TAMAULIPAS (ESTACIÓN MIGRATORIA)	\$ 165,600.00	414,000.00
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	-------------------

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las Estaciones Migratorias de las Delegaciones Locales del INM de Nuevo Laredo, Miguel Alemán, Reynosa, H. Matamoros y Tampico en el Estado de Tamaulipas como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y se cuenta con políticas y normas establecidas del “**Instituto**” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

Consideraciones generales

1. Las personas en los traslados permanecen sin tomar alimentos hasta 10 horas aproximadamente.
2. Son personas con una mala alimentación.
3. Con relación a los menores asegurados, el proveedor adjudicado deberá tener un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, bebida sabor a fruta envasado, para proporcionar alimentos a los menores asegurados en cada estación migratoria (se consideraran menores hasta los 5 años de edad)
4. En la preparación de los alimentos se deberán considerar insumos de buena calidad y de marcas comerciales reconocidas en el mercado mismas que son publicadas en las gacetas emitidas por la procuraduría federal de consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa.

5. Los alimentos deberán ser elaborados con un estricto control de higiene y serán empaquetados de manera individual.
6. Los recipientes para la entrega de los alimentos deberán ser en plástico o unicel con cubierta, los vasos contendrán tapa y únicamente se proporcionara cuchara de material desechable.
7. El instituto no cuenta con instalaciones para conservar los alimentos por lo que el consumo de ellos será de manera inmediata.

Supervisión de los servicios

El instituto a través del personal designado en cada estación migratoria, deberá realizar supervisiones diarias y continuas para verificar lo siguiente:

- A. Que el "Prestador de Servicio" cumpla con la entrega de los menús propuestos por el mismo.
- B. Que el "Prestador de Servicio" otorgue los servicios contratados en los horarios establecidos.
- C. Que los alimentos tengan el peso y cantidad solicitada.
- D. Que los alimentos se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- E. El instituto junto con el "Prestador de Servicio" determinara los menús semanales (los días jueves de cada semana) que se proporcionaran, de conformidad a la propuesta realizada por el "Prestador de Servicio".

Preparación de los box lunch

Para la preparación del box lunch se debe considerar la materia prima y los gramajes solicitados por las condiciones que presentan los extranjeros asegurados con relación a lo siguiente:

1. Se deben considerar las condiciones del viaje con temperaturas extremas de calor y frío para efecto de la conservación de los alimentos.
2. No se permitirá la entrega de alimentos preelaborados, tales como: hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado, etc.
3. Las frutas y legumbres que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato, no se aceptaran enlatados o deshidratados.

3.- Estructura de los alimentos.

DESAYUNO

- BEBIDA SABOR A FRUTA ENVASADO O LECHE ENVASADA O CAFÉ SOLO O CAFÉ CON LECHE O ATOLE O CHOCOLATE
- FRUTA EN PORCIÓN INDIVIDUAL

- GUIADO (EMBUTIDOS O CARNES ROJAS O POLLO) O HUEVO
- FRIJOLES O ENSALADA O GUARNICIÓN
- PAN BLANCO O TORTILLA
- PAN DULCE
- SALSA O RAJAS EN VINAGRE
- SERVILLETAS (2 piezas)
- AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET

CONSIDERAR LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS: ACEITE, SAL, AZUCAR, JITOMATE, CEBOLLA, AJO, ETC.

DESAYUNO	GRAMAJES
BEBIDA SABOR A FRUTA ENVASADO O LECHE ENVASADA O CAFÉ SOLO O CAFÉ CON LECHE O ATOLE O CHOCOLATE	250 ml
FRUTA EN PORCIÓN INDIVIDUAL	1 pza
FRIJOLES	200 grs
HUEVOS	2 pza
CARNE BISTEC	300 grs
PULPA DE RES	300 grs
PULPA DE CERDO	300 grs
JAMÓN	100 grs
QUESO	100 grs
SALCHICHA	100 grs
POLLO DESHUESADO (PIERNA, MUSLO O PECHUGA)	200 grs
ATÚN	100 grs
ENSALADA O GUARNICIÓN	150 grs
PAN DULCE	1 pza
PAN BLANCO (BOLILLO GRANDE)	1 pza
TORTILLA	8 pzas
SALSA O RAJAS EN VINAGRE	30 grs
AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET	500 ml

COMIDA

- REFRESCO DE COLA O DE SABOR (VASO DE UNICEL)
- SOPA DE PASTA O ARROZ
- GUIADO (EMBUTIDOS O CARNES ROJAS O POLLO)
- FRIJOLES
- ENSALADA O GUARNICIÓN
- PAN BLANCO O TORTILLA
- SALSA O RAJAS EN VINAGRE
- SERVILLETAS (2 piezas)
- AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET

CONSIDERAR LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS: ACEITE, SAL, AZÚCAR, JITOMATE, CEBOLLA, AJO, ETC.

COMIDA	GRAMAJES
REFRESCO DE COLA O DE SABOR EN VASO DE UNICEL	350 ml
SOPA DE PASTA	200 grs
ARROZ	150 grs
CARNE BISTEC	300 grs
CHULETA DE CERDO	300 grs
PULPA DE CERDO	300 grs
JAMÓN O QUESO	100 grs
SALCHICHA	100 grs
POLLO; PIERNA, MUSLO O PECHUGA	200 grs
ATÚN	100 grs
FRIJOLES	100 grs
ENSALADA O GUARNICIÓN	150 grs
PAN BLANCO (BOLILLO GRANDE)	1 pza
TORTILLA	8 pza
SALSA O RAJAS EN VINAGRE	30 grs
AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET	500 ml

CENA

- SOPA SECA
- LECHE ENVASADA O CAFÉ SOLO O CAFÉ CON LECHE O ATOLE O CHOCOLATE
- GUISADO (CARNES ROJAS O POLLO) O SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO
- ENSALADA O GUARNICIÓN
- PAN BLANCO O TORTILLA
- PAN DULCE
- SALSA O RAJAS EN VINAGRE
- SERVILLETAS (2 piezas)
- AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET

CONSIDERAR LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS: ACEITE, SAL, AZÚCAR, JITOMATE, CEBOLLA, AJO, ETC.

CENA	GRAMAJES
LECHE ENVASADA O CAFÉ SOLO O CAFÉ CON LECHE O ATOLE O CHOCOLATE	250 ml
CARNE BISTEC	300 grs
PULPA DE RES	300 grs
PULPA DE CERDO	300 grs
JAMÓN O QUESO	100 grs
SALCHICHA	100 grs
POLLO: PIERNA, MUSLO O PECHUGA	200 grs
ATÚN	200 grs
ENSALADA O GUARNICIÓN	150 grs
PAN DULCE	1 pza
PAN BLANCO (BOLILLO GRANDE)	1 pza

TORTILLA	8 pza
SALSA O RAJAS EN VINAGRE	30 grs
AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET	500 ml

BOX LUNCH

- DOS SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO
- BEBIDA SABOR A FRUTA ENVASADO
- DOS FRUTAS DE TEMPORADA EN GAJOS (NARANJA, MANZANA, PERA, ETC.)
- PAN DULCE
- SERVILLETAS (2 piezas)
- AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET, 1 LT.

CONSIDERAR LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PLATILLOS: ACEITE, SAL, AZÚCAR, JITOMATE, CEBOLLA, AJO, ETC.

CENA	GRAMAJES
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	PIEZA
BEBIDA SABOR A FRUTA ENVASADO	500 ml
FRUTA DE TEMPORADA	2 pza.
PAN DULCE	1 pza.
AGUA ENVASADA EN BOTELLA DE PET	1 lt

NOTAS IMPORTANTES:

Los gramajes en los cárnicos se consideran en crudo. La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

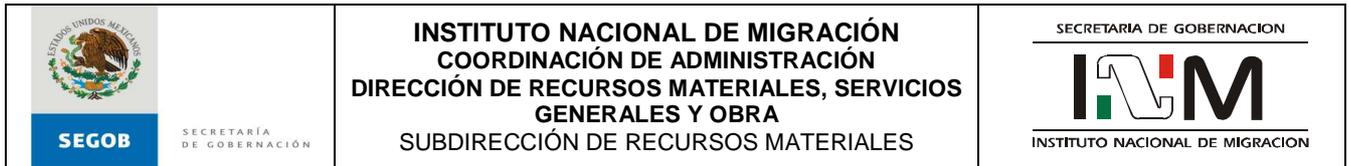
Con relación a la higiene:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del comprobante de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos.

Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:



En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos.

Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

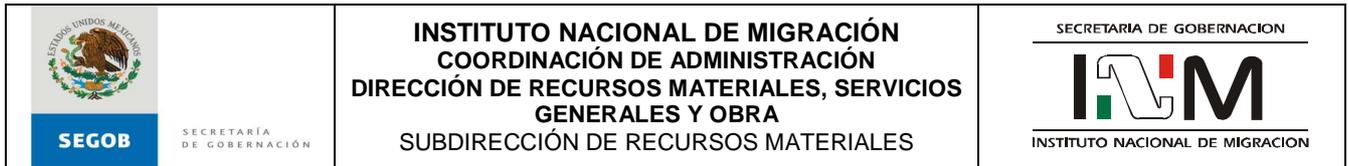
Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

Stock de productos:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.



El agua de consumo será adquirido por El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo ser purificada y de calidad reconocida; adquiridos en envases de policarbonatos transparentes, con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servir las, no debe de quedar ningún residuo de estas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

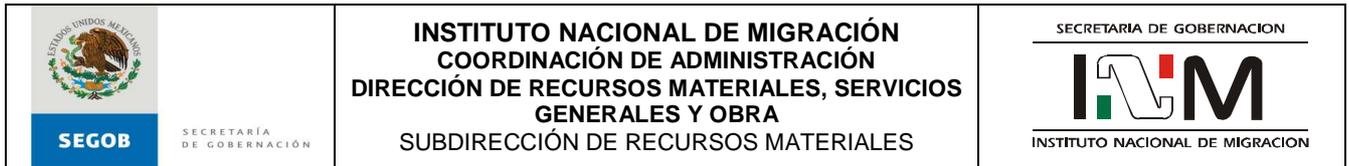
Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.



Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc.).

Seccionar la cocina en áreas de preparación de verduras y carnes.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el medico en turno.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebes, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 5 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente, durante toda la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional en Tamaulipas del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**”, transcurrido este tiempo el “**Instituto**” podrá adquirir los alimentos con cargo al “**Prestador del Servicio**”.

El “**Instituto**” informará via telefonica al “Prestador de Servicio” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.

- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

Lugar y horario de entrega de los alimentos

Los domicilios y horarios de los lugares donde se deben entregar los menús y box lunch son los siguientes:

PARTIDA A	ALIMENTACIÓN DE PERSONAS	DOMICILIO	HORARIOS DE ENTREGA
26	DELEGACIÓN LOCAL EN NUEVO LAREDO	PUENTE INTERNACIONAL MIGUEL ALEMÁN, AV. GUERRERO Y 15 DE JUNIO S/N , COL. CENTRO, C.P. 88000, NUEVO LAREDO, TAMAULIPAS	DESAYUNO: 9:00 HRS COMIDA: 15:00 HRS CENA: 21:00 HRS BOX LUNCH: SE SOLICITARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL SERVICIO CON 120 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN.
27	DELEGACIÓN LOCAL EN MIGUEL ALEMÁN	GARITA KM. 22 (ESTACIÓN MIGRATORIA)	DESAYUNO: 9:00 HRS COMIDA: 15:00 HRS CENA: 21:00 HRS BOX LUNCH: SE SOLICITARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL SERVICIO CON 120 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN.
28	DELEGACIÓN LOCAL EN REYNOSA	CARRETERA REYNOSA-SAN FERNANDO, KILÓMETRO 26, C.P. 87500, REYNOSA, TAMAULIPAS	DESAYUNO: 9:00 HRS COMIDA: 15:00 HRS CENA: 21:00 HRS

PARTIDA A	ALIMENTACIÓN DE PERSONAS	DOMICILIO	HORARIOS DE ENTREGA
			BOX LUNCH: SE SOLICITARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL SERVICIO CON 120 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN.
29	DELEGACIÓN LOCAL MATAMOROS EN	PUENTE INTERNACIONAL BIM, PUENTE VIEJO, AV. LAS AMÉRICAS S/N, C.P. 87330, MATAMOROS, TAMAULIPAS	DESAYUNO: 9:00 HRS COMIDA: 15:00 HRS CENA: 21:00 HRS BOX LUNCH: SE SOLICITARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL SERVICIO CON 120 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN.
30	DELEGACIÓN LOCAL TAMPICO EN	EMILIO CARRANZA NO. 302, COLONIA CENTRO, C.P. 89000, TAMPICO, TAMAULIPAS	DESAYUNO: 9:00 HRS COMIDA: 15:00 HRS CENA: 21:00 HRS BOX LUNCH: SE SOLICITARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL SERVICIO CON 120 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada en botella de PET	1 lt
Bebida sabor a fruta envasado	500 ml
Alimento principal (torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pza.
Fruta fresca de temporada (manzana, naranja ó plátano)	2 pza.

Gelatina o flan	1 pza.
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc.)	1 pza.
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	<p>* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA.</p> <p>*CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO.</p> <p>*ENSALADA, PASTAS O ARROZ.</p> <p>*TORTILLA 3 PZAS.</p> <p>*FRUTA: DE LA TEMPORADA.</p> <p>*BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.</p>
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	<p>PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:</p> <p>*EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN).</p> <p>*ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.)</p> <p>*SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO.</p> <p>SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	<p>PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:</p> <p>*EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN)</p> <p>*ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.)</p> <p>*SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES)</p> <p>SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	<p>350 GR DE FRUTA.</p> <p>BEBIDA SIN LECHE 250 ML</p> <p>GELATINA 200 GR</p>
PAPILLAS	<p>LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR</p> <p>1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS</p> <p>2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS</p> <p>BEBIDA SIN LECHE 250 ML.</p> <p>GELATINA 200GR.</p>

LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

Condiciones De La Licitación

1. Los licitantes participantes deberán presentar junto con su propuesta técnica, una propuesta que contenga como mínimo 6 menús para cada uno de los alimentos: desayuno, comida y cena, así como un menú para el caso de box lunch, incluyendo los gramajes e ingredientes para alcanzar las calorías necesarias según los rangos de edad que se señalen.
2. Los licitantes participantes deberán presentar en papel preferentemente membretado junto con su propuesta técnica, carta, donde manifiesten tener conocimiento en el manejo de dietas específicas para pacientes, de tipo suave, dieta blanda, dieta hipercalórica e hipocalórica, dieta líquida y dieta para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.
3. El licitante deberá presentar en papel preferentemente membretado carta, firmada por si mismo o su representante o apoderado legal, donde manifieste que si es adjudicado proporcionara el domicilio donde se llevaran a cabo la preparación de los alimentos, el licitante deberá proporcionar este domicilio por partida adjudicada.
4. El instituto nacional de migración en la evaluación técnica, podrá realizar una visita a las instalaciones del "Prestador de Servicio" para verificar los permisos de salubridad, protección civil y uso de suelo, así como las óptimas condiciones de las instalaciones donde realizar la preparación de los alimentos.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE TLAXCALA

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas exclusivamente en la Estación Migratoria del "Instituto" en Tlaxcala.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
31	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS	\$ 127,512.00	\$ 318,780.00

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LA ESTACIÓN MIGRATORIA EN TLAXCALA, PARA EL EJERCICIO 2008.		
		\$ 127,512.00	\$ 318,780.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria de la Delegación Regional del “**Instituto**” en el Estado de Tlaxcala, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada y que se recibe en la Estación Migratoria del “**Instituto**” en el Estado de Tlaxcala como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del “**Instituto**” de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno.- El “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epazote, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Comida.- El “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Cena.- El “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

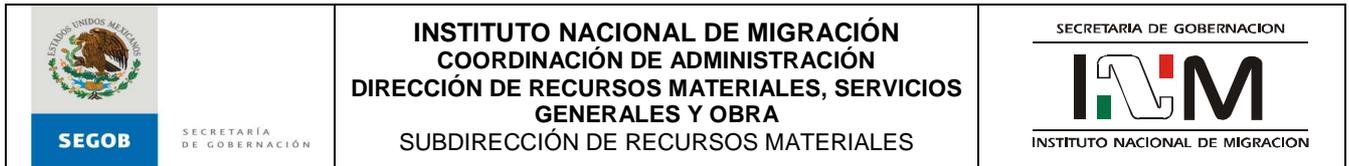
Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

Para Box Lunch.- El “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch.

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano) (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

NOTAS IMPORTANTES:



La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

La preparación de los alimentos deberá ser en las instalaciones del prestador del servicio, sólo se deberá entregar los alimentos requeridos previamente elaborados.

Con relación al área y equipo que el prestador del servicio destina para la elaboración de los alimentos;

Las instalaciones de los “licitantes” en cada uno de los lugares en donde proponen prestar el servicio, deberán contar con los permisos vigentes de la Secretaría de Salud y de la Autoridad Municipal del lugar de prestación de los servicios, mismos con los que deberá contar el personal del licitante

Las instalaciones deberán contar con el espacio suficiente contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

Las Instalaciones deberán contar como mínimo:

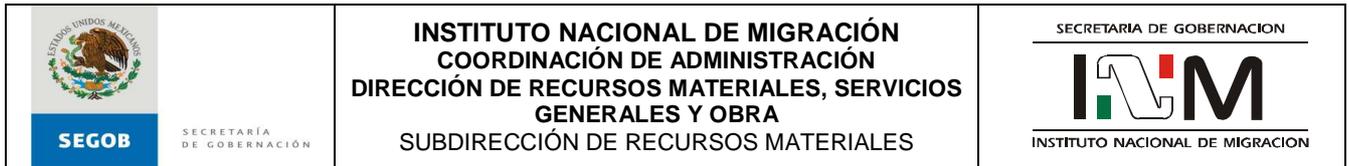
- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Elementos de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura.
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas durante la vigencia del contrato..
- e).- Responsable de Cocina, el que deberá contar como mínimo con un año de experiencia comprobable.

Con relación a la higiene:

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos y saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “Licitante” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “Instituto”, mediante visitas periódicas a las instalaciones de la empresa, verificará la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de



conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

Todas las áreas asignadas por la empresa para la preparación de los alimentos deberán mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando su sistema de higiene y sanidad, debiendo entregar trimestralmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de alimentos durante la vigencia del contrato.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos.

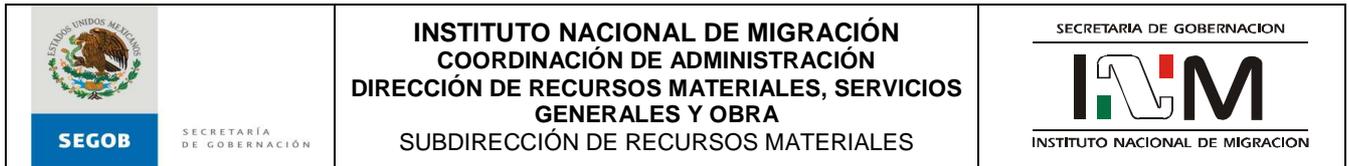
Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los períodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.



Stock de productos:

El “**Licitante**” que resulte contara con un stock de productos en almacenamiento, al cual se le deberá aplicar la rotación respectiva en tiempo y forma.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de un año en los alimentos correspondientes.

El agua de consumo será adquirido por el “**Licitante**” que resulte adjudicado, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Tlaxcala; adquiridos en embases de policarbonatos transparentes, con capacidad de 20 litros, debidamente cerrados y sellados y botellas de 500 ml para el traslado de los asegurados.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo (excepto en los que no aplique) “peso neto”.

Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

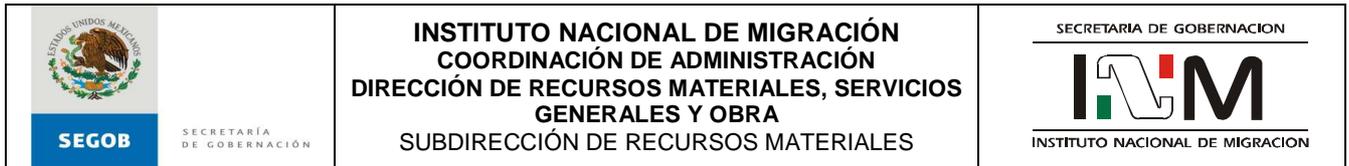
En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno de la Estación Migratoria en Tlaxcala del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles, remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de estas.



En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados sazonarlos de manera normal, tal como se indica.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno de la Estación Migratoria en Tlaxcala del “**Instituto**” con respecto a la base del menú del día. Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubrebocas, etc).

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el medico en turno.

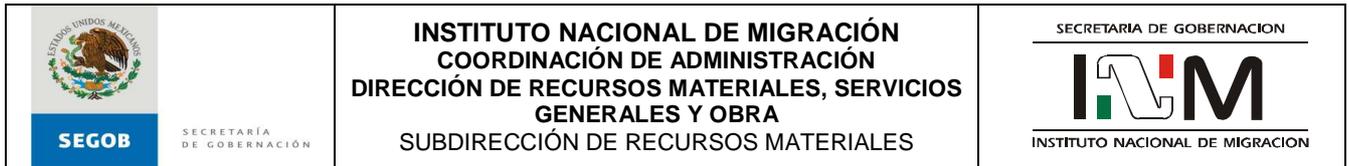
Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:



El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria de Tlaxcala, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El prestador del servicio cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo en su domicilio y que cuente con el personal mínimo requerido.
- Que el personal se presente debidamente uniformado.
- Que el prestador del servicio otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente del “**Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional Tlaxcala del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**”, transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” informará vía telefónica y posteriormente por escrito al “**prestador del servicio**” con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose la empresa a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinan en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
Estación Migratoria, San Pablo Apetatitlan, Tlaxcala.	<u>Desayuno</u> de 8:00 a 9:00 hrs. <u>Comida</u> de 14:00 a 15:00 hrs. <u>Cena</u> de 19:00 a 20:00 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de extranjeros a la estación migratoria de Tapachula, Chiapas.	Santos Degollado No. 62, San Pablo Apetatitlan, Tlaxcala.

Observaciones:

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional en Tlaxcala y a través del Área Administrativa podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “**Prestador del Servicio**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además el “**Licitante**” que resulte adjudicado para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal:

- Un jefe de cocina (dietista, chef, etc.)
- Un auxiliares de cocina
- Un elemento de intendencia

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr.	Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado.	Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Fruta fresca de temporada (1pza)	Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas 3 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	pza.)
M A R T E S		
Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 3 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadrillos 25 gr. Cebolla en cuadrillos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas 2 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadrillos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Hoja de aguacate para sazonar 1 gr. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla 3 pzas. Agua natural 250 ml. Sandía 50 gr. sin semilla. Azúcar 10 gr.	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
cajeta. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Fruta fresca de temporada (1 pza)	
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas 3 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Piña 50 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche sabor fresa. Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Machaca Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Calabaza en tiras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.) Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chicharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 2 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
S Á B A D O		
Molletes	Albóndigas	Huevos con tocino.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr. Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)</p>	<p>Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr. Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida natural 250 ml. 50 gr. De papaya. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)</p>	<p>Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)</p>
D O M I N G O		
<p>Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr. Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)</p>	<p>Chaomein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml. Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).</p>	<p>Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr. Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)</p>

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldras, torta o sándwich de jamón y queso)	2 pzas

tipo manchego)	
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó plátano)	1 pza
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pza
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

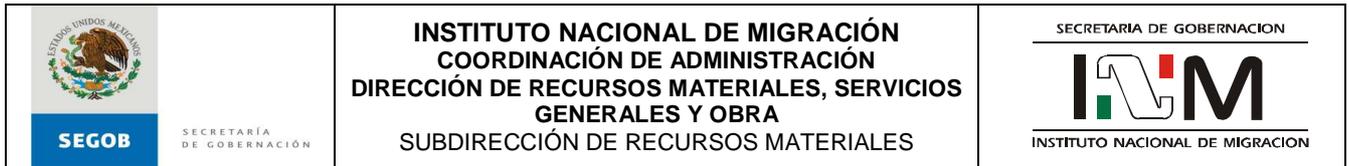
NORMAL	<ul style="list-style-type: none"> * INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA. *CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO. *ENSALADA, PASTAS O ARROZ. *TORTILLA 3 PZAS. *FRUTA: DE LA TEMPORADA. *BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN). *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO. SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> *EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN) *ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.) *SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.

DE FRUTA	350 GR DE FRUTA. BEBIDA SIN LECHE 250 ML GELATINA 200 GR
PAPILLAS	LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR 1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS 2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS BEBIDA SIN LECHE 250 ML. GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

Estructura de insumos y gramajes para el desayuno.

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:



La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

Estructura de insumos y gramajes para la comida.

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida, debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Estructura de insumos y gramajes para la cena.

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Observación:

La estructura de la Cena, considera el guisado como platillo fuerte, mismo que debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

Estructura de insumos y gramajes para Box Lunch.

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE VERACRUZ

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en los diferentes inmuebles foráneos de la Delegación del Instituto Nacional de Migración del Estado de Veracruz.

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	MONTO MINIMO CON I.V.A. INCLUIDO	MONTO MÁXIMO CON I.V.A. INCLUIDO
32	VERACRUZ	600,000.00	1,500,000.00
33	TUXPAN	80,000.00	200,000.00
34	CÓRDOBA	340,000.00	850,000.00
35	COATZACOALCOS	48,000.00	120,000.00
36	ACAYUCAN	880,000.00	2,200,000.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para los diferentes inmuebles foráneos de la Delegación del “Instituto” en el Estado de Veracruz, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Belice, Costa Rica e incluso Panamá, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en las distintas Estaciones Migratorias del Instituto Nacional de Migración en el Estado de Veracruz como en el resto del país, la mayor proporción fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, las calorías requeridas en cada uno de ellos, en un rango de 1500 a 2000 Kcal.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras y frutas como primer grupo, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una herramienta práctica y sencilla para transmitir el “el cómo hacer” para conformar

menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

La cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas del Instituto Nacional de Migración de salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación adecuada y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, tomando en consideración la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (frijol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, epasote, mayonesa y vinagre. (Donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO

DESAYUNO	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole con o sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas

Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne de pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos contenidos en la tabla anterior.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

Para Comida: el “**Licitante**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta)
Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:
• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc)
Verduras
Agua de frutas
Tortillas
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, salsa china, vinagre y achiote (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA COMIDA

COMIDA	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chícharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Para Cena: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Tocino
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Atún
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (ejotes, chícharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, hoja de aguacate, laurel, hierbabuena, cilantro, margarina sin sal, mayonesa y vinagre (donde sean requeridos).

Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela (donde sea requerido).

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA CENA

CENA	GRAMAJE	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche sola	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

Para Box Lunch: el “Licitante” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch, debiendo considerar la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA BOX LUNCH

BOX LUNCH	GRAMAJE	OBSERVACIONES
-----------	---------	---------------

Alimento principal	150 grs.	
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

INSTALACION DEL “LICITANTE”.

Las instalaciones del “**Licitante**” en cada uno de los lugares en donde se propone prestar el servicio, deberán contar con la Licencia Sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud del lugar de prestación de los servicios.

Las instalaciones del “**Licitante**” deberán contar con el espacio suficiente para la elaboración de alimentos, contemplando lo siguiente:

- a).- Área para despensa y almacenamiento de utensilios de cocina
- b).- Área de preparación de alimentos.
- c).- Área de conservación de alimentos
- d).- Área de empaque de alimentos.
- e).- Área de desechos alimenticios y basura.

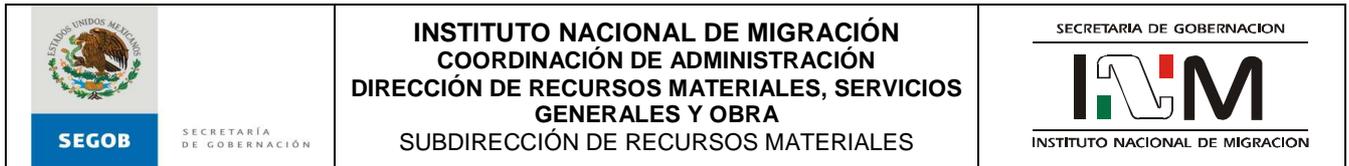
Las Instalaciones del “**Licitante**” deberán contar como mínimo con lo siguiente:

- a).- Utensilios necesarios y en buen estado de conservación y limpieza, para la elaboración de alimentos,
- b).- Accesorios de higiene como cubre bocas, guantes, cofias, fundas de protección, contenedores para el traslado de alimentos en porciones individuales y contenedores cerrados para basura,
- c).- Vehículo para transporte de los alimentos en porciones individuales.
- d).- Línea telefónica fija disponible las 24 horas del día durante la vigencia del contrato.
- e).- Designar un responsable de Cocina, quien deberá contar con la experiencia en preparación de alimentos.

Con relación a la higiene y servicio:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura y presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.



El “**Prestador del Servicio**” deberá tomar en cuenta los términos que señala la Norma Oficial Mexicana NOM-120 SSA1-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal del “**Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones del “**Prestador del Servicio**”, la adecuada limpieza de la(s) mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de preparación, de conformidad con lo que señalan las Normas antes indicadas, evitando con ello contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Prestador del Servicio**” deberá acreditar trimestralmente al personal del “**Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catalogo oficial de plaguicidas de la Secretaria de Salud.

Las instalaciones destinadas por parte del “**Prestador del Servicio**” para la preparación de los alimentos, deberán mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización, incluyendo los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos que se preparen.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el “**Prestador del Servicio**” deberán ser de la mejor calidad.

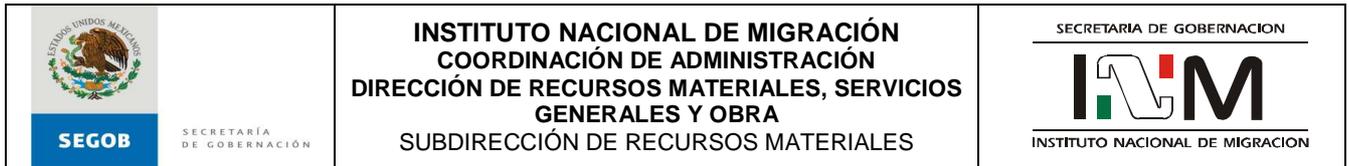
En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se rechazarán cuando presenten agujeros, abolladuras, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deben ser pasteurizados.

Los huevos deben ser frescos, de la mejor calidad y de marca reconocida.



Los productos que se adquieran deben presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos del producto congelado y refrigerado.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente.

El “**Prestador del Servicio**” deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.

Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos bajo el criterio de primeras entradas, primeras salidas, es decir, se deberán consumir en el orden en que sean adquiridos.

Stock de productos:

El stock de productos en almacenamiento deberá ser para un promedio de 80 a 200 personas diarias, realizando la rotación respectiva en tiempo y forma.

La empresa deberá tener la capacidad de preparar raciones adicionales diarias por cualquier incremento de asegurados.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos el día de su elaboración no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La caducidad de los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos invariablemente deberá estar vigente.

El agua de consumo será adquirida por el “**Prestador del Servicio**”, debiendo utilizarse la de marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal del Consumidor en el Estado de Veracruz; adquiridos en envases de polycarbonato transparentes, con capacidad mínima de 19 litros, debidamente cerrados y sellados para la preparación de los alimentos.

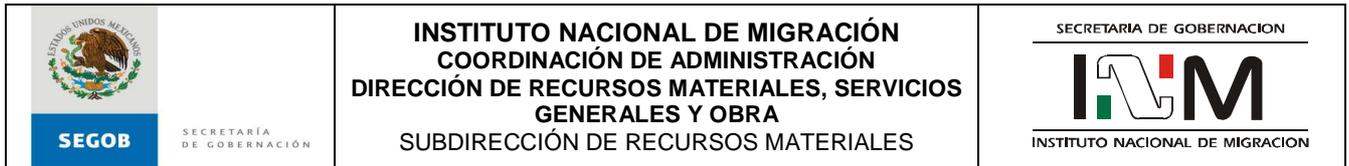
Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) “peso neto”. Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso.



En caso de no estar disponible algún ingrediente, avisar con anticipación al personal encargado de verificación en turno del “**Instituto**”, para realizar los cambios pertinentes. (No informar en el momento de la verificación).

Cuando se requiera, sazonar con: ajo, sal, cebolla, tomate, laurel, pimienta, tomillo, cilantro, apio y hoja de aguacate (naturales).

Preparar el atole y otra bebida que lo requiera con canela.

Frijoles remojar un día antes y retirar el agua tres veces, sazonar con cebolla y aceite de maíz o soya.

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servirlos, no debe de quedar ningún residuo de éstas.

En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia; por lo menos en la comida se sugiere utilizar platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

El menú de los asegurados deberá sazonarse de manera normal.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico en turno del que expidió el certificado, con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

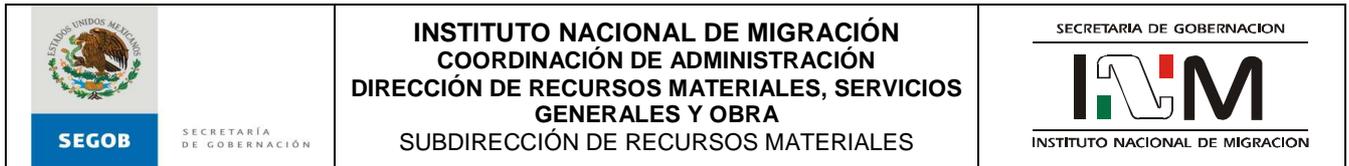
Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el médico.

Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).



El “**Licitante**”, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapak, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).

Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado, realizará supervisiones diarias y continuas para verificar que:

- El “**Prestador del Servicio**” cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que el “**Prestador del Servicio**” otorgue el servicio contratado y las cantidades solicitadas en los horarios establecidos.
- Que los alimentos estén integrados cuantitativa y cualitativamente.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, éstos se repiten o se encuentran en mal estado, el “**Instituto**” podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” la modificación de los menús elaborados, informando al área correspondiente del Instituto.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso en el servicio de alimentación, la Delegación Regional Veracruz del “**Instituto**”, establecerá una tolerancia de 30 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**” en los comedores del “**Instituto**”, transcurrido este tiempo se aplicarán las penas convencionales correspondientes.

El “**Instituto**” informará por escrito al “**Prestador del Servicio**” con un plazo de dos horas de anticipación, la cantidad de alimentos a preparar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose el “**Prestador del Servicio**” a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel utilizando una cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

PARTIDA	LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
32	VERACRUZ	<u>Desayuno</u> de 9:00 a 9:15 hrs. <u>Comida</u> de 14:00 a 14:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	MIGUEL LERDO NO. 311 ESQ. 5 DE MAYO, COLONIA CENTRO, VERACRUZ, VER.
33	TUXPAN	<u>Comida</u> de 14:00 a 14:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	BOULEVARD JESÚS REYES HEROLES NO. 5 ALTOS, DESPACHO 103, 104, Y 105, COLONIA CENTRO, TUXPAN, VERACRUZ.
34	CÓRDOBA	<u>Comida</u> de 14:00 a 14:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	AVENIDA 3 NO. 513, DESPACHO 103, ENTRE CALLE 5 Y 7, COLONIA CENTRO, CÓRDOBA, VER.
35	COATZACOALCOS	<u>Comida</u> de 14:00 a 14:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	INTERIOR DEL RECINTO FISCAL AUTORIZADO, COLONIA CENTRO, COATZACOALCOS, VER.
36	ACAYUCAN	<u>Comida</u> de 14:00 a 14:15 hrs. <u>Cena</u> de 20:00 a 20:15 hrs. <u>Box Lunch</u> : cuando se requiera de acuerdo a la programación diaria del traslado de asegurados extranjeros.	CORRAL VIEJO DE LOS CAMINOS EX HACIENDA SANTA RITA CASAS VIEJAS, ACAYUCAN, VER.

Observaciones:

El “**Licitante**” deberá presentar carta bajo protesta de decir la verdad, firmada por el representante o apoderado legal, donde manifieste el domicilio donde se le pueda notificar o requerir, indicando calle,

número, Colonia, ciudad, Código Postal, teléfono convencional, fax, teléfono celular y en su caso correo electrónico.

El “**Instituto**” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento, con o sin previo aviso, los documentos e instalaciones del “**Licitante**” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

Además la empresa contratada para el servicio de alimentación debe contar con el siguiente personal

- Un encargado(a) de cocina
- Dos auxiliares de cocina
- Un elemento de intendencia

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

DELEGACIÓN REGIONAL EN EL ESTADO DE YUCATÁN

El anexo técnico consiste en la prestación del servicio de alimentación para personas extranjeras aseguradas en la Estación Migratoria de la Delegación Regional de “**El Instituto**” en Mérida, Yucatán

1.- PARTIDA A OFERTAR

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÍNIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO	MONTO MÁXIMO A CONTRATAR EN EL PERÍODO
37	Contratación del Servicio de Alimentación en la Estación Migratoria de la Delegación Regional en Yucatán	\$161,888.00	\$404,720.00
	Contratación del Servicio de Alimentación en la Subdelegación Local del Aeropuerto Internacional de Mérida		
		\$161,888.00	\$404,720.00

2.- Especificaciones que deben considerar los menús.

Las características de la integración de los menús para la Estación Migratoria de la Delegación Regional de “**El Instituto**” en el Estado de Yucatán, deben tomar en cuenta lo referente a la diferencia de nacionalidades principalmente en los países como Cuba y los que integran Centroamérica como Guatemala, El Salvador, Honduras e incluso Belice, y la diversidad de costumbres alimenticias, en virtud de que, lo que significa algo tradicional en un país, en otros no se acostumbra comer.

Las estadísticas nos indican que la población que generalmente es asegurada tanto en la Estación Migratoria de “**El Instituto**” en el Estado de Yucatán como en el resto del país, fluctúa entre los 15 y 40 años, sin embargo, en menor proporción se encuentra la cantidad restante de personas consideradas vulnerables, esto es, niños, mujeres, mujeres embarazadas o en período de lactancia y personas de la tercera edad, cuya alimentación debe ser específica y de mayor cuidado, así como personas que presentan algún tipo de enfermedad tal como hipoglucemia, hiperglucemia, dislipidemia, hipertensión entre otras patologías consideradas graves, en las cuales se debe considerar una dieta específica para cada padecimiento y otras nacionalidades diferentes a las centroamericanas.

Por otra parte, los extranjeros asegurados presentan en su mayoría síndrome carencial y/o avitaminosis, debido a la mala alimentación desde su lugar de origen, situación que se ve acentuada durante su viaje o trayecto hacia los Estados Unidos de Norteamérica como destino final; aunado a esto, se debe considerar que por su situación jurídico migratoria, se ve agravado con situaciones psicossomáticas como son estrés, depresión y en ocasiones estados de agitación y angustia, por lo cual se requiere mayor cantidad y variedad en su alimentación, por lo que deberá tomarse en cuenta en los menús que se propongan, deben aportar de 1500 a 2000 kilocalorías por día.

Bajo estas consideraciones en primera instancia, la estructura de los alimentos para integrar los menús correspondientes a desayuno, comida, cena y box lunch, deberán contener los alimentos en tres grupos principales: cereales, verduras, frutas, leguminosas y alimentos de origen animal, demostrando ser una

herramienta práctica y sencilla para transmitir “el como hacer” para conformar menús que satisfagan las características de una dieta balanceada que permita proporcionar una alimentación adecuada y suficiente de los mismos.

Es importante aclarar que la cantidad de personas aseguradas diariamente es variable y depende de condiciones aleatorias, de acuerdo con las políticas y normas establecidas de “**El Instituto**” para salvaguardar los derechos humanos de los asegurados y específicamente la de proporcionar alimentación higiénica y suficiente a los mismos.

3.- Estructura de los alimentos.

Para Desayuno.- el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL DESAYUNO
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Carne de Pollo (pechuga)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Leguminosas (fríjol, etc.)
Verduras
Cereal (avena, etc.)
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas de harina
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar el desayuno, se deben considerar los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, jitomate, cebolla, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para integrar la bebida caliente, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como son azúcar y canela. (donde sea requerido).

Para Comida.- el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos.

ESTRUCTURA DE LA COMIDA
Sopa seca (pasta) o Arroz (blanco y/o rojo)
Guisado elaborado a base de:

• Carne de pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
• Jamón de pavo
Leguminosas (ejote, chicharos, etc.)
Verduras
Agua de fruta natural
Tortillas de maíz o de harina
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la comida, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, ajo, especias, cilantro, salsa china, vinagre y achiote. (donde sean requeridos).

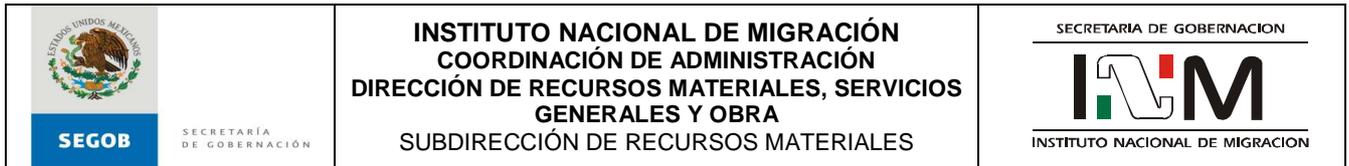
Para integrar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como la azúcar.

Para Cena.- el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 7 propuestas diferentes de menús que permitan ofrecer variedad en la presentación diaria de los alimentos)

ESTRUCTURA DE LA CENA
Guisado elaborado a base de:
• Huevos
• Jamón de pavo
• Salchicha de pavo
• Carne de Pollo (deshuesado)
• Carne de res (pulpa)
Queso (tipo fresco)
Atún en agua enlatado
Leguminosas (ejotes, chicharos, etc.)
Verduras
Leche en envase tetra-pack
Bebida caliente (te, café y atole c/sin leche)
Pan blanco o tortillas de harina
Pan dulce
Servilletas (2 piezas)
Fruta fresca de temporada en porción individual

Para integrar la cena, deben considerarse los ingredientes necesarios para la preparación de los platillos como son: aceite de maíz o soya, sal, pimienta, jitomate, cebolla, especias, margarina sin sal, mayonesa y vinagre. (donde sean requeridos).

Para elaborar el agua de frutas, se debe considerar los ingredientes necesarios para la preparación como la azúcar.



Para Box Lunch.- el “**Prestador del Servicio**” deberá presentar como mínimo 5 propuestas diferentes de este concepto para ofrecer variedad en la presentación del box lunch.

ESTRUCTURA DEL BOX LUNCH
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)
Agua embotellada purificada (1 litro)
Jugo tetrapak (500 ml)
Fruta fresca de temporada, manzana, naranja, mandarina (1 pza)
Servilletas (2 piezas)

NOTAS IMPORTANTES:

La alimentación de los asegurados deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), cumpliendo con los horarios de distribución establecidos y tratando de mantener un buen trato para con el asegurado.

Con relación a la higiene:

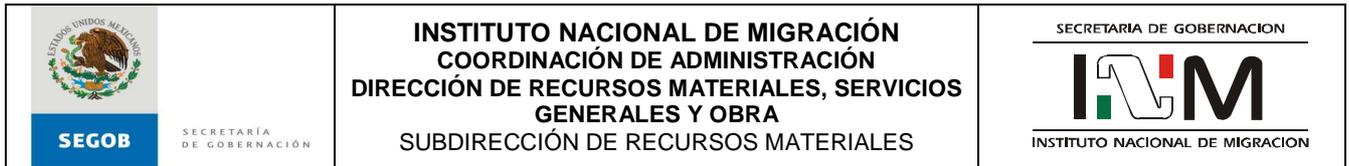
El personal que elabore los alimentos debe tener experiencia en la preparación de los mismos, saber utilizar todos los utensilios que se requieren para una preparación higiénica de estos.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, realizara la limpieza de utensilios y equipo de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana No. NOM- 120 SSA-1994, relativa a Bienes y Servicios de Practica de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos y Norma Oficial Mexicana No. NOM-093-SSA1-1994, relativa a Prácticas de Higiene Sanidad en la preparación de Alimentos, que se ofrecen en establecimientos fijos.

El personal de “**El Instituto**”, verificará mediante visitas periódicas a las instalaciones que estarán a cargo de la empresa, la adecuada limpieza de las mismas, de los equipos, utensilios y demás instrumentos de trabajo, los cuales deberán limpiarse y desinfectarse, realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia, evitando con ello la contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

El “**Licitante**” que resulte adjudicado deberá acreditar al personal de “**El Instituto**”, mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, el haber realizado fumigación cada 3 meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, debiendo contratar por su cuenta a una empresa debidamente acreditada que cuente con la licencia sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.

Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberá utilizarse productos no tóxicos propios para instalaciones donde se lleva a cabo la preparación de alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaria de Salud, debiendo realizarse en los períodos y cantidades señalados por la Norma Oficial Mexicana correspondiente.



Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Con relación a los insumos:

En la preparación de los alimentos, se deberán utilizar insumos de primera calidad y marcas reconocidas en el mercado, las cuales son publicadas oficialmente en las gacetas emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor, a través de sus representaciones en cada entidad federativa, presentando a la vez su sistema de higiene y sanitización, incluyendo los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos de los alimentos que se preparen.

En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.

En los aceites deberán ser libres de colesterol, no deberán reutilizarse. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.

Las frutas y verduras deberán ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras. Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujero, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.

Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad TIF y deberán de utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.

Los lácteos deberán ser pasteurizados.

Los huevos deberán ser frescos y de la mejor calidad.

Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.

Con relación a los alimentos que no deben ser utilizados:

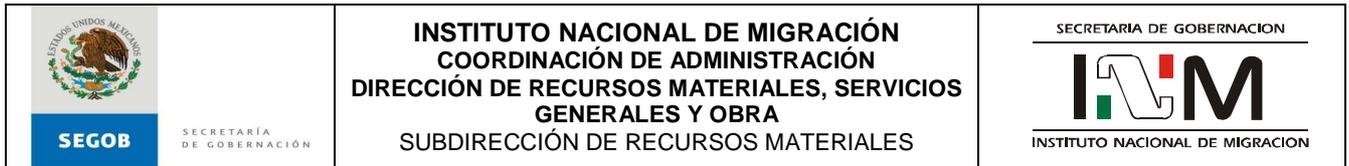
No se permitirá el consumo de alimentos preelaborados, tales como hamburguesas, milanesas, bistec relleno, nuggets de pollo y pescado y otros similares.

Con relación a la preparación de los alimentos:

Los alimentos deben ser pesados y medidos en crudo. (Excepto en los que no aplique) "peso neto". Respetar las cantidades especificadas de cada menú.

Preparación de las carnes sin hueso (pulpa).

Cuando sazonen los guisos con hierbas de olor, posteriormente retirarlas al momento de servir las, no debe de quedar ningún residuo de estas.



En el menú que indique guarnición (arroz, salsa, verduras, etc.) no mezclarla con el guiso, cuidando una buena distribución de los alimentos y apariencia, en la comida se utilizará platos de unicel de 3 secciones.

Para la salsa verde será cocido el tomate.

Para las bebidas naturales, la fruta deberá ir sin semilla y colada.

Opcional para enfermos: Jugo de manzana normal, jugo manzana light, gelatina normal, gelatina para diabético, flan, yogurt normal, yogurt sin azúcar, pollo, verduras y frutas.

Las dietas para enfermos deberán ser sin grasa.

El manejo de dietas se realizará mediante cambios pertinentes bajo supervisión del médico del Hospital O'horan, Institución a la que esta Delegación regional acude para cuestiones de salud de los asegurados, con respecto a la base del menú del día.

Disponer de 2 frutas diferentes como mínimo durante el día.

Proveer de 2 servilletas por asegurado.

Frutas y verduras previamente lavados y desinfectados con Iodo coloidal durante el tiempo estimado para este proceso.

El personal de la empresa deberá portar correctamente el uniforme (cofia, cubre bocas, etc).

Con relación a frutas y verduras y dietas especiales:

El menú base para los asegurados en condiciones normales deberá ser modificado, en caso de que, algún asegurado padezca una enfermedad en la que se requiera de una dieta especial para su padecimiento, esto según lo indique el medico al cual se canalice el asegurado.

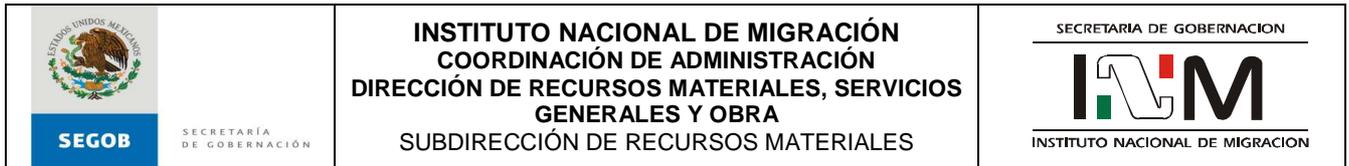
Las frutas y verduras que se utilicen deberán ser frescas para su consumo inmediato (no se aceptarán enlatados o deshidratados).

Cada uno de los “**Licitantes**” participantes, deberán tener conocimiento de dietas específicas para pacientes: de tipo suave, blanda, hipercalórica, hipocalórica, líquida y para diabéticos, por si es requerida alguna de ellas por prescripción médica.

Asimismo, los “**Licitantes**” deben de considerar en sus propuestas, un menú vegetariano, un menú de frutas de la región y un menú oriental, para aquellas personas extranjeras que son aseguradas y de nacionalidades asiáticas, africanas y cubanas principalmente.

Con relación a los menores asegurados:

El “**Licitante**” que resulte adjudicado, debe contar con un stock de leche en polvo, comida para bebés, papillas, jugo en tetrapack, etc., para proporcionar alimentos a los menores asegurados en la estación migratoria y estancia migratoria (se consideran menores de edad hasta 12 años en cuestión alimenticia).



Con relación a la supervisión:

El “**Instituto**” a través del personal designado en la Estación Migratoria de esta Delegación Regional en Yucatán, realizará supervisiones periódicas para verificar que:

- “**El prestador del servicio**”, cumpla con la preparación de los menús propuestos por el mismo.
- Que “**El prestador del servicio**” otorgue el servicio contratado en los horarios establecidos.
- Que los alimentos tengan el gramaje y cantidad solicitada.
- Que los alimentos entregados se encuentren en condiciones de higiene y calidad para su ingestión.
- Si en la preparación y entrega de alimentos, estos se repiten o se encuentran en mal estado, podrá solicitar al “**Prestador del Servicio**” informando al área correspondiente de “**El Instituto**”, la modificación de los menús elaborados.

Con relación a la entrega y solicitud de los alimentos:

El servicio de alimentación deberá proporcionarse ininterrumpidamente durante la vigencia del contrato, considerando sábados, domingos y días festivos, de acuerdo al horario establecido para el efecto.

En caso de retraso del servicio de alimentación, la Delegación Regional en Yucatán de “**El Instituto**”, establecerá una tolerancia de 15 minutos en el servicio de los alimentos por parte del “**Prestador del Servicio**” en la Estación Migratoria, transcurrido este tiempo se aplicará una pena convencional si no cumple con lo establecido.

El “**Instituto**” informará por vía telefónica al “**Prestador del Servicio**” con un plazo de una hora de anticipación, la cantidad de alimentos a entregar para cada una de las etapas del día (desayuno, comida, cena y box lunch) y los menús escogidos, obligándose “**Prestador del Servicio**” a remitir acuse de recibido por el mismo medio.

El “**Prestador del Servicio**”, deberá entregar por escrito dentro de los primeros 5 (cinco) días siguientes al fallo, el nombre de dos personas con capacidad y facultad de decisión, así como dos números telefónicos (celular y teléfono convencional) donde se les pueda localizar las 24 horas del día durante la vigencia del contrato, así como informar de manera inmediata cualquier cambio que pudieran tener en alguno de ellos.

4.- Características de los recipientes en los que se proporcionarán los alimentos.

Los alimentos que se sirvan en cada una de las etapas del día que corresponda deberán cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán ser elaborados higiénicamente y servidos para su consumo en forma individual.
- Los alimentos deberán ser entregados en platos desechables de unicel, y con cuchara de plástico únicamente (no tenedor ni cuchillo).
- Se utilizará para los líquidos vaso de unicel y/o plástico.

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Para los alimentos que se destinen en los autobuses de traslado (box lunch), deberán cumplir con lo siguiente:

- El recipiente donde se sirvan los alimentos, será de plástico o unicel con cubierta de plástico transparente.

5.- Ubicación, domicilio y horario de entrega de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA	HORARIOS DEL SERVICIO	DOMICILIO
DELEGACIÓN REGIONAL EN YUCATAN	Desayuno de 8:30 a 9:30 hrs. Comida de 13:30 a 14:30 hrs. Cena de 19:30 a 20:30 hrs.	Av. Colón No. 507 por calle 8 Col. García Ginerés, Mérida, Yucatán
SUBDELEGACION LOCAL DEL AEROPUERTO INTERNACIONAL DE MERIDA		Carretera Mérida – Umán Km. 4.5. (Aeropuerto Internacional de Mérida)

Observaciones:

El “Instituto” por medio de la Delegación Regional y a través del Área Administrativa Regional podrá verificar en cualquier momento los documentos e instalaciones propias del “Prestador del Servicio” que resulte adjudicado, en cumplimiento de lo establecido en el contrato correspondiente.

MENÚS PARA ASEGURADOS EN CONDICIONES NORMALES

DESAYUNO	COMIDA	CENA
L U N E S		
Tortas o sándwich de jamón. Telera (1pza) o pan de caja Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga romana 55 gr. picada y desinfectada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche sabor vainilla Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr.	Paella Pechuga de pollo en trocitos 100 gr. Jamón de pavo a la plancha 20 gr. Arroz 60 gr. Zanahoria picado 50 gr. Ejote picado 120 gr. Tomate 90 gr.(licuado) Cebolla 20 gr.(licuado) Achiote 0.5 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Salsa de tomate verde. Tomate verde 55 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picado.	Tinga de res Carne sin grasa deshebrada 80 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria rayada 100 gr. Cebolla en rodajas 40 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Puré de papa 90 gr. Tortillas de harina 4 pzas. Bebida caliente 250 ml. Te de manzanilla, Café con o sin leche Azúcar 10 gr.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Fruta fresca de temporada (1pza)	Cilantro 15 gr. finamente picado. Tortillas de maíz 5 pzas. Agua natural 250 ml. Jamaica 50 ml. concentrado Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M A R T E S		
Omelette de jamón Huevo 2 piezas Jamón de pavo 50 gr. Aceite de maíz 10 ml Puré de tomate natural 90 gr. Cebolla 10 gr. (licuado) Tortilla 4 pzas. Brócoli 120 gr. al vapor Bebida caliente. 250 ml. Café con o sin leche Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo cantones. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahorias 50 gr. en trocitos. Apio en trocitos 5 gr. Pimiento verde en cuadritos 25 gr. Cebolla en cuadritos 30 gr. Salsa china 5 ml. Aceite de soya o maíz 5 ml. Arroz 20 gr. (cocer al vapor) Tortillas de maíz 5 pzas. Agua natural 250 ml. Jugo de limón 50 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Tostadas de atún. Tostadas 3 pzas. Atún 60 gr. Tomate 45 gr. (picado) Cebolla 10 gr. (picado) Lechuga romana 55 gr. Pepino en cuadritos 20 gr. Limón y sal al gusto. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
M I É R C O L E S		
Enfrijoladas Carne deshebrada 40 gr. Cebolla para sazonar 10 gr. Tomate para sazonar 45 gr. Tortillas 3 pzas. Frijoles bayos 35 gr. Aceite de maíz o soya 5ml. Cebolla 10 gr. Ensalada de zanahoria Zanahoria en rodajas en cuartos 100 gr. Cebolla 30 gr. Vinagre 5 ml. Queso fresco 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr.	Pechuga rellena. Pechuga de pollo (filete) 120 gr. Sal y pimienta. Huevo ¼ Harina de trigo 10 gr. Jamón de pavo 30 gr. Pan molido (granulado) 20 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Arroz a la jardinera 80 gr. Arroz 30 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en trocitos 30 gr. Chicharos 10 gr. Apio en trocitos 10 gr. Tortilla de maíz 5 pzas. Agua natural 250 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1	Huevo con salchicha Huevo 2 pzas. Salchicha de pavo (en rodaja) 40 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Tortillas de maíz 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	pza)	
J U E V E S		
Tostadas de pollo. Tostadas 3 pzas. Frijol 20 gr. Pollo 60 gr. Queso 30 gr. Salsa de tomate 30 gr. Tomate rojo 20 gr. (cocido) Cebolla 15 gr. finamente picada. Cilantro 15 gr. finamente picado. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de avena Avena 30 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Carne de res con verduras Carne molida 120 gr. Papa en trocitos 60 gr. Zanahoria en trocitos 60 gr. Aceite de maíz o soya 10 ml. Especias (ajo, sal, pimienta, etc.) Tortillas de maíz 5 pzas. Lechuga picada 40 gr. Bebida natural 250 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Torta de jamón Telera (1pza). Jamón de pavo 40 gr. Tomate 45 gr. en rodajas Mayonesa 30 gr. Lechuga 55 gr. picada Queso fresco rayado 40 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con/s leche Leche entera 240 ml. Fécula de maíz 16 gr. Canela 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza)
V I E R N E S		
Huevos 2 pzas. Carne deshebrada 40 gr. Tomate 90 gr. Cebolla picada 20 gr. Verduras al vapor 120 gr. Aceite de maíz 5 ml. Tortillas de harina o maíz 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de chocolate. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Pollo a la vinagreta. Pechuga de pollo en trocito 120 gr. Zanahoria media luna 50 gr. Chayote en media luna 65gr. Ejotes picados 60 gr. Vinagre 5 ml. Aceite de maíz o soya 5 ml. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Tortillas de maíz 5 pzas. Bebida natural 250 ml. Horchata de arroz. Arroz 20 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)	Papa rellena. 2 papas rellenas (198 gr.) Jamón de pavo (picado a la plancha) 40 gr. Chícharo o ejote picado 20 gr. Zanahoria finamente picada 50 gr. Margarina sin sal 5 gr. Puré de tomate natural Tomate 90 gr. (licuado) Cebolla 20 gr. (licuado) Queso fresco rayado 45 gr. Tortillas 3 pzas. Bebida caliente. Te de limón 1 gr. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza.)
S Á B A D O		
Molletes Telera partida longitudinalmente 1 pza. Frijoles bayos fritos 35 gr.	Albóndigas Carne molida sin grasa 120 gr. (3 pzas) Arroz 30 gr.	Huevos con tocino. Huevos 2 pzas. Tocino 30 gr. Aceite de maíz o soya 30 ml.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Aceite de maíz 5 ml. Cebolla para sazonar 10 gr. Jamón de pavo a la plancha 40 gr. Tomate 45 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Huevos 15 gr. Tomate 90 gr. (licuado). Cebolla 10 gr. (licuado). Hierbabuena 1 gr. Para el guisado. Chayote 65 gr. Zanahoria 50 gr. Tortillas de maiz 5 pzas. Bebida natural 250 ml. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Tortillas 3 pzas. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1pza) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)
D O M I N G O		
Chilaquiles con pollo. Tortillas doradas en tiras (90 gr.) Pollo deshebrado 100 gr. Puré de tomate natural. Tomate 90 gr. Cebolla 10 gr. Epasote 1 gr. Queso fresco 20 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Zanahoria en escabeche 90 gr. Cebolla 10 gr. Vinagre 5 ml. Laurel 1 gr. Bebida caliente 250 ml. Atole con o sin leche de fresa. Fécula de maíz de sabor 16 gr. Azúcar 10 gr. Canela 1 gr. Leche entera 240 ml. Fruta fresca de temporada (1 pza)	Chaomein. Pasta 40 gr. Pollo en trocitos 120 gr. Zanahoria en tiras pequeñas 50 gr. Chayote en tiras pequeñas 65 gr. Soya germinada 60 gr. Apio 10 gr. En tiras pequeñas. Salsa china 5 ml. Cebolla cambray picada 15 gr. Arroz (cocer al vapor) 20 gr. Bebida natural 250 ml. Jamaica 50 ml. Conc. Azúcar 10 gr. Fruta fresca de temporada (1 pza).	Entomatadas. Huevo 2 pzas. Ejote 45 gr. Cebolla 10 gr. Aceite de maíz o soya 5 ml. Tortillas 3 pzas. Puré de tomate natural. Tomate licuado 45 gr. Cebolla licuada 10 gr. Queso fresco 20 gr. Lechuga picada 55 gr. Bebida caliente 250 ml. Café con o sin leche. Café 2 gr. Azúcar 10 gr. Leche entera 250 ml. Pan dulce (1 pza.) Fruta fresca de temporada. (1 pza.)

BOX LUNCH	PORCIÓN
Agua purificada embotellada	1 lt
Alimento principal (hojaldra, torta o sándwich de jamón y queso tipo manchego)	1 pz
Fruta fresca de temporada (manzana, pera, naranja ó	1 pza

plátano)	
Gelatina o flan	1 pza
Postre (chocolate, galleta, alegría, etc)	1 pz
Servilletas	2 pzas

DIETAS PARA ASEGURADOS ENFERMOS

NORMAL	<p>* INCLUYE TODOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON POCA GRASA.</p> <p>*CARNE: 120 GR. (POLLO Y RES) EN TROCITO Y SIN HUESO.</p> <p>*ENSALADA, PASTAS O ARROZ.</p> <p>*TORTILLA 3 PZAS.</p> <p>*FRUTA: DE LA TEMPORADA.</p> <p>*BEBIDA CON O SIN LECHE 250 ML.</p>
BLANDA	PREPARACIONES A LA PLANCHA O AL VAPOR SIN GRASAS, LÁCTEOS, HUEVO Y FRIJOLES.
HIPOSÓDICA MODERADA	<p>PREPARACIONES <u>CON POCA SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:</p> <p>*EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN).</p> <p>*ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.)</p> <p>*SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES) SIN QUESO.</p> <p>SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
HIPOSÓDICA ESTRUCTA	<p>PREPARACIONES <u>SIN SAL</u> Y SIN LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:</p> <p>*EMBUTIDOS (SALCHICHA Y JAMÓN)</p> <p>*ENLATADOS (PURÉ DE TOMATE, VERDURAS, ATÚN.)</p> <p>*SIN SAZONADORES ARTIFICIALES (SALSA CHINA, CUBITOS, ABLANDADORES)</p> <p>SIN QUESO, SOLO UTILIZAR EN CASO NECESARIO MARGARINA SIN SAL.</p>
PARA DIABÉTICO	SIN AZUCARES: SIN AZÚCAR, EN CASO NECESARIO MANEJAR JUGO, GELATINA Y YOGURT LIGHT.
DE FRUTA	<p>350 GR DE FRUTA.</p> <p>BEBIDA SIN LECHE 250 ML</p> <p>GELATINA 200 GR</p>
PAPILLAS	<p>LICUAR Y DEJAR CON CONSISTENCIA DE PURE 200 GR</p> <p>1.- FRUTA CON/SIN CEREAL Y OTROS</p> <p>2.- CARNE (POLLO O RES) Y OTROS</p> <p>BEBIDA SIN LECHE 250 ML.</p>

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p style="text-align: center;">SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	GELATINA 200GR.
LIQUIDA	BEBIDA 250 ML SIN LECHE. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO. GELATINA 200 GR. OTROS.
LÍQUIDOS CLAROS	LÍQUIDOS SIN RESIDUOS (COLADOS) SIN LECHE ATOLE DILUIDO 250 ML. JUGO DE MANZANA 250 ML. DILUIDO TE 250 ML. OTROS

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL DESAYUNO

DESAYUNO	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta	500 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt individual	250 grs.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 pieza	Manzana, mandarina, plátano, pera, etc.
Gelatina y flan	200grs.	Presentación individual
Café y atole c/sin leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	40 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Queso (tipo fresco)	40 grs.	1 rebanada
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Verduras cocidas	10 a 120 gr.	Calabacitas, chayote, papa, apio, brócoli, zanahoria, pimiento verde, etc.
Carne de res (pulpa)	80 a 150 grs.	Cocida
Carne pollo (deshuesado)	80 a 150 grs.	Cocida y deshuesada
Ensalada o guarnición	100 grs.	Lechuga, jitomate, col, brócoli, etc.
Pan blanco	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Ensalada en vinagre	100 grs.	Presentación individual
Cereal	30 a 45 grs.	(avena, arroz)
Pan de caja	2 piezas	

Observación:

La estructura del Desayuno, considera el guisado como platillo fuerte, el cual debe integrarse con la variedad de insumos que se presentan en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se considera en el guisado servir huevos (2), para la cena deberán omitirse, ya que, solo se aceptan 2 huevos al día.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA COMIDA

COMIDA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Sopa seca	100 grs.	Pastas
Arroz	150 grs.	Blanco y/o rojo
Carne de pollo	125 grs.	Cocida y deshuesada
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Jamón de pavo	40 a 120 grs.	
Leguminosas	40 a 120 grs.	Ejotes, chicharos, etc.
Ensalada	150 grs.	Lechuga, jitomate, col, etc.
Verduras	150 grs.	Papa, zanahoria, brócoli, chayote, etc.
Gelatina y flan	100 a 125 grs.	Presentación individual
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Agua purificada de fruta natural	250 ml.	Sandía, papaya, piña, melón, etc. (50 a 100 gr.), jamaica y limón (50 ml. de conc.)

Observación:

La estructura de la Comida, debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA LA CENA

CENA	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Jugo de fruta natural	250 ml.	Envasado en tetrapak
Yogurt	250 grs.	Presentación individual
Café con leche, atole, chocolate	250 ml.	
Leche	250 ml.	
Frijoles	150 grs.	Refritos
Huevos	2 piezas	Solo 2 piezas al día
Jamón de pavo	50 a 80 grs.	1 a 2 piezas
Salchicha de pavo	35 a 70 grs.	1 a 2 piezas
Queso fresco	30 grs.	1 rebanada
Verduras cocidas	1 Taza de 250 ml.	Calabacitas, chayote, papa, zanahoria, etc.
Carne de res (pulpa)	125 grs.	Cocida
Carne de Pollo (deshuesado)	125 grs.	Cocida y deshuesada
Atún en agua enlatado	125 grs	
Pan dulce	1 pieza	
Telera	1 pieza	
Tortilla	3 a 6 pzas	3 a 6 piezas por tiempo de alimentación
Verduras en vinagre	30 grs.	Presentación individual
Pan blanco	2 rebanadas	

Observación:

La estructura de la Cena, considera el guisado como platillo fuerte, mismo que debe integrarse con la variedad de insumos que se presenta en este anexo.

Nota importante: si en el desayuno se sirvieron huevos (2) como guisado, no se permitirá que se repitan en la cena y el total de tortillas durante el día no debe ser mayor de 8.

ESTRUCTURA DE INSUMOS Y GRAMAJES PARA EL BOX LUNCH

BOX LUNCH	PORCIÓN	OBSERVACIONES
Alimento principal	150 grs.	De acuerdo a la propuesta
Jugo envasado en tetrapak	500 ml.	Presentación individual
Fruta fresca de temporada	1 piezas	Manzana, mandarina, plátano, etc.
Salchicha de pavo	70 grs.	Paquete Individual c/2 piezas
Mayonesa	30 grs.	
Salsa catsup	8 grs.	Presentación individual c/u
Agua embotellada purificada	1,000 ml.	Botella

Nota importante: Dentro del alimento principal se permite el uso de: Jamón de pavo, salchicha de pavo y carne de res molida para hamburguesa que sea preparada en fresco.

Penas Convencionales del cumplimiento del contrato.

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
Por demora en la hora preestablecida para la entrega de los alimentos, (por servicio)	20% del valor por servicio incumplido durante el día.
Por no cumplir con las porciones establecidas en el Anexo Técnico.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por cambiar los menús acordados previamente con el área solicitante, sin previa autorización por escrito del área responsable del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no presentar trimestralmente sus comprobantes de haber realizado el servicio de fumigación a las instalaciones donde se preparen los alimentos, que permita corroborar la vigencia, que garanticen la limpieza y calidad en la prestación del servicio.	20% del valor por servicio incumplido durante el día
Por no prestar el servicio solicitado.	100% del valor del servicio diario.

ANEXO 2.
Licitación Pública Nacional Electrónica N°04111002 -007-08

Datos de acreditación de la Empresa en Papel Membretado de la Empresa.

_____ a de _____ de 2008

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

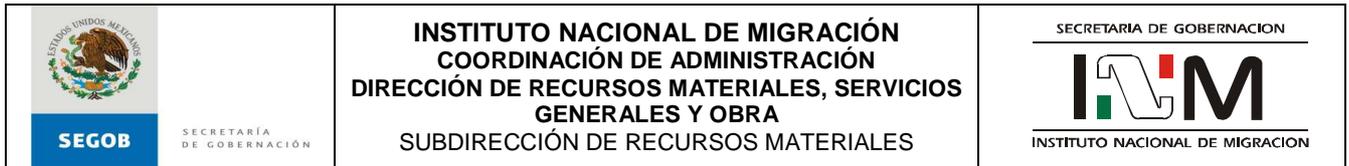
(_____ nombre _____) Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para comprometer por mi o por mi representada la propuesta en la presente Licitación Pública, en nombre y representación de (_____ persona física o moral _____)

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio:		
Calle y número:		
Colonia :	Delegación o municipio	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
N° de la escritura en la que consta su acta constitutiva:	Fecha:	
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se dio fe de la misma: Fecha y datos inscripción en el Registro Público de Comercio		
Relación de socios y/o accionistas:	Apellido Paterno:	Apellido Materno:
Nombres:		
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: Nombre número
y lugar del notario público ante el cual se otorgó:		

Lugar y fecha

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)



ANEXO 3.
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08
Carta poder

_____ a _____ de 2008

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

_____ Bajo protesta de decir verdad (nombre de quien otorga el poder) manifiesto que cuento con facultades suficientes para que en mi carácter de _____ de (carácter que ostenta quien otorga el poder)

Empresa _____ según
 (Nombre de la persona física o moral)

Consta en el testimonio notarial _____ de fecha _____
 (Número)

Otorgado ante el notario público _____ de _____
 (Número) y que se encuentra registrada bajo el (ciudad donde se otorgó el poder) número _____ del Registro Público y de Comercio de _____

(Lugar en que se efectuó el registro)

Otorgó la presente carta poder al C. _____ (Nombre de quien recibe el poder)

Para que a mi nombre y en mi representación, se encargue de las siguientes gestiones: entrega y recepción de documentación, comparecer a los actos de junta aclaratoria, presentación y apertura de “**Propuestas**” técnicas y económicas; y hacer las aclaraciones que se deriven de dichos actos relacionados con la Licitación Pública Nacional N° _____ convocada por el “**Instituto**” Nacional de Migración.

_____ Lugar y fecha de expedición

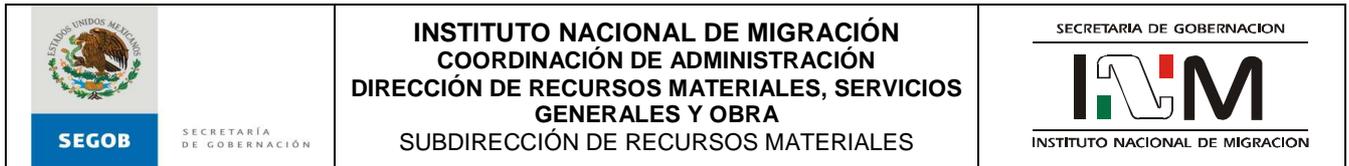
 Nombre, cargo, firma y domicilio
 de quien otorga el poder

 Nombre, cargo, firma y domicilio
 de quien recibe el poder

T e s t i g o s

Nombre, domicilio y firma

Nombre, domicilio y firma



ANEXO N° 4

Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

CARTA DE LOS ARTÍCULOS 31, FRACCIÓN XXIV, 50 Y 60 PENÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO Y 8, FRACCIÓN XX DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS

_____ a de _____ de 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

C. _____ apoderado legal de la empresa _____ según se acredita en el testimonio notarial N° _____ de fecha _____ otorgado ante la fe del notario público N° _____ de la ciudad de _____ y que se encuentra inscrito en el folio mercantil N° _____ en el Registro Público de Comercio de la Ciudad de _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad que ni el suscrito, ni ninguno de los socios integrantes de la empresa que represento, se encuentra en los supuestos de los artículos 31, fracción XXIV, 50 y 60 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

Así mismo manifiesto bajo protesta de decir verdad que por mi conducto, como persona (física o moral) no me encuentro inhabilitado, con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación, tomando en consideración los supuestos siguientes:

- a. Personas morales en cuyo capital social participen personas físicas o morales inhabilitadas en términos del primer párrafo de esta fracción;
- b. Personas morales que en su capital social participen personas morales en cuyo capital social, a su vez, participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en términos del primer párrafo de esta fracción, y
- c. Personas físicas que participen en el capital social de personas morales que se encuentren inhabilitadas.

La participación social deberá tomarse en cuenta al momento de la infracción que hubiere motivado la inhabilitación.

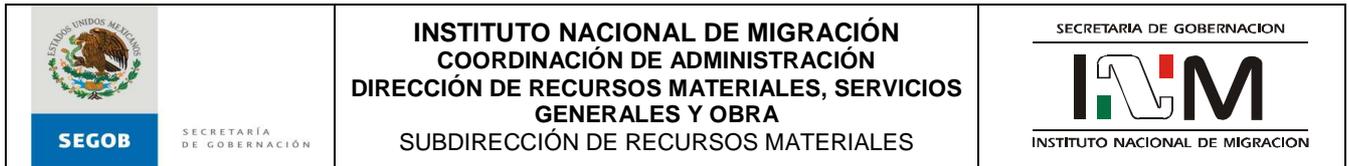
La falsedad en la manifestación a la que se refiere este artículo, será sancionada en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de omisión en la entrega del escrito a que se refiere esta fracción, o si de la información y documentación con que cuente la Secretaría de la Función Pública se desprende que las personas físicas o morales pretenden evadir los efectos de la inhabilitación, las dependencias y entidades se abstendrán de firmar los “**Contratos**” correspondientes, conforme a lo dispuesto en el Art. 31 Fracción XXIV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el entendido, de que de no manifestarme con veracidad, acepto que ello sea causa de las sanciones correspondientes.

A t e n t a m e n t e

(Nombre y firma del representante legal)



ANEXO 5
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

DECLARACIÓN DE CAPACIDADES DIFERENTES

_____ a de _____ de 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

¿CUENTA CON PERSONAS CON CAPACIDADES DIFERENTES? : NO SI

(Marque con una "X" su elección, si eligió **NO**, únicamente deberá poner nombre, firmar y cargo en la parte inferior del presente anexo, si eligió **SI** siga las instrucciones que se detallan a continuación).

INSTRUCCIONES: Favor de describir los datos que se le solicitan a continuación:

I. PERSONA FÍSICA

Nombre _____

RFC _____ con
domicilio en: _____

Bajo protesta de decir verdad:

Declaro que soy persona con capacidades diferentes y tengo más de seis meses registrado en el régimen obligatorio del "IMSS".

II. PERSONA MORAL

En mi carácter de (representante legal, apoderado especial o general) de la empresa (nombre o razón social)

Bajo protesta de decir verdad:

Declaro que mi representada cuenta en su plantilla de personal con un mínimo del 5% de empleados con capacidades diferentes, con una antigüedad mayor de seis meses en el régimen obligatorio del "IMSS", de acuerdo a lo establecido en el artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y artículo 11A de su Reglamento y en su caso recibiré los beneficios señalados en el Artículo 44 del Reglamento antes invocado.

A T E N T A M E N T E

NOMBRE, CARGO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<small>SECRETARIA DE GOBERNACION</small>  <small>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</small>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO 6
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08
Declaración de Integridad en Papel Preferentemente Membretado de la Empresa

_____ a de _____ de 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

C. _____ representante legal del **“Licitante”** _____, quién participa en el procedimiento de licitación publica manifiesto que por mí o por interpósita persona, nos abstendremos de adoptar conductas, en la que los servidores públicos del Instituto Nacional de Migración induzcan o alteren las evaluaciones de las **“Propuestas”**, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, conforme a lo dispuesto al artículo 30 fracción VII del **“Reglamento”** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

ATENTAMENTE

NOMBRE, CARGO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO N° 7
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

Compromiso con la transparencia en Papel Preferentemente Membretado de la Empresa.

Bajo protesta de decir verdad, que el pacto de integridad para fortalecer la transparencia en el proceso relativo a la Licitación Pública N° _____ para la _____ que acuerdan suscribir el “Instituto”, representado en este acto por (1) _____ (ver nota a pie) _____ en su carácter de (2) _____ (ver nota a pie) _____, a quien en lo sucesivo se le denominará el “Instituto”, y (3) _____ representada por (4) _____ En su carácter de (5) _____ a quien en lo sucesivo se le denominara “La Empresa” al tenor de las siguientes consideraciones y compromisos.

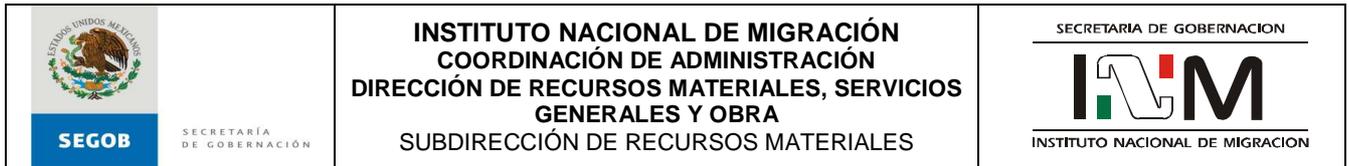
CONSIDERACIONES

- I. Que el gobierno federal se ha comprometido a impulsar acciones para que su actuación obedezca a una estrategia de ética y transparencia.
- II. Que es de su interés contar con el apoyo, participación, vigilancia y compromiso de todos los integrantes de la sociedad.
- III. Que la falta de transparencia es una situación que daña a todos, se puede constituir en fuente de conductas irregulares.
- IV. Que es objeto de este instrumento mantener el compromiso de las partes en no tratar de influir en el proceso de contratación mediante conductas irregulares.
- V. Que se requiere la participación de los partes involucradas, para fomentar la transparencia en el proceso de contratación.
- VI. Que este pacto representa un compromiso moral, el cual se deriva de la buena voluntad de las partes.

Dentro de este marco los firmantes asumen los siguientes:

COMPROMISOS

1. Vigilar que los empleados que intervengan en el proceso de contratación cumplan con los compromisos aquí pactados.
2. Aceptar la responsabilidad de su actividad para con la sociedad y el gobierno federal.
3. Elaborar su propuesta a efecto de coadyuvar en la eficiente y eficaz utilización de los recursos públicos destinados a la contratación.
4. Conocer y aceptar las condiciones para las cuales está capacitado y considerar en su propuesta los elementos necesarios para en su caso, la fabricación de los bienes con calidad, eficacia y eficiencia.
5. Actuar siempre con lealtad y mantener confidencialidad sobre la información que haya obtenido en el proceso de contratación.



6. Desempeñar con honestidad las actividades que conforman el proceso de contratación y en su caso, la realización de las acciones que de él se deriven.
7. Actuar con integridad profesional cuidando que no se perjudiquen intereses de la sociedad o la nación.
8. Manifiestar que por si mismo o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos de la **“Convocante”**, induzcan o alteren las evaluaciones de las **“Propuestas”**, el resultado del procedimiento de contratación y cualquier otro aspecto que les otorguen condiciones más ventajosas, con relación a los demás participantes, y evitar arreglos compensatorios o contribuciones destinadas a influenciar o asegurar la contratación para si o para terceros.
9. Omitir actitudes y realización de actos que puedan dañar la reputación de las instituciones gubernamentales o de terceros.

II. Del **“Instituto”**

1. Exhortar que los servidores públicos que por razón de su actividad intervengan en el proceso de contratación, cumplan con los compromisos aquí pactados y difundir el presente pacto entre su personal, así como terceros que trabajen para el **“Instituto”**, que por razones de sus actividades intervengan durante el proceso de contratación.
2. Desarrollar sus actividades en el proceso de contratación dentro de un código de ética y conducta.
3. Evitar arreglos compensatorios o contribuciones destinadas a favorecer la contratación.
4. Rechazar cualquier tipo de compensación que pudiera predisponerle a otorgar ventajas en el proceso de contratación.
5. Actuar con honestidad y transparencia durante el proceso de contratación.
6. Actuar en todo momento con imparcialidad en beneficio del **“Instituto”** y sin perjuicio del **“Licitante”**.
7. Llevar a cabo sus actividades con integridad profesional, sin perjudicar los intereses de la sociedad y la nación

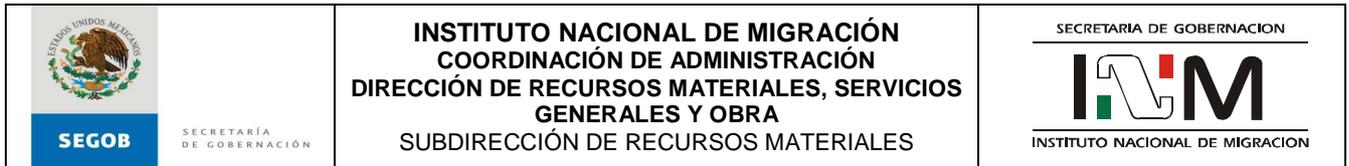
El presente pacto de integridad se firma de común acuerdo en _____, a de de 2008.

Por el **“Instituto”**

Por la Empresa

NOTAS:

- 1) NOMBRE DEL SERVIDOR PUBLICO DESIGNADO PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE CONTRATACIÓN. (ESTE DATO SERÁ LLENADO EN LA PRESENTACIÓN DE **“PROPUESTAS”**).
- 2) CARGO DEL SERVIDOR PUBLICO DESIGNADO PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE CONTRATACIÓN (ESTE DATO SERÁ LLENADO EN LA PRESENTACIÓN DE **“PROPUESTAS”**).
- 3) NOMBRE DE LA EMPRESA.
- 4) NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA.
- 5) CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA.



ANEXO 8
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

CARTA DE NO SUBCONTRATACIÓN

_____ a ___ de _____ de 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

Por este conducto y de conformidad con el artículo 46, ultimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, deseamos manifestar a ustedes, bajo protesta de decir verdad, que no podremos subcontratar ni ceder derechos y obligaciones que se deriven del “**Contrato**” en forma parcial ni total en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento por escrito del “**Instituto**” a través de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras.

A T E N T A M E N T E

NOMBRE, CARGO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 9
Licitación Pública Nacional Electrónica N°04111002 -007-08

PROPUESTA ECONÓMICA

_____ a _de_____ de 2008

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

Partida	Servicio	Costo Unitario por menú.	Subtotal de XXX días del servicio por 140 menús.	Subtotal de XXX días del servicio por 350 menús
ÚNICA	MENÚ			
	BOX LUNCH			
			Subtotal	
			I.V.A.	
			Total	

FECHA DE COTIZACIÓN:
LUGAR DE ENTREGA:
VIGENCIA DE COTIZACIÓN:
CONDICIONES DE PAGO:
TIEMPO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:
PLAZO DE GARANTÍA:
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD HABER LEÍDO LAS “Bases” DE LA LICITACIÓN Y ACEPTO LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ÉSTAS.

A T E N T A M E N T E

NOMBRE, CARGO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 10
Licitación Pública Nacional Electrónica N° 04111002 -007-08

_____, a _____ de _____ de 2008.

CARTA DEL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.

De conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación (Código), publicado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de diciembre de 1998, así como lo establecido en la regla 2.1.16 de la Tercera Resolución de Modificaciones a la Resolución Miscelánea Fiscal para 2007, publicada el 31 de diciembre de 2007, el “**Licitante**” ganador con un monto de adjudicación superior a \$110,000.00 M.N., sin incluir el I.V.A., debe presentar escrito libre (en original), en el que señale :

LICITANTE	CONTRIBUYENTE :	
	R.FC.:	
	DOMICILIO FISCAL:	
	ACTIVIDAD PREPONDERANTE:	
REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE:	
	RFC.:	
CONTRATO	MONTO	
	MONEDA NACIONAL	
	PRESTACION DE SERVICIOS	
	NUMERO	

Y manifieste, a la fecha del citado escrito, bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

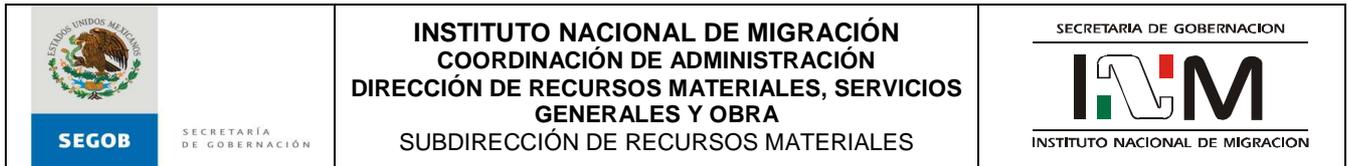
- a) Que han cumplido con sus obligaciones en materia de inscripción y avisos al RFC., a que se refieren el CFF y su Reglamento.
- b) Que se encuentran al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de la declaración anual del ISR por el último ejercicio fiscal por el que se encuentre obligado.
- c) Que no tienen créditos fiscales determinados firmes a su cargo por impuestos federales, distintos a ISAN e ISTUV, entendiéndose por impuestos federales, el ISR, IVA, IMPAC, IETU impuestos generales de importación y de exportación (impuestos al comercio exterior), y sus accesorios. Así como créditos fiscales determinados firmes, relacionados con la obligación de pago de las contribuciones, y de prestación de aclaraciones solicitudes, avisos, informaciones o expedición de constancias.
- d) En el caso que existan créditos fiscales determinados firmes se manifestará que se comprometen a celebrar convenio con las autoridades fiscales para pagarlos con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretendan contratar, en la fecha en que las citadas autoridades señalen, en este caso, se estará a lo establecido en la regla 2.1.17.

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- e) Tratándose de contribuyentes que hubieran solicitado autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a su cargo, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 141 del CFF.
- f) En caso de contar con autorización para el pago a plazo, que no han incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del CFF.

Los residentes en el extranjero que no estén obligados a presentar la solicitud de inscripción en el RFC, ni los avisos al mencionado registro y los contribuyentes que no hubieran estado obligados a presentar, total o parcialmente las declaraciones a que se refiere la fracción I, inciso b) así como los residentes en el extranjero que no estén obligados a presentar declaraciones periódicas en México, asentarán en su escrito los datos contenidos en la tabla del presente escrito.

El "Licitante"
PROTESTO LO NECESARIO NOMBRE Y FIRMA



Anexo 11
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

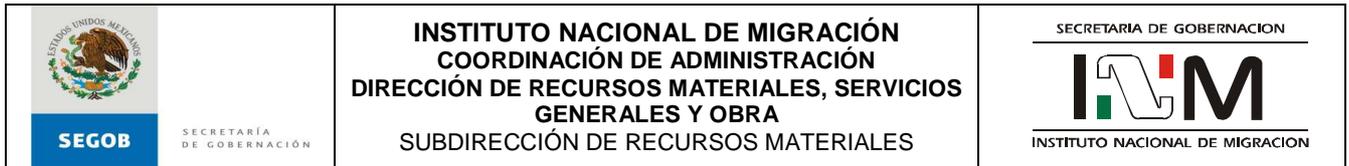
_____, a _____ de _____ de 2008.

CARTA DE COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD en Papel Preferentemente membretado de la Empresa.

Manifiesto; bajo protesta de decir verdad que el suscrito, y los socios integrantes de la empresa que represento se comprometen a no divulgar la información proporcionada para la prestación del servicio respecto al procedimiento de la Licitación Pública Nacional N° _____ para la _____, ya sea a través de publicaciones, conferencias; así como la reproducción total o parcial por cualquier forma o medio, sin la autorización expresa del **“Instituto”**.

- 1.- Me obligo a no divulgar la información obtenida de los servicios objeto de este **“Contrato”**, ya sea a través de publicaciones, conferencias, así como la reproducción total y/o parcial de cualquier otra.
- 2.- Así como medio escrito o electrónico, sin autorización expresa y por escrito del **“Instituto”** avalada por el **“Área solicitante”** quien será responsable de clasificar la información en el caso de que la misma requiera ser accesada, pues dicha información es propiedad exclusiva del **“Instituto”**.
- 3.- Ambas partes convenimos en considerar información confidencial a toda aquella relacionada con las actividades propias del **“Instituto”**, así como las relativas a sus servidores públicos, empleados, consejeros, asesores incluyendo sus consultores.
- 4.- Convenimos que la información confidencial a que se refiere esta cláusula puede estar contenida en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, programas de computadora, disquette, o cualquier otro material que contenga información jurídica, operativa, técnica, financiera, de análisis y las compilaciones, estudios, graficas o cualquier otra similar.
- 5.- Esta cláusula continuará vigente por tiempo indefinido aún después de vencido el **“Contrato”** y de que se hayan prestado los servicios del presente instrumento, el **“Instituto”** podrá ejercer las acciones penales que se deriven de la violación a esta cláusula en cualquier tiempo, sin perjuicio de las sanciones administrativas o civiles a que haya lugar.

El “Licitante”
PROTESTO LO NECESARIO NOMBRE Y FIRMA



Anexo 12

Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

CARTA RESPONSABILIDAD DE LAS OBLIGACIONES LABORALES

_____ a _____ de 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN
P R E S E N T E.

Por este conducto y de conformidad declaro bajo protesta de decir verdad, que seré el único responsable de las obligaciones laborales, con mi personal, y terceros para el cumplimiento del “**Contrato**”, liberando al “**Instituto**” de cualquier obligación laboral y/o de seguridad social u otra ajena a lo estipulado en la presente relación contractual.

A T E N T A M E N T E

NOMBRE, CARGO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL

 <p>SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO 13

Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

FORMA DE REDACCIÓN DE LA FIANZA QUE GARANTICE EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

En la redacción de la garantía del 10% se deberá incluir lo siguiente:

- Que es a favor de la Tesorería de la Federación; para garantizar el cumplimiento del “**Contrato**” por el importe del 10% (diez por ciento) del monto total del mismo sin incluir el I.V.A., y el cumplimiento de cada una de las obligaciones a su cargo, derivadas de la Licitación Pública Nacional Electrónica N° _____, por el monto de \$_____ en moneda nacional.
- Que en caso de que se prorrogue el plazo de la entrega del “**Contrato**” o que por algún motivo existan esperas; su vigencia quedará automáticamente prorrogada.
- Que la fianza permanecerá en vigor durante la substanciación de todos los recursos legales y se somete expresamente al procedimiento de ejecución establecido en los artículos 93, y 94 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas en vigor; así mismo renuncia al derecho que le otorga el artículo 119 de la citada “**Ley**”.

Asimismo se deberá transcribir la siguiente cláusula:

La Institución afianzadora se somete expresamente al procedimiento de ejecución establecido en los artículos 93, 94, 95 y su reglamento, 118 y 128 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas y otorga su consentimiento en lo referente al artículo 119 de la misma ley. “**La vigencia de la fianza será la misma a la del “Contrato” respectivo**”.

Igualmente, deberá transcribirse la siguiente Leyenda:

La presente garantía de cumplimiento de “**Contrato**” únicamente podrá ser cancelada mediante un escrito por parte de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y Obras del “**Instituto**”, se extiende y tendrá vigencia durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente”.

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO 14
Licitación Pública Nacional Electrónica Num. 04111002-007-08

CS/INM/_____/2008

ANEXO 14
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NUM. 04111002-007-08

CS/INM/_____/2008

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN EN EL ESTADO DE _____, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN A TRAVÉS DEL INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL INSTITUTO", REPRESENTADO POR EL C. _____, EN SU CARÁCTER DE DELEGADO REGIONAL Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA _____ S.A. DE C.V.", EN ADELANTE "EL PRESTADOR" REPRESENTADA POR EL _____, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE CONFORMIDAD CON LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

- I. **"EL INSTITUTO" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL DECLARA QUE:**
 - I.1 LA SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL CENTRALIZADA, SEGÚN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 26 Y 27 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL.
 - I.2 SU REPRESENTADO ES UN ÓRGANO TÉCNICO DESCONCENTRADO DE LA SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 36, FRACCIÓN V Y 55, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA MISMA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 30 DE JULIO DE 2002.
 - I.3 SE ENCUENTRA PLENAMENTE FACULTADO PARA REPRESENTAR AL MISMO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1 FRACCIÓN XXII, DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGAN FACULTADES ADMINISTRATIVAS PARA EL EJERCICIO Y CONTROL DEL PRESUPUESTO ASIGNADO ANUALMENTE A LAS DELEGACIONES REGIONALES, A FAVOR DE LOS TITULARES DE LAS DELEGACIONES REGIONALES Y DE LOS TITULARES DE LAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS A SU CARGO", PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 14 DE ENERO DE 2000.
 - I.4 PARA CUBRIR LAS EROGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO SE CUENTA CON LOS RECURSOS PRESUPUESTALES QUE SE ENCUENTRAN EN LA PARTIDA PRESUPUESTAL NÚMERO **2202**, DENOMINADA **"PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS"** A DISPONIBILIDAD

PRESUPUESTAL DEL EJERCICIO 2008, SEGÚN SE DESPRENDE DE LA REQUISICIÓN PRESUPUESTAL CON NÚMERO DE FOLIO _____ DE **"EL INSTITUTO"**.

- I.5** LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE **"CONTRATO"** SE REALIZÓ MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO 04111002-007-08 ASÍ COMO DEL ACTA CIRCUNSTANCIADA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA _____ EN COMENTO DE FECHA _____ DE _____ DE _____, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS: 25, 26 FRACCIÓN I, 27, 28 FRACCIÓN I, 31 Y 47 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
- I.6** SE REQUIERE DE LOS SERVICIOS QUE BRINDA **"EL PRESTADOR"** PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS **EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE "EL INSTITUTO" EN EL ESTADO DE _____,**
- I.7** SU REPRESENTADO TIENE SU DOMICILIO EN: _____ MISMO QUE SEÑALA PARA TODOS LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO.

II "EL PRESTADOR" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL DECLARA QUE:

- II.1** ES UNA EMPRESA LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, SEGÚN CONSTA EN LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO _____ DE FECHA _____, OTORGADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO _____ DE ESA DEMARCACIÓN NOTARIAL, EL LIC. _____, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA _____.
- II.2** TAL Y COMO CONSTA EN EL ACTA CONSTITUTIVA ARRIBA INDICADA, SU OBJETO SOCIAL ES ENTRE OTROS LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE _____.
- II.3** SU REPRESENTANTE LEGAL ACREDITA SUS FACULTADES CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO _____ DE FECHA _____ OTORGADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO _____, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA _____ EN LA QUE SE LE OTORGA _____, SIN QUE LOS MISMOS A LA FECHA LE HAYAN SIDO REVOCADOS, RESTRINGIDOS O MODIFICADOS EN FORMA ALGUNA.
- II.4** QUE TIENE LA EXPERIENCIA, CAPACIDAD TÉCNICA Y FINANCIERA PARA OBLIGARSE A LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTE CONTRATO.
- II.5** DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO SE ENCUENTRA BAJO NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 31 FRACCIÓN XXIV, 50 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

II.6 LOS REGISTROS VIGENTES DE SU REPRESENTADA SON:

R.F.C.

I.M.S.S.

LICENCIA SANITARIA.

II.7 MANIFIESTA SER DE NACIONALIDAD MEXICANA Y CONVIENE QUE CUANDO LLEGARE A CAMBIARLA, SE SEGUIRÁ CONSIDERANDO COMO TAL POR CUANTO A ESTE CONTRATO SE REFIERE Y A NO INVOCAR LA PROTECCIÓN DE NINGÚN GOBIERNO EXTRANJERO, BAJO PENA DE PERDER EN BENEFICIO DE LA NACIÓN MEXICANA TODO DERECHO DERIVADO DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 14 DE LA LEY DE NACIONALIDAD.

II.8 CONOCE PLENAMENTE EL CONTENIDO Y REQUISITOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO; LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARÍA, SU REGLAMENTO, Y EL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL CORRESPONDIENTE EJERCICIO PRESUPUESTAL, EL PRESENTE CONTRATO Y EL CONTENIDO DE SUS ANEXOS QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR EL PERSONAL TÉCNICO DESIGNADO POR LAS PARTES SE INTEGRAN AL PRESENTE, ASÍ COMO LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL MISMO.

II.9 TIENE SU DOMICILIO ESTABLECIDO EN LA CALLE _____, _____, C.P. _____, MISMO QUE SEÑALA PARA TODOS LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO.

UNA VEZ EXPUESTAS LAS DECLARACIONES ANTERIORES, LAS PARTES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO.- "EL INSTITUTO" ENCOMIENDA A "EL PRESTADOR" Y ÉSTE SE OBLIGA A LLEVAR A CABO EL **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE "EL INSTITUTO" EN EL ESTADO DE _____** CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO **04111002-007-08**, ASÍ COMO DEL **ANEXO 1, PARTIDA _____**, QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE CONTRATO.

SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.- EL SERVICIO DEBERÁ PROPORCIONARSE ININTERRUMPIDAMENTE, INCLUYENDO SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS

DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, CON UN HORARIO DE SERVICIO DE: DESAYUNO DE _____ HORAS A _____ HORAS, COMIDA DE _____ HORAS A _____ HORAS, CENA DE _____ A _____ HORAS Y BOX LUNCH A LAS _____ HORAS. LA ESTRUCTURACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEBERÁ SER BALANCEADA Y AVALADA POR NUTRIOLÓGOS O DIETISTAS, MEDIANTE SU FIRMA EN LOS MENÚS PRESENTADOS. **“EL PRESTADOR”** DEBERÁ PROPORCIONAR DIETAS ESPECÍFICAS PARA PACIENTES _____, DE TIPO DIETA _____ ASÍ COMO PRESENTAR TRES ALTERNATIVAS PARA CADA UNA. **“EL PRESTADOR”** SE OBLIGA A UTILIZAR INSUMOS DE PRIMERA CALIDAD Y MARCAS RECONOCIDAS EN EL MERCADO, PRESENTANDO SU SISTEMA DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN, INCLUYENDO LOS ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE ALIMENTOS. TODO ALIMENTO SE SERVIRÁ EN RECIPIENTES DESECHABLES DE UNICEL, ÚNICAMENTE CON CUCHARA DE PLÁSTICO (NO CUCHILLO O TENEDOR).

LOS MONTOS UNITARIOS POR MENÚ ASIGNADOS PARA EL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE **“EL INSTITUTO”** EN EL ESTADO DE _____ SERÁN DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES CANTIDADES:

LOS PRECIOS SERÁN CONSIDERADOS FIJOS HASTA QUE CONCLUYA LA RELACIÓN CONTRACTUAL, POR LO QUE **“EL PRESTADOR”** NO PODRÁ AGREGAR NINGÚN COSTO EXTRA Y SERÁN INALTERABLES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 47 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 56 DE SU REGLAMENTO, LOS MONTOS QUE SE EJERCERÁN DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ABIERTO CORRESPONDIENTE AL **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE “EL INSTITUTO”** EN EL ESTADO DE _____ SERÁN LOS SIGUIENTES:

SERVICIO	PRECIO UNITARIO	I.V.A.	TOTAL
DESAYUNO ADULTOS			
DESAYUNO MENORES			
COMIDA ADULTOS			
COMIDA MENORES			
CENAS ADULTOS			
CENA MENORES			
BOX LUNCH			
DIETAS			

TERCERA. MONTO DEL CONTRATO.- EL MONTO MÁXIMO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO IMPORTA LA CANTIDAD DE:-----\$0,000,000.0

	INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES	<p style="text-align: center;">SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(_____ PESOS 00/100 M.N.); MAS EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO., \$ _____, LO QUE HACE UN TOTAL DE \$ _____

EL MONTO MÍNIMO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO IMPORTA LA CANTIDAD DE:-----
-----\$0,000,00.00, (_____ PESOS 00/100 M.N.); MAS EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. \$ _____, LO QUE HACE UN TOTAL DE \$ _____

CUARTA. LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE LA ADJUDICACIÓN DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE EFECTUARÁN DE MANERA MENSUAL Y EN MONEDA NACIONAL POR EL 100% DE LOS SERVICIOS EFECTIVAMENTE DEVENGADOS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE “**EL INSTITUTO**”.

UNA VEZ PROPORCIONADOS LOS SERVICIOS, “**EL PRESTADOR**” ENTREGARÁ MENSUALMENTE LA FACTURA POR LOS SERVICIOS PRESTADOS Y DEBERÁ OBTENER DEL ÁREA SOLICITANTE LA FIRMA DEL DELEGADO REGIONAL, DEL RESPONSABLE DE LA ESTACIÓN MIGRATORIA, ASÍ COMO DE LA PERSONA ENCARGADA DE SUPERVISAR EL SERVICIO, ADJUNTANDO A LA MISMA LA RELACIÓN LA COMANDA DE LOS SERVICIOS PROPORCIONADOS DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL ÁREA SOLICITANTE Y “**EL PRESTADOR**”.

EL PLAZO PARA REALIZAR EL PAGO, NO PODRÁ EXCEDER DE **30 DÍAS NATURALES** CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE HAGA EXIGIBLE LA OBLIGACIÓN A CARGO DE “**EL INSTITUTO**”, SIEMPRE Y CUANDO LA(S) FACTURA(S) REÚNA(N) TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 29 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.

LOS PAGOS RESPECTIVOS SERÁN EFECTUADOS EN MONEDA NACIONAL, MISMOS QUE SE ENCUENTRAN SUJETOS AL PRESUPUESTO AUTORIZADO PARA EL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2008.

EL CONCEPTO DE LA FACTURA DEBERÁ ESTAR DESGLOSADO CONSIDERANDO LA CANTIDAD DE MENÚS, SEÑALADOS EN EL **ANEXO 1, DE LA PARTIDA QUE CORRESPONDA.**

LAS FACTURAS PARA SU PAGO DEBERÁN SER APROBADAS EN UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS HÁBILES POR EL ÁREA SOLICITANTE. SI LAS FACTURAS ENTREGADAS POR “**EL PRESTADOR**” PRESENTAN ERRORES O DEFICIENCIAS, EL ÁREA SOLICITANTE DENTRO DE LOS TRES DÍAS **HÁBILES** SIGUIENTES AL DE SU RECEPCIÓN, LAS DEVOLVERÁ MEDIANTE OFICIO AL “**PRESTADOR DEL SERVICIO**” INDICANDO LAS INCONSISTENCIAS, QUE DEBERÁ CORREGIR DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 62 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO.

EL ÁREA SOLICITANTE SERÁ RESPONSABLE DE VALIDAR Y AUTORIZAR LAS FACTURAS PRESENTADAS POR “**EL PRESTADOR**”, SOLICITANDO POR ESCRITO A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DE “**EL INSTITUTO**”, LA RADICACIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA REALIZAR EL PAGO.

HECHO LO ANTERIOR EL ÁREA SOLICITANTE PRESENTARÁ LAS FACTURAS A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DE “**EL INSTITUTO**”, QUIEN ÚNICAMENTE SERÁ RESPONSABLE DE REALIZAR EL PAGO, SIEMPRE Y CUANDO DICHAS FACTURAS CUMPLAN CON TODOS LOS REQUISITOS ANTES SEÑALADOS. EN CASO DE QUE LA FACTURACIÓN NO REÚNA DICHOS REQUISITOS, LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DEVOLVERÁ LA DOCUMENTACIÓN PARA SU RESPECTIVA CORRECCIÓN, AL ÁREA SOLICITANTE.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN EL PAGO ESTIPULADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, “**EL INSTITUTO**” A SOLICITUD DE “**EL PRESTADOR**”, DEBERÁ PAGAR GASTOS FINANCIEROS CONFORME AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN COMO SI SE TRATARA DEL SUPUESTO DE PRORROGA PARA EL PAGO DE CRÉDITOS FISCALES; DICHOS GASTOS SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES NO PAGADAS Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE QUE SE VENCIO EL PLAZO PACTADO, HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DE “**EL PRESTADOR**”.

“**EL INSTITUTO**” NO ACEPTARÁ LAS FACTURAS QUE PRESENTE “**EL PRESTADOR**” CON MÁS DE 30 DÍAS NATURALES, SIN PREVIA JUSTIFICACIÓN A “**EL INSTITUTO**”.

QUINTA. VIGENCIA.- LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL _____ AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008.

SEXTA. RESPONSABILIDAD CIVIL.- “**EL PRESTADOR**”, A TRAVÉS DE UN SEGURO DE DAÑOS A TERCEROS, SE RESPONSABILIZA POR LOS DAÑOS O PERJUICIOS QUE POR LA INGESTA DE ALIMENTOS PARA EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE LA DELEGACIÓN REGIONAL DE “**EL INSTITUTO**” EN EL ESTADO DE _____, ASÍ COMO POR LOS DAÑOS QUE PUDIERA OCASIONAR A LAS INSTALACIONES, Y DEMÁS BIENES MUEBLES E INMUEBLES POR UN IMPORTE IGUAL AL 100% DEL MONTO TOTAL ADJUDICADO. SI LOS DAÑOS O PERJUICIOS EXCEDEN ESE IMPORTE “**EL PRESTADOR**” SE HARÁ CARGO DE ELLOS. DICHA PÓLIZA CON NÚMERO _____ DE RESPONSABILIDAD CIVIL TENDRÁ UNA VIGENCIA QUE CUBRA EL PERIODO DEL PRESENTE CONTRATO.

SÉPTIMA. GARANTÍAS.- “**EL PRESTADOR**” SE OBLIGA A CONSTITUIR EN LA FORMA Y TÉRMINOS PREVISTOS POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES EN LA MATERIA, LAS GARANTÍAS A QUE HAYA LUGAR CON MOTIVO DEL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.

PARA GARANTIZAR A “**EL INSTITUTO**” EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR PARTE DE “**EL PRESTADOR**”, ÉSTE SE COMPROMETE A ENTREGAR A “**EL INSTITUTO**” A MÁS TARDAR EN DIEZ DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA DEBIDAMENTE AUTORIZADA, POR LA CANTIDAD DE:-----**\$000,000.00**

(_____) PESOS 00/100 M.N.
, QUE CORRESPONDE AL 10% DEL MONTO MÁXIMO TOTAL, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

LA PÓLIZA DE FIANZA DEBERÁ CONTENER LAS SIGUIENTES DECLARACIONES EXPRESAS DE LA INSTITUCIÓN QUE LA OTORQUE:

- A) QUE SEA EXPEDIDA A FAVOR DE LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN;
- B) QUE SE OTORQUE ATENDIENDO A LAS ESTIPULACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE CONTRATO;
- C) QUE EN EL CASO DE QUE SEA PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA TERMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS A QUE SE REFIERE EL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, O LOS SERVICIOS NO SEAN RECIBIDOS A SATISFACCIÓN DE “**EL INSTITUTO**”, LA VIGENCIA DE LA FIANZA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON DICHA PRÓRROGA O ESPERA;
- D) QUE ASEGURA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS MATERIA DE ESTE CONTRATO, DE ACUERDO CON LAS ESTIPULACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO;
- E) QUE EN CASO DE QUE EXISTA INCONFORMIDAD POR PARTE DE “**EL INSTITUTO**” RESPECTO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS O POR DAÑOS A TERCEROS, “**EL PRESTADOR**” SE OBLIGA A RESPONDER TANTO DE LOS DEFECTOS EN EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS COMO DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD QUE LE SEA IMPUTABLE. POR LO TANTO SE OBLIGA A QUE LA FIANZA PERMANEZCA VIGENTE HASTA QUE ÉSTE SUBSANE LAS CAUSAS QUE MOTIVARON LA INCONFORMIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. EL PLAZO DE ESTA VIGENCIA NO PODRÁ SER MENOR A 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES, LO ANTERIOR SIN PERJUICIO DE LA VÍA LEGAL QUE SE INTENTE EN SU CONTRA;
- F) QUE CUANDO AL REALIZARSE EL FINIQUITO RESULTEN SALDOS A CARGO DE “**EL PRESTADOR**” Y ÉSTE EFECTUÉ LA TOTALIDAD DEL PAGO EN FORMA INCONDICIONAL “**EL INSTITUTO**” DEBERÁ LIBERAR LA FIANZA RESPECTIVA.
- G) QUE PARA SER CANCELADA LA FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD EXPRESA Y POR ESCRITO DE “**EL INSTITUTO**”;

- H) QUE LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE A LOS PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN PREVISTOS EN LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDIERA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA.
- I) QUE CUANDO SE REQUIERA HACER EFECTIVA LA FIANZA, **“EL INSTITUTO”** DEBERÁ REMITIR A EL ÁREA CORRESPONDIENTE PARA QUE A SU VEZ ÉSTA LA REMITA A LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, DENTRO DEL PLAZO A QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 143 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DEL SERVICIO DE TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, LA SOLICITUD DONDE SE PRECISE LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA IDENTIFICAR LA OBLIGACIÓN O CRÉDITO QUE SE GARANTIZA Y LOS SUJETOS QUE SE VINCULAN CON LA FIANZA, DEBIENDO ACOMPAÑAR LOS DOCUMENTOS QUE SOPORTEN Y JUSTIFIQUEN EL COBRO.

OCTAVA. IMPUESTOS.- “EL PRESTADOR” BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA QUE DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1 Y 32-D, DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, Y CON RELACIÓN A LA REGLA 2.1.16 DE LA TERCERA RESOLUCIÓN DE MODIFICACIONES A LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2007, PUBLICADA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2007, HAN PRESENTADO EN TIEMPO Y FORMA LA DECLARACIÓN ANUAL POR EL ÚLTIMO EJERCICIO FISCAL A QUE SE ENCUENTRA OBLIGADO.

“EL INSTITUTO” ENTREGARÁ EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO CORRESPONDIENTE A **“EL PRESTADOR”**, EL CUAL LO ENTERARÁ A LA OFICINA RECAUDADORA, CONFORME A LA LEGISLACIÓN FISCAL VIGENTE.

NOVENA. RESPONSABILIDAD.- “EL PRESTADOR” SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS EN LOS TÉRMINOS PACTADOS EN ESTE CONTRATO, EN EL CASO DE QUE LOS MISMOS NO SE HAYAN PRESTADO CONFORME A LO ESTIPULADO, O CONFORME A LAS ÓRDENES GIRADAS POR **“EL INSTITUTO”**, SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO PARA QUE PROCEDA A SU REPOSICIÓN INMEDIATA.

SI **“EL PRESTADOR”** NO CUMPLE CON LO CONVENIDO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS NATURALES, SE LE HARÁ EFECTIVA LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO.

DÉCIMA. RESTRICCIÓN DE SUBCONTRATACIÓN Y DE CESIÓN DE DERECHOS.- “EL PRESTADOR” SE OBLIGA A NO SUBCONTRATAR NI A CEDER EN FORMA PARCIAL NI TOTAL A TERCERAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES, SUS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE CONTRATO CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, **“EL PRESTADOR”** DEBERÁ SOLICITAR PREVIAMENTE POR ESCRITO LA CONFORMIDAD A **“EL INSTITUTO”**.

DÉCIMA PRIMERA.

SUPERVISIÓN.- LA DELEGACIÓN REGIONAL DE "EL INSTITUTO" DESIGNARA A EL TITULAR DEL ÁREA _____ COMO RESPONSABLE DE SUPERVISAR Y VIGILAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS POR "EL INSTITUTO".

DÉCIMA SEGUNDA.

DAÑOS Y PERJUICIOS.- EN EL CASO DE QUE EL PERSONAL DE "EL PRESTADOR" CAUSE DESPERFECTOS A LOS EQUIPOS, MOBILIARIO E INSTALACIONES, POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA, ASÍ COMO DAÑOS A TERCEROS, "EL PRESTADOR" SE OBLIGA A REPARAR O REPONER LOS DAÑOS CAUSADOS EN UN TÉRMINO NO MAYOR DE 5 (CINCO) DÍAS NATURALES SIN COSTO ALGUNO PARA "EL INSTITUTO" Y A SATISFACCIÓN DE ÉSTE, EN CASO CONTRARIO, SE LE HARÁ EFECTIVA LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO, HASTA POR EL MONTO QUE CUBRA EL DAÑO, SI ÉSTA NO ALCANZARA A CUBRIRLO, SE LE RETENDRÁ LA PARTE PROPORCIONAL DEL PAGO ESTIPULADO EN LA CLÁUSULA CUARTA DE ESTE INSTRUMENTO.

DÉCIMA TERCERA.

CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- NINGUNA DE LAS PARTES SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER RETRASO O INCUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO QUE RESULTE DIRECTA O INDIRECTAMENTE DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

CUANDO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SE PRESENTE CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR, "EL INSTITUTO", BAJO SU RESPONSABILIDAD PODRÁ SUSPENDER LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EN CUYO CASO ÚNICAMENTE SE PAGARÁN AQUELLOS SERVICIOS QUE HUBIESEN SIDO EFECTIVAMENTE PRESTADOS.

DÉCIMA CUARTA.

RESPONSABILIDAD LABORAL.- QUEDA EXPRESAMENTE ESTIPULADO QUE EL PERSONAL CONTRATADO PARA LA REALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ESTARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DIRECTA DE "EL PRESTADOR" Y POR LO TANTO, EN NINGÚN MOMENTO SE CONSIDERARÁ A "EL INSTITUTO" COMO PATRÓN SUSTITUTO NI SOLIDARIO, NI TAMPOCO SE CONSIDERARÁ A "EL PRESTADOR" COMO INTERMEDIARIO, POR LO QUE "EL INSTITUTO" NO TENDRÁ RELACIÓN ALGUNA DE CARÁCTER LABORAL CON DICHO PERSONAL Y CONSEQUENTEMENTE QUEDA LIBERADA DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD DE SEGURIDAD SOCIAL, OBLIGÁNDOSE "EL PRESTADOR" A RESPONDER DE LAS RECLAMACIONES QUE SE PUDIERAN PRESENTAR EN CONTRA DE "EL INSTITUTO".

QUEDA ASÍ MISMO PACTADO QUE LA RESPONSABILIDAD DE "EL INSTITUTO" HACIA EL PERSONAL DE "EL RESTADOR DE SERVICIO" Y POR LO DAÑOS QUE POR SUS ACTIVIDADES PUEDAN CAUSARSE, QUEDA LIMITADO EXCLUSIVAMENTE AL RIESGO CIVIL O DAÑO OBJETIVO A QUE SE REFIEREN LOS ARTÍCULOS 1912 Y 1913 DEL CÓDIGO CIVIL FEDERAL Y QUE EL RIESGO PROFESIONAL A QUE EL MISMO SE REFIERE, ASÍ COMO A TODAS LAS

OBLIGACIONES, RESPONSABILIDADES, Y EN GENERAL LAS INDEMNIZACIONES QUE POR RIEGOS CIVILES, DE TRABAJO Y POR REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y LA ENTREGA DE LOS BIENES PUEDAN RESULTAR DEL CONTRATO DE TRABAJO O DE LA LEY, SERÁN A CARGO EXCLUSIVAMENTE DE **“EL PRESTADOR”**, QUIEN AL EFECTO SE OBLIGA A RESPONDER ANTE SU PERSONAL Y A REMBOLSAR E INDEMNIZAR EN SU CASO A **“EL INSTITUTO”**, DE CUALQUIER EROGACIÓN QUE POR ESTE CONCEPTO Y NO OBSTANTE LO PACTADO LLEGARÉ A HACER.

SIN QUE LA ENUMERACIÓN SE ENTIENDA RESTRICTIVA SINO SIMPLEMENTE ENUNCIATIVA, ESTARÁN A CARGO DE **“EL PRESTADOR”**, TODOS LOS PAGOS POR CONCEPTO DE SALARIOS: CUOTAS OBRERO PATRONALES AL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, RETENCIÓN DE IMPUESTOS SOBRE LA RENTA; PAGO DE CUOTAS AL INFONAVIT; ASÍ COMO EL OTORGAMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS PRESTACIONES DE TRABAJO A QUE EL PERSONAL DESTINADO A SU SERVICIO TENGA DERECHO CON MOTIVO DEL CONTRATO INDIVIDUAL Y COLECTIVO, SEGÚN EL CASO QUE LO LIGUE A **“EL PRESTADOR”**.

DÉCIMA QUINTA.

INCREMENTO, DECREMENTO DE CONCEPTOS Y/O VOLÚMENES DE LOS SERVICIOS.- **“EL INSTITUTO”** DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE, BAJO SU RESPONSABILIDAD Y POR RAZONES FUNDADAS Y EXPLÍCITAS, PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES SOLICITADOS, MEDIANTE MODIFICACIONES AL PRESENTE CONTRATO SIEMPRE QUE SE ENCUENTRE VIGENTE Y QUE EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES, NO REBASE EN CONJUNTO, EL 20 % (VEINTE POR CIENTO), DEL MONTO O CANTIDAD DE LOS CONCEPTOS, VOLÚMENES Y PRECIOS ESTABLECIDOS SIEMPRE QUE SEA IGUAL AL PACTADO ORIGINALMENTE. IGUAL PORCENTAJE SE APLICARÁ A LAS MODIFICACIONES QUE POR AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA SE HAGAN AL PRESENTE CONTRATO, CUYA PRESTACIÓN SE REALICE DE MANERA CONTINUA Y REITERADA.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL PRESENTE CONTRATO INCLUYA DIFERENTES CARACTERÍSTICAS, EL PORCENTAJE SE APLICARÁ POR CONCEPTO DE LOS BIENES O SERVICIOS DE QUE SE TRATE.

CUANDO **“EL PRESTADOR”**, DEMUESTRE LA EXISTENCIA DE CAUSAS JUSTIFICADAS QUE LE IMPIDAN CUMPLIR CON LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS CONFORME A LAS CANTIDADES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO, **“EL INSTITUTO”**, PODRÁ MODIFICARLOS MEDIANTE LA CANCELACIÓN DE LA PARTIDA O PARTE DE LAS CANTIDADES ORIGINALMENTE ESTIPULADAS, SIEMPRE Y CUANDO NO REBASE EL 5 (CINCO PUNTOS PORCENTUALES) DEL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO.

CUALQUIER MODIFICACIÓN A LOS CONTRATOS, DEBERÁ SER FORMALIZADA POR ESCRITO POR **“EL INSTITUTO”**, A TRAVÉS DEL CONVENIO MODIFICATORIO QUE DEBERÁ SER SUSCRITO POR EL SERVIDOR PÚBLICO DE **“EL INSTITUTO”**, FACULTADO PARA ELLO.

“EL INSTITUTO” SE ABSTENDRÁ DE HACER MODIFICACIONES QUE SE REFIERAN A PRECIOS, ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y, EN GENERAL, CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MAS VENTAJOSAS A “EL PRESTADOR” COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE.

**DÉCIMA
SEXTA.**

PENAS CONVENCIONALES. “EL PRESTADOR” SE OBLIGA A PAGAR A “EL INSTITUTO” UNA PENA CONVENCIONAL POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.

DICHAS PENAS NO EXCEDERÁN DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, Y QUE SE ESTIPULAN EN LA CLÁUSULA CUARTA DE ESTE CONTRATO; HACIÉNDOSE EFECTIVA HASTA POR UN MONTO IGUAL A LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DESCONTÁNDOSE AL MOMENTO DE PAGO. EN TODO CASO SE PODRÁ HACER EFECTIVA LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO POR EL SÓLO HECHO DEL INCUMPLIMIENTO EN CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CAUSAS:

DESCRIPCIÓN	PENALIZACIÓN
POR DEMORA EN LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.
POR NO PRESENTARSE DEBIDAMENTE UNIFORMADOS, CON BOTAS, GUANTES, COFIAS Y CUBRE BOCAS.	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.
POR NO CUMPLIR CON LAS PORCIONES ESTABLECIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO.	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.
POR NO CONTAR CON EL EQUIPO Y/O EL PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO EN “BASES”.	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.
POR CAMBIAR LOS MENUS, SIN PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL ÁREA RESPONSABLE DEL SERVICIO.	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS POR CADA UNO DE LOS CONCEPTOS EN EL QUE INCUMPLA DURANTE EL DÍA.
POR NO PRESENTAR TRIMESTRALMENTE SUS COMPROBANTES DE HABER REALIZADO EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN A LAS INSTALACIONES DONDE SE PREPAREN LOS ALIMENTOS, QUE PERMITA CORROBORAR LA VIGENCIA, QUE GARANTICEN LA LIMPIEZA Y CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	20% DEL VALOR DEL O LOS SERVICIOS FACTURADOS AL MES QUE CIERRA.
POR NO PRESTAR EL SERVICIO EN	100% DEL VALOR DEL SERVICIO DIARIO.

LAS FECHAS REQUERIDAS.

**DÉCIMA
SÉPTIMA.**

SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO. "EL INSTITUTO" PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE EN TODO O EN PARTE, LOS SERVICIOS CONTRATADOS EN CUALQUIER MOMENTO POR CAUSAS JUSTIFICADAS, SIN QUE ELLO SIGNIFIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA.

EL PRESENTE CONTRATO PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS SUS EFECTOS LEGALES, UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON DICHA SUSPENSIÓN.

**DÉCIMA
OCTAVA.**

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "EL PRESTADOR" ACEPTA EN FORMA EXPRESA QUE "EL INSTITUTO" PUEDE RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE ENUMERAN:

- A) POR PRESTAR LOS SERVICIOS DEFICIENTEMENTE O POR NO APEGARSE A LO ESTIPULADO EN ESTE CONTRATO Y EN SUS ANEXOS;
- B) POR IMPEDIR EL DESEMPEÑO NORMAL DE LABORES DE "EL INSTITUTO" DURANTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS;
- C) POR SUSPENSIÓN INJUSTIFICADA DE LOS SERVICIOS O POR NEGARSE A CORREGIR LO RECHAZADO POR "EL INSTITUTO" CONFORME AL PRESENTE CONTRATO;
- D) POR CONTRAVENIR LO DISPUESTO EN LAS CLÁUSULAS QUINTA Y OCTAVA DEL PRESENTE CONTRATO;
- E) POR NEGAR A "EL INSTITUTO" O A QUIENES ESTÉN FACULTADOS POR EL, LAS FACILIDADES PARA LA SUPERVISIÓN EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS;
- F) CUANDO AUTORIDAD COMPETENTE LO DECLARE EN CONCURSO MERCANTIL O EXISTA ALGUNA OTRA SITUACIÓN ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO, EN TAL FORMA QUE LE IMPIDA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS EN ESTE CONTRATO;
- G) POR CONTRAVENIR LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE CONTRATO O LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS DEMÁS ORDENAMIENTOS LEGALES QUE RESULTEN APLICABLES;

- H) CUANDO SIN MOTIVO JUSTIFICADO NO ACATE LAS ÓRDENES DADAS POR “EL INSTITUTO”;
- I) SI SE DECLARA EN QUIEBRA O SUSPENSIÓN DE PAGOS, O SI HACE CESIÓN DE BIENES EN FORMA QUE AFECTE EL PRESENTE CONTRATO;
- J) SI CEDE A TERCERAS PERSONAS LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, YA SEA LOS CORRESPONDIENTES A UNA PARTE O A LA TOTALIDAD DE LOS MISMOS;
- K) SI DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO CAMBIA DE NACIONALIDAD E INVOCA LA PROTECCIÓN DE SU GOBIERNO CONTRA RECLAMACIONES Y ÓRDENES DE “EL INSTITUTO”;
- L) SI NO DA A “EL INSTITUTO” O A LAS DEPENDENCIAS QUE TENGAN FACULTADES, DATOS NECESARIOS PARA LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;
- M) SI SUBCONTRATA LOS TRABAJOS MATERIA DE ESTE CONTRATO;
- N) SI NO CUMPLE OPORTUNAMENTE CON SUS OBLIGACIONES LABORALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO;
- O) SI NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y NO REALIZA LA REPOSICIÓN DE LOS MISMOS EN EL TIEMPO ESTABLECIDO;
- P) EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A “EL PRESTADOR”, SIMILAR A LAS ANTES MENCIONADAS; Y
- Q) SI SE COMPROBEA QUE LA MANIFESTACIÓN A QUE SE REFIERE LA DECLARACIÓN II.5, DE ESTE CONTRATO SE REALIZO CON FALSEDAD.

ESTA RESCISIÓN SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA “EL INSTITUTO”, RESERVÁNDOSE EL DERECHO DE APLICAR LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y QUE SE HAGA EFECTIVA LA GARANTÍA OTORGADA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

DÉCIMA NOVENA.

PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.- "EL INSTITUTO" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE “EL PRESTADOR”, EN CUYO CASO EL PROCEDIMIENTO DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A AQUEL EN QUE HUBIERE AGOTADO EL MONTO LÍMITE DE APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES O EN LA RECURRENCIA EN EL INCUMPLIMIENTO DE ALGUNO DE LOS CONCEPTOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN SE LLEVARÁ A CABO CONFORME A LO SIGUIENTE:

- A. SE INICIARÁ A PARTIR DE QUE A **“EL PRESTADOR”** LE SEA COMUNICADO POR ESCRITO EL INCUMPLIMIENTO EN QUE HAYA INCURRIDO, PARA QUE EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES EXPONGA LO QUE A SU DERECHO CONVenga Y APOORTE, EN SU CASO, LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES;
- B. TRANSCURRIDO EL TÉRMINO A QUE SE REFIERE EL INCISO ANTERIOR, SE RESOLVERÁ CONSIDERANDO LOS ARGUMENTOS Y PRUEBAS QUE HUBIERE HECHO VALER;
- C. LA DETERMINACIÓN DE DAR O NO POR RESCINDIDO EL CONTRATO DEBERÁ SER DEBIDAMENTE FUNDADA, MOTIVADA Y COMUNICADA A **“EL PRESTADOR”** DENTRO DE LOS 15 (QUINCE) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LO SEÑALADO EN EL INCISO A., Y
- D. CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO SE FORMULARÁ EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, A EFECTO DE HACER CONSTAR LOS PAGOS QUE DEBA EFECTUAR **“EL INSTITUTO”** POR CONCEPTO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS HASTA EL MOMENTO DE RESCISIÓN.

EN CASO DE RESCISIÓN POR CAUSAS IMPUTABLES A **“EL PRESTADOR”**, **“EL INSTITUTO”** PROCEDERÁ A HACER EFECTIVAS LAS GARANTÍAS Y SE ABSTENDRÁ DE CUBRIR LOS IMPORTES RESULTANTES DE LOS SERVICIOS PRESTADOS AÚN NO LIQUIDADOS, HASTA QUE SE OTORQUE EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, EL QUE DEBERÁ EFECTUARSE DENTRO DE LOS 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE NOTIFICACIÓN DE LA RESCISIÓN.

VIGÉSIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA.- **“EL PRESTADOR”** Y **“EL INSTITUTO”** PODRÁN DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS SERVICIOS ORIGINALMENTE CONTRATADOS, Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A **“EL INSTITUTO”**. EN ESTOS SUPUESTOS **“EL INSTITUTO”** REEMBOLSARÁ A **“EL PRESTADOR”** LOS GASTOS NO RECUPERABLES EN QUE HAYA INCURRIDO, SIEMPRE QUE ESTOS SEAN RAZONABLES, ESTÉN DEBIDAMENTE COMPROBADOS Y SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS.- **“EL PRESTADOR”** SE OBLIGA A NO DIVULGAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA CON MOTIVO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A EXTRANJEROS ASEGURADOS EN LAS ESTACIONES MIGRATORIAS DE **“EL INSTITUTO”** EN EL ESTADO

DE _____, YA SEA A TRAVÉS DE PUBLICACIONES, CONFERENCIAS, ASÍ COMO LA REPRODUCCIÓN TOTAL Y/O PARCIAL O DE CUALQUIER OTRA FORMA O MEDIO ESCRITO O ELECTRÓNICO, SIN LA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DE **“EL INSTITUTO”**, AVALADA POR EL ÁREA SOLICITANTE QUIEN SERÁ LA RESPONSABLE DE CLASIFICAR LA INFORMACIÓN PARA EL CASO DE QUE LA MISMA REQUIERA SER ACCESADA PUES DICHA INFORMACIÓN ES PROPIEDAD EXCLUSIVA DE **“EL INSTITUTO”**.

ESTA CLÁUSULA CONTINUARÁ VIGENTE POR TIEMPO INDEFINIDO AÚN DESPUÉS DE VENCIDO EL CONTRATO Y DE RECIBIDOS LOS SERVICIOS MATERIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO POR LO QUE **“EL INSTITUTO”** PODRÁ EJERCER LAS ACCIONES PENALES QUE SE DERIVEN DE LA VIOLACIÓN A ESTA CLÁUSULA, EN CUALQUIER TIEMPO, SIN PERJUICIO DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS O CIVILES A QUE HAYA LUGAR.

**VIGÉSIMA
SEGUNDA.**

DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL.- **“EL PRESTADOR”** GARANTIZA A **“EL INSTITUTO”** EN CASO DE PRESENTARSE CUALQUIER RECLAMACIÓN O DEMANDA EN CONTRA DE **“EL INSTITUTO”** POR ESTE CONCEPTO, **“EL PRESTADOR”** SE OBLIGA A RESPONDER POR ELLO, ASÍ COMO A REMBOLSAR CUALQUIER CANTIDAD QUE POR ESE MOTIVO SE HUBIERE TENIDO QUE EROGAR, ASIMISMO EN TÉRMINOS DE LA LEY AUTORAL VIGENTE **“EL PRESTADOR”** RECONOCE QUE LA TITULARIDAD DE LOS DERECHOS PATRIMONIALES DE AUTOR QUE PUDIERAN DERIVARSE DE LA REALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, CORRESPONDE A **“EL INSTITUTO”** Y POR TANTO NO TENDRÁ DERECHO A RECLAMAR PRESTACIÓN ALGUNA POR ESTE CONCEPTO.

**VIGÉSIMA
TERCERA.**

LEGISLACIÓN APLICABLE.- LAS PARTES SE OBLIGAN A SUJETARSE Estrictamente PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO OBJETO DE ESTE CONTRATO, A TODAS Y CADA UNA DE LAS CLÁUSULAS QUE LO INTEGRAN Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; SU REGLAMENTO; LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARÍA, SU REGLAMENTO; EL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2008 Y DEMÁS NORMAS Y DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS QUE LE SEAN APLICABLES.

**VIGÉSIMA
CUARTA.**

JURISDICCIÓN.- PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO PARA TODO AQUELLO QUE NO ESTÉ EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN EL MISMO, LAS PARTES SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES CON RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE **“EL PRESTADOR”** RENUNCIA AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE, FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

 <p>SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EL PRESENTE CONTRATO SE FIRMA POR QUINTUPLICADO EN LA CIUDAD DE _____,
EL DÍA _____.

**POR “EL INSTITUTO”
LA COORDINADORA DE
ADMINISTRACIÓN**

**POR “EL PRESTADOR”
EL APODERADO LEGAL**

C.P. OLGA MELGAREJO PÉREZ

**CONTROL PROCEDIMENTAL
LA DIRECTORA DE RECURSOS
MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y
OBRAS**

**SUPERVISIÓN DEL SERVICIO PO PARTE
DE “EL INSTITUTO”**

EL TITULAR DEL ÁREA DE _____

**REVISIÓN JURÍDICO CONTRACTUAL DEL PRESENTE CONTRATO SE REALIZÓ MEDIANTE EL OFICIO
NÚMERO DGACC/ /2008 MISMO QUE SE TIENE POR REPRODUCIDO Y SURTE TODOS SUS
EFECTOS DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 20, FRACCIONES IX Y XXIII DEL
REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARIA DE GOBERNACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DE CONTRATOS Y CONVENIOS
DE LA UNIDAD DE ASUNTOS JURÍDICOS
DE LA SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN**

LIC. ELVIRA VALDIVIA ESCAMILLA

	Evento	Totalmente de acuerdo	En general de acuerdo	En general en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
	Generales				
Supuestos	El acceso al inmueble fue expedito.				
	Todos los eventos dieron inicio en el tiempo establecido.				
	El trato que me dieron los servidores públicos de la institución durante la Licitación fue respetuosa y amable.				
	Volvería a participar en otra Licitación que emita la "Insitución".				
	El desarrollo de la Licitación se apego a la normatividad aplicable.				

¿CONSIDERA USTED QUE EL PROCEDIMIENTO EN QUE PARTICIPÓ FUE TRANSPARENTE?

SI

NO

EN CASO DE HABER CONTESTADO QUE NO, POR FAVOR INDICAR BREVEMENTE LAS RAZONES:

SI USTED DESEA AGREGAR ALGÚN COMENTARIO RESPECTO A LA LICITACIÓN, FAVOR DE ANOTARLO EN EL SIGUIENTE ESPACIO:

1.- Favor de entregar o enviar la presente encuesta a más tardar dentro de los dos días hábiles siguientes de la emisión del fallo, en alguna de las siguientes opciones:

- En la "Subdirección", ubicada en la calle de Homero N° 1832, piso 12, Colonia Los Morales Polanco, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11510, México, D.F., de lunes a viernes días hábiles, en un horario de 10:00 a 15:00 horas.
- Entregar al finalizar el acto de fallo a quien preside la Licitación.
- Enviarlo al correo electrónico, con la dirección licitacionrm@inami.gob.mx

PROCESO PARA LA RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS

Licitación Pública N°04111002-007-08
Relación de Documentación a Presentar

7. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La entrega de “**Proposiciones**” se hará conforme a lo dispuesto en el artículo 34 de la “**Ley**”, en sobre cerrado, identificado, (razón social o nombre de la persona física, número de Licitación) que contendrá, la “**Propuesta**” técnica y económica. La documentación distinta a la “**Propuesta**” podrá entregarse, a elección del “**Licitante**”, dentro o fuera del sobre que la contenga.

SOBRE ÚNICO (Cerrado): Propuesta Técnica y Económica.

7.1 Requisitos Legales-Administrativos, Técnicos y Económicos que deberán entregar los “Licitantes” en el acto de presentación y apertura de “Propuestas”.

7.1.1 Requisitos Legales-Administrativos

Quien participe en esta Licitación deberá entregar la siguiente información y documentación en el Acto de Presentación y Apertura de “**Proposiciones**”, acompañada del formato guía anexo al final de estas “**Bases**”, la documentación que sea recibida así como a faltante será señalada en el acto de presentación de “**Propuestas**”:

- a. Los “**Licitantes**”, conforme a lo dispuesto en el Artículo 36 del “**Reglamento**”, deberán acreditar su personalidad por escrito en original y bajo protesta de decir verdad, que cuentan con facultades suficientes para suscribir por si o su representada, la “**Propuesta**” Técnica y Económica para lo cual deberán presentar totalmente requisitado el formato incluido que forma parte integral de estas “**Bases**”, (**Anexo 2**)
- a) Quien asista al acto de presentación y apertura de “**Proposiciones**” deberá presentar una identificación oficial vigente en original y copia (Credencial de Elector, Pasaporte, Cartilla del Servicio Militar Nacional, Cedula Profesional). En caso de que éste designe a un representante para participar en dicho acto, se deberá presentar carta poder simple (**Anexo 3**), e identificación oficial vigente en original y copia de la persona que otorga el poder y de quien lo recibe. Las identificaciones originales podrán encontrarse dentro o fuera del sobre, ya que las mismas solo son para cotejo. Dado el sistema de seguridad de la “**Convocante**”, quienes asistan a los eventos deberán contar con dos identificaciones, ya que una deberá ser entregada al entrar al edificio y otra, para participar en la Licitación.

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las “**Propuestas**”, conforme a lo dispuesto en el Artículo 36 Último Párrafo del “**Reglamento**” y solo podrá participar dentro del desarrollo del acto con el carácter de oyente.

- c) Carta bajo protesta de decir verdad, con firma autógrafa por persona facultada para ello, en la que manifieste que no se encuentra en alguno de los supuestos del Artículo 31 fracción XXIV, 50 Y 60 y Artículo 8 fracción XX de la “LFRASP” penúltimo párrafo de la “Ley”. **(Anexo 4)**
- d) Carta preferentemente en papel membretado del “**Licitante**” firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, si es discapacitado o cuenta con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses; antigüedad que, en su caso, comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del “IMSS”, en escrito libre o de acuerdo al formato del **(Anexo 5)**.
- e) Carta en papel preferentemente membretado del “**Licitante**” en la que presente una declaración de Integridad, en la que los “**Licitantes**” manifiesten que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos de la “**Convocante**”, induzcan o alteren las evaluaciones de las “**Propuestas**”, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, Conforme a lo dispuesto en el Artículo 30, Fracción VII del “**Reglamento**”. **(Anexo 6)**
- f) Recibo de adquisición de las “**Bases**” en original y copia para su cotejo sellado por el banco respectivo, con fecha limite al señalado para la compra de las “**Bases**”.
- g) Carta en papel preferentemente membretado del “**Licitante**” en la que señale su adhesión al pacto de transparencia firmada por el mismo o su representante o apoderado legal, en la que declare bajo protesta de decir verdad, que se compromete al cumplimiento del pacto de transparencia **(Anexo 7)**.
- h) Carta bajo protesta de decir verdad preferentemente en papel membretado mediante el cual el “**Licitante**” manifieste que no podrá subcontratar ni ceder derechos y obligaciones que se deriven del contrato en forma parcial ni total en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento por escrito del “**Instituto**” a través de Delegado Regional **(Anexo 8)**.

7.1.2 Requisitos Técnicos.

- a) La “**Propuesta Técnica**” deberá contener la descripción clara de la partida, especificación Técnica, unidad de medida y cantidad de servicios ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **Anexo N°1**, y la información adicional que el “**Licitante**” considere necesaria.

7.1.3 Requisitos Económicos

- a) **La Propuesta Económica** deberá contener descripción clara del servicio, unidad de medida y cantidad de los servicios ofertados conforme a lo establecido en el **Anexo N°9**.
 - 1 Precio unitario y Precio total en Moneda Nacional.

 <p>ESTADOS UNIDOS MEXICANOS SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACIÓN COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y OBRA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>SECRETARIA DE GOBERNACION</p>  <p>INSTITUTO NACIONAL DE MIGRACION</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 2 Desglose del Impuesto al Valor Agregado.
- 3 Importe total de la **“Propuesta”**.
- 4 Indicar en caso de otorgar algún descuento y/o bonificación
- 5 La indicación de que los precios serán fijos hasta la total extinción de las obligaciones derivadas del Instrumento Jurídico.

Cualquier omisión de alguno de los requisitos solicitados en los numerales 7.1.1, 7.1.2 y 7.1.3, será causa de rechazo de la **“Propuesta”**.