

GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL
PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA



**Licitación Pública Regional
Número OM-INDE-005-2025**

“SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ATLETAS DEL
INSTITUTO DEL DEPORTE Y LA CULTURA FÍSICA DE BAJA CALIFORNIA”

Bases de Licitación

INFORMACIÓN GENERAL

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA CONVOCANTE:

El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California en lo sucesivo denominado “La Convocante”, convoca a la Licitación Pública Regional No. OM-INDE-005-2025, para la adjudicación del contrato abierto, a precio fijo y tiempo determinado relativo a la contratación del “Servicio integral de alimentos preparados para atletas del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California”, procedimiento financiado con recursos autorizados en el presupuesto de egresos para el ejercicio fiscal 2025 en la partida 22109, al Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California en lo sucesivo denominado “Órgano solicitante”.

2.- NORMATIVIDAD APLICABLE:

El procedimiento de licitación se substanciará con estricto apego a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California, en adelante “La Ley”, el Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California, en adelante “El Reglamento”, así como por las disposiciones y normas administrativas vigentes en la materia mismas que serán identificadas plenamente en el acto de su aplicación; en lo conducente y de manera supletoria se aplicará la Ley del Procedimiento para los Actos de la Administración Pública del Estado de Baja California, en adelante “La Ley Supletoria”.

Además, los servicios ofertados por los licitantes deberán cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y Especificaciones formuladas por la convocante que se establecen en estas bases.

3.- PERSONAS QUE PODRÁN PARTICIPAR:

3.1 Podrán participar únicamente en el presente procedimiento de licitación las siguientes personas:

- a. **Fabricantes o Productores Regionales**, Son las personas físicas o morales que lleven a cabo procesos de elaboración, producción, transformación, reparación, industrialización u otros similares, de los cuales se obtengan productos terminados o semiterminados; siempre y cuando tengan el asiento principal de sus negocios y su domicilio fiscal, al menos con un año de antigüedad en el Estado de Baja California.
- b. **Distribuidor Regional**, Es la persona física o moral que distribuye productos regionales o foráneos, del tipo específico a que se refiere el procedimiento de adquisición, arrendamiento o servicio respectivo, siempre y cuando tengan el asiento principal de sus negocios y su domicilio fiscal al menos con un año de antigüedad en el Estado de Baja California.
- c. **Proveedor Regional del Sector Público**, Persona física o moral que provee a la administración pública de Gobierno del Estado, productos, mercancías, arrendamientos o servicios regionales, que invariablemente tenga su domicilio y registro fiscal al menos con un año de antigüedad en el Estado de Baja California

3.2 Requisitos que deben cubrir las personas que deseen participar en el presente procedimiento de licitación:

- a)** Que cuenten con capacidad de respuesta inmediata, con recursos humanos, técnicos, financieros suficientes y demás que sean necesarios para cumplir con la ejecución de los servicios solicitados en estas bases de licitación.
- b)** Las que realicen el pago de las bases de licitación, debiendo cubrir el costo correspondiente por la cantidad de \$2,200.00 (Dos Mil Doscientos Pesos 00/100 Moneda Nacional) por depósito en cuenta bancaria número 65-50452171-5 CLABE 014020655045217156 en Banco Santander a nombre del INSTITUTO DEL DEPORTE Y LA CULTURA FÍSICA DE BAJA CALIFORNIA. Desde la fecha de publicación de la convocatoria hasta el sexto día natural previo al acto de presentación y apertura de proposiciones.
- c)** Entregar en el acto de presentación y apertura de proposiciones sus ofertas por escrito mediante dos sobres cerrados identificando el número y nombre del procedimiento de licitación, nombre o razón social del licitante e indicar cual sobre corresponde a la propuesta técnica y cual a la económica.

3.3 No podrán participar aquellas personas o grupos de personas físicas o morales que se encuentren en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 de “La Ley”.

3.4 Dos o más personas podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir una sociedad, o nueva sociedad en caso de personas morales, siempre que, para tales efectos, en la propuesta y en el contrato se establezcan con precisión y a satisfacción de “La Convocante”, las partes a que cada persona se obligará, así como la manera en que se exigiría el cumplimiento de las obligaciones, además las personas participantes deberán de contar sin excepción con registro fiscal en el Estado de Baja California; en este supuesto la propuesta deberá ser firmada por el representante común que para tal efecto haya sido designado por el grupo de personas cumpliendo los siguientes aspectos:

- 1. Tendrán derecho a participar adquiriendo, alguno de los integrantes del grupo, solamente un ejemplar de las bases;
- 2. Deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio privado en los términos de la legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:
 - a) Nombre y domicilio de las personas integrantes, incluyendo los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de la persona moral;
 - b) Nombre de los representantes legales de cada una de las personas agrupadas, incluyendo los datos de las escrituras públicas con las que se 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;
 - 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 suscriptores, quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

3.5 Las empresas participantes que presenten su proposición de manera conjunta deberán de contar sin excepción con registro fiscal en el Estado de Baja California.

3.6 Los licitantes solo podrán presentar una proposición en la presente licitación.

3.7 Una vez entregadas las proposiciones, estas no podrán ser retiradas por los licitantes participantes y permanecerán vigentes hasta la formalización del contrato correspondiente.

4.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO A PRESTAR Y CONDICIONES QUE DEBERÁN CUBRIR LOS LICITANTES EN SUS PROPOSICIONES.

El “Órgano solicitante” (Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California) requiere contratar el servicio con la finalidad de brindar a todos los deportistas, entrenadores y demás participantes **el suministro de bienes de alimentación de calidad**, cuidando los criterios para proporcionar una dieta balanceada y adecuada a las necesidades de los deportistas.

Los licitantes deberán presentar su proposición por la totalidad PAQUETES incluidos en las presentes bases, debiendo cumplir con las especificaciones técnicas y condiciones señaladas en estas bases de licitación y su ANEXO TÉCNICO como a continuación se indica:

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS DEL SERVICIO A CONTRATAR:

Las especificaciones, características y condiciones del servicio requerido por la convocante se encuentran detalladas en el **ANEXO TÉCNICO** de estas bases, mismas que deberán cumplir las proposiciones presentadas por los licitantes, en el entendido de que para la evaluación de las propuestas se tendrá en cuenta el cumplimiento mínimo de las especificaciones y condiciones indicadas en las presentes bases, por lo que los valores agregados no serán tomados en cuenta para la calificación correspondiente.

Los servicios que se oferten deberán apegarse estrictamente a las especificaciones, descripciones y demás características que se indican en el ANEXO TÉCNICO de la presente licitación.

NOTA: LOS MENÚS ESTABLECIDOS PARA CADA PAQUETE, SE ANEXAN EN DOCUMENTOS ADJUNTOS A LAS PRESENTES BASES, MISMO QUE DEBERÁN AGREGARSE EN SU PROPUESTA TÉCNICA, LA OMISIÓN DE SU PRESENTACIÓN AFECTARÁ LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN Y SERÁ MOTIVO PARA DESECHARLA.

4.2 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El servicio objeto de la presente licitación deberá ser prestado en los domicilios del “Órgano Solicitante” que a continuación se mencionan:

PAQUETE 1. MEXICALI Y SAN FELIPE:

Ciudad Deportiva Mexicali, ubicado en Calzada Aviación s/n. Cuauhtémoc, CP. 20230, Ciudad Deportiva Mexicali B.C

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": Sergio Guadalupe Cerón Ibarra

Centro de Alto Rendimiento Halterofilia KM. 43, ubicado en calle catorceava y Vicente Guerrero s/n en Centro de Alto Rendimiento Km. 43, Delegación Guadalupe Victoria, Mexicali B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": Ma. Cristina Orozco Berber

Centro de Alto Rendimiento Remo San Felipe, ubicado en Mar del Rocío 136, 21850 San Felipe, B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": Olga Lorena Posada Gonzalez

PAQUETE 2. TIJUANA

Centro de Alto Rendimiento Tijuana, ubicado en Circuito Vial Universitario s/n, Mesa de Otay, Centro de Alto Rendimiento, Tijuana, B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": Lic. Yolanda Moya Torres

PAQUETE 3. ENSENADA

Centro De Alto Rendimiento Ensenada, ubicado en Blvd. de Los Lagos y Zertuche s/n Fracc. Valle Dorado, Ciudad Deportiva, Ensenada B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": Laura Marmolejo Toscano

4.3 PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y CONDICIONES DEL SERVICIO:

El plazo para la vigencia del servicio para la totalidad de los paquetes será el siguiente:
La prestación del servicio iniciará a partir de la firma del contrato y concluirá hasta el 31 de diciembre de 2025.

Se entiende que el servicio será recibido a entera satisfacción del "Órgano Solicitante" una vez que se realice la inspección de los mismos mediante la supervisión del inicio del servicio y la que en forma permanente se realice a las actividades desarrolladas a efecto de verificar que los servicios prestados cumplan con las especificaciones y condiciones solicitadas en las presentes bases y las ofertadas en la propuesta técnica del licitante que serán las mismas que se pacten en el contrato que en su caso se celebre.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico designado por el “Órgano Requiriente”.

El licitante adjudicado, realizará los servicios materia de estas bases de licitación con sus empleados, por lo que no será considerado para los efectos del Artículo 13 de la Ley Federal del Trabajo como intermediario o representante del “Órgano Solicitante”, en consecuencia el “Prestador de Servicio” se responsabiliza en forma directa con los empleados que contrate para la prestación, respecto al pago de salarios y otras prestaciones laborales, accidentes e incidentes de trabajo, enfermedades profesionales y todas aquellas obligaciones que señala la Ley Federal del Trabajo y el Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente Laboral y demás disposiciones aplicables, asumiendo en este acto toda responsabilidad laboral, civil, penal o administrativa que se derive de sus trabajadores, eximiendo por lo tanto de dicha responsabilidad al “Órgano solicitante”.

Solo por caso fortuito o fuerza mayor el “Órgano Solicitante” podrá autorizar cualquier modificación a los plazos de prestación originalmente establecidos y pactados en el contrato respectivo, por lo que “El Proveedor” de encontrarse en cualquiera de los dos supuestos antes referidos, deberá presentar escrito suscrito por su representante legal, en el que manifieste las causas por las que requiere la prórroga, anexando la documentación soporte de dicho supuesto. Para efectos de lo anterior “El Proveedor” deberá entregar al “Órgano Solicitante” dicho escrito previo al vencimiento de la fecha pactada, ya que, de no hacerlo así, será rechazado, procediendo a aplicar las penas convencionales que correspondan.

4.4 PERIODO DE GARANTÍA DEL SERVICIO:

El periodo mínimo de garantía de los servicios objeto de la presente licitación será durante la vigencia del contrato y tendrá por objeto responder por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato que en su caso se formalice respecto de la forma y términos en que debe prestarse el servicio, por vicios ocultos y defectos que en su caso se presenten durante la prestación del mismo.

4.5 CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO:

El Órgano solicitante cuenta con recursos autorizados para la contratación objeto del presente procedimiento, por las cantidades que a continuación se detallan:

PAQUETE 1 MEXICALI Y SAN FELIPE

PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 880,000.00

MÁXIMO: \$ 2,200,000.00

PAQUETE 2 TIJUANA

PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 1,400,000.00

MÁXIMO: \$ 3,500,000.00

PAQUETE 3 ENSENADA
PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 120,000.00

MÁXIMO: \$300,000.00

Los servicios ofertados deberán cotizarse y serán pagados en condición de precio fijo y en pesos mexicanos durante la vigencia del contrato.

Cada licitante deberá ofertar un único precio unitario por platillo (platillo y box lunch), el cual deberá ser el mismo para la totalidad de las partidas y paquetes incluidos en este procedimiento. No se aceptarán propuestas que presenten precios diferentes por platillo entre las partidas o paquetes.

El pago del importe de las requisiciones formuladas por el "Órgano Solicitante" se cubrirán en pesos mexicanos, en pagos mensuales y se efectuará dentro de los 20 días naturales siguientes a la recepción de la factura correspondiente a las requisiciones que durante el mes calendario "Órgano Solicitante" formule y entregue a "EL PROVEEDOR", lo anterior una vez que "Órgano Solicitante" reciba la totalidad el servicio y los bienes solicitados en las requisiciones respectivas a su entera satisfacción.

El licitante adjudicado deberá Facturar a Nombre de:
INSTITUTO DEL DEPORTE Y LA CULTURA FÍSICA DE BAJA CALIFORNIA CALZADA AVIACIÓN
S/N CIUDAD DEPORTIVA
COL. CUAUHTÉMOC, MEXICALI, BAJA CALIFORNIA, C.P. 21200.
RFC: IDC 970809 2E6
Para el presente procedimiento no se otorgarán anticipos.

5.- MODIFICACIÓN A LAS BASES Y NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES:

5.1 El Comité en cumplimiento de las disposiciones del artículo 30 de la Ley, siempre que ello no tenga por objeto limitar el número de licitantes, podrá modificar los plazos u otros aspectos establecidos en las bases de la licitación, a partir de la fecha en que sea publicada la convocatoria y hasta inclusive el sexto día natural previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, siempre que se publique un aviso en el Periódico Oficial del Estado, en un diario de circulación estatal y en medios electrónicos, a fin de que los interesados concurren ante la propia convocante para conocer de manera específica las modificaciones respectivas; las modificaciones en ningún caso podrán consistir en la sustitución de los bienes y servicios convocados originalmente, adición de otros de distintos rubros o en variación significativa de sus características.

No será necesario hacer la publicación del aviso antes referido, cuando las modificaciones deriven de las juntas de aclaraciones, siempre que, a más tardar dentro del plazo señalado se entregue copia del acta respectiva a cada uno de los licitantes que hayan adquirido las bases de la licitación.

Cualquier modificación y/o aclaración a estas bases de licitación, derivada del resultado de la junta de aclaraciones será considerada como parte integrante de las propias bases de

licitación, y se harán del conocimiento de todos los licitantes en los términos del artículo 30 de “La Ley”.

5.2 En cumplimiento de las disposiciones de la fracción VIII del artículo 28 de “La Ley”, se hace del conocimiento de los licitantes que ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases de licitación, así como las proposiciones presentadas por los licitantes podrán ser negociadas.

PREPARACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

6.- REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS:

Toda la documentación integrante de la proposición deberá ser dirigida al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California, redactada en idioma español y ser presentada preferentemente en papel membretado del licitante u ostentar sello de la persona física o moral según corresponda, señalar en cada uno de los anexos que integran su proposición el número y denominación del presente procedimiento; serán claras y detalladas, no deberán establecer ninguna condición, ni emplear abreviaturas o presentar raspaduras o enmendadura, no usar grapas; en cualquier caso debiendo identificarse plenamente el nombre o razón social del licitante y el de su representante legal según corresponda en términos de las disposiciones de las fracciones II y VII del artículo 66 de “La Ley Supletoria” y, con fundamento en lo previsto por el artículo 22 de “La Ley” y 30 de su Reglamento. Cada uno de los documentos que formen parte la proposición deberá contener la firma autógrafa del licitante o su representante legal, las proposiciones serán rechazadas cuando no sean firmadas por persona facultada para ello en la última hoja del documento que las contenga, y en aquellas partes que, en su caso, determine el Comité.

La descripción, especificaciones técnicas y condiciones del servicio, incluyendo las condiciones de precio y pago, se encuentran en los numerales 4.1 al 4.5 de las presentes bases y su Anexo Técnico que alude el numeral 4 de las presentes bases, así como; los licitantes presentarán sus propuestas técnicas y económicas de acuerdo a dichas especificaciones y condiciones considerando en las mismas la totalidad de los paquetes. La propuesta técnica por ningún motivo contendrá información referente a precios del servicio ofertado, de lo contrario será desechada su proposición.

El licitante deberá acreditar que el servicio ofertado cumple con las especificaciones solicitadas, mediante la presentación de su propuesta técnica de conformidad con lo requerido en las presentes bases y su Anexo Técnico.

La “Convocante” se reserva el derecho de verificar los documentos presentados, con el propósito de confirmar la información contenida en ellos, en el entendido de que de no presentarlos conforme a lo solicitado afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

LA PROPOSICIÓN CONSTARÁ DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

6.1.- SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA TÉCNICA

A).- PROPUESTA TÉCNICA: Utilizando para ello el formato proporcionado en el **Anexo 1** de estas bases de licitación, la cual deberá presentarse incluyendo la totalidad de las especificaciones técnicas y condiciones indicadas en los numerales 4.1 al 4.5 de estas bases de licitación y su Anexo técnico. Contendrá una explicación detallada de las especificaciones y características del servicio solicitado de acuerdo a lo requerido en las bases de licitación y su Anexo técnico, incluyendo paquete, partida, descripción, tipo y unidad de medida. Así mismo, deberá expresarse detalladamente el lugar, plazo, vigencia, condiciones y garantía del servicio, de conformidad con lo establecido en las bases de licitación.

En caso de que no se presente este documento debidamente firmado será motivo para desechar la propuesta. Documento que no deberá de contener precio alguno, bajo pena de desechar su propuesta.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el servicio ofertado por el licitante cumple con las especificaciones y condiciones solicitadas en las presentes bases y su ANEXO TÉCNICO, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

Este documento será rubricado por los servidores públicos presentes y por lo menos un licitante, si asistiere alguno.

B).- MANIFESTACIÓN DE FACULTADES: Documento en que el licitante por sí mismo o por conducto de su representante legal manifieste que cuenta con facultades para suscribir la propuesta y obligarse en los términos de las disposiciones del artículo 28 del “Reglamento” de la Ley, pudiendo utilizar para ello el formato proporcionado en el **Anexo 2** de estas bases de licitación, la cual deberá firmar el licitante o su representante legal según sea el caso, mismo que contendrá los siguientes datos:

1.- Cuando el licitante sea una persona física:

- a) Nombre, domicilio, número de teléfono y correo electrónico;
- b) Clave del Registro Federal de Contribuyentes; y
- c) En su caso, el nombre de su apoderado o representante legal, número y fecha de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades correspondientes, señalando nombre, número, domicilio y lugar de adscripción del notario o fedatario público que las protocolizó.

2.- Cuando el licitante sea una persona moral, además de lo señalado en la fracción anterior, deberá indicar;

- a) El objeto social de la empresa;
- b) Número y fecha de las escrituras públicas en las que conste el acta constitutiva, señalando nombre, número y lugar de adscripción del notario o fedatario público que las protocolizó; así como fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, o en el órgano equivalente, y relación del nombre de los socios que aparezcan en éstas; y
- c) En su caso, las reformas o modificaciones al acta constitutiva, señalando nombre, número y ciudad del notario o fedatario pública que las protocolizó; así como fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, o en el órgano equivalente;

Previo a la firma del contrato, el licitante ganador deberá presentar para su cotejo, original o copia certificada de los documentos con los que se acreditó su existencia legal y en su caso, las facultades de su apoderado o representante legal para suscribir el contrato correspondiente.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

C).- DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD: En la que el licitante manifieste por sí mismo o por conducto de su Representante Legal que, por si mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos 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. En los términos del artículo 26 fracción VII del Reglamento. Pudiendo utilizar el **Anexo 3** de estas bases.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

D).- MANIFESTACIÓN DE IMPEDIMENTOS LEGALES: Declarando bajo protesta de decir verdad que el licitante NO se ubica en ninguno de los supuestos previstos en el artículo 49 de “La Ley”, en los términos del artículo 26 fracción III del Reglamento, pudiendo utilizar para ello el formato **Anexo 4** de las presentes bases.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

E).- COMPROBANTE PARA ACREDITAR SU DOMICILIO Y REGISTRO FISCAL EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA: para lo cual deberá presentar cualquiera de los siguientes documentos según sea el caso:

Copia simple de la Constancia de situación fiscal emitida por el SAT con domicilio fiscal en el Estado de Baja California o Aviso al Registro Estatal de Causantes en el Estado de Baja California actualizada, en los cuales se acredite que cuenta con al menos un año de antigüedad en el Estado de Baja California. Copia legible del Registro de Apertura de Establecimientos ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, y comprobante de domicilio reciente en Mexicali, Baja California de su establecimiento matriz y/o sucursal (no anterior a dos meses pudiendo ser recibo de pago de agua, energía eléctrica o teléfono).

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con domicilio fiscal en el Estado de Baja California y que cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

F).- CURRÍCULUM DEL LICITANTE: En el que indique su capacidad de cobertura, la ubicación de sus instalaciones y relación de clientes, debiendo acreditar la ubicación de sus instalaciones con un comprobante de domicilio reciente (no anterior a dos meses pudiendo ser recibo de pago de agua, energía eléctrica o teléfono), o con copia de contrato de arrendamiento a nombre del licitante, así mismo deberá presentar copia simple de cuando menos 2 contratos completos y debidamente formalizados en los que acredite contar con

experiencia mínima de un año mediante, ya sea con dependencias de la administración pública o con la iniciativa privada correspondientes al giro que se pretende contratar, asimismo deberá presentar constancia de situación fiscal y/o copia simple de su acta constitutiva a efecto de acreditar que el giro u objeto social del licitante concuerde con el giro que se pretende contratar en la presente licitación, lo anterior con fundamento en lo dispuesto en el último párrafo del artículo 19-BIS-2 de “La Ley” y en cumplimiento con la Norma Administrativa para el Fomento de la Participación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Regionales en la Contratación de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios Gubernamentales para el Estado de Baja California.

Dichos documentos serán utilizados en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad técnica y administrativa suficiente para prestar los servicios objeto de la presente licitación cumpliendo con las especificaciones y condiciones señaladas en estas bases, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

G).- DECLARACIÓN SOBRE COMPROMISOS FISCALES: Manifestación bajo protesta de decir verdad que el licitante se encuentra al corriente del pago de sus compromisos fiscales, utilizando para ello el formato **Anexo 5** de las presentes bases, debiendo adjuntar a la misma opiniones de cumplimiento positivas y vigentes emitidas por el SAT; INFONAVIT e IMSS, en este último deberá contar con al menos 100 empleados; dichos documentos deberán contar con una antigüedad no mayor a 30 (treinta) días a la fecha del acto de Presentación y Apertura de Propositiones Primera Etapa, así mismo deberá presentar copia simple del registro obrero patronal ante el IMSS en el Estado de Baja California. Los códigos QR de los documentos señalados deberá estar libre de cualquier sello, firma, o información escrita, ya que, de no poder realizar el análisis de la información contenida en ellos, será causa de desechar su propuesta.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

H).- MANIFIESTO DE ART. 49 FRACCIÓN IX LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS: Declaración bajo protesta de decir verdad que el licitante en caso de ser persona física, o bien en caso de ser persona moral los socios o accionistas que ejercen control sobre la empresa a la cual representa no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público; por lo cual no existe conflicto de intereses para suscribir el contrato a celebrarse en caso de ser adjudicados (**Anexo 6**).

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

I).- MANIFIESTO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ART. 69 B DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN Declarando bajo protesta de decir verdad que el licitante NO se ubica en ninguno de los supuestos previstos en el artículo 69 B DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, pudiendo utilizar para ello el formato **Anexo 7** de las presentes bases.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento; la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla por incumplimiento del requisito señalado en las disposiciones legales antes citadas.

J).- COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE BASES de la presente licitación, documento que se hace exigible de acuerdo a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 23 y la fracción II del artículo 26 de “El Reglamento”, la omisión de su presentación será causa suficiente para desechar la propuesta. La omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla por incumplimiento del requisito señalado en las disposiciones legales antes citadas.

K).- MANIFIESTO BAJO PROTESTA de decir verdad por parte del licitante en el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado con alguno de los paquetes en que participa para la prestación del servicio, cumplirá de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con personal capacitado para suministrar el servicio objeto de la presente licitación cumpliendo con las especificaciones y condiciones señaladas en estas bases, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

L).- El licitante deberá presentar la siguiente documentación:

- **Escrito libre bajo protesta de decir verdad**, donde el licitante manifieste conocer el SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
- **Original y copia fotostática para su cotejo de la constancia de registro vigente en el Padrón Público de Contratistas de Servicios Especializados u Obras Especializadas**, mismo que deberá corresponder a los servicios objeto del presente procedimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la Ley Federal de Trabajo y el artículo primero del Acuerdo por el que se dan a conocer las disposiciones de carácter general para el registro de personas físicas o morales que presten servicios especializados o ejecuten obras especializadas a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal de Trabajo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de mayo de 2021.
- **Carta bajo protesta de decir verdad** manifestando que, en caso de resultar adjudicado, el prestador de servicio será responsable por negligencia, impericia, dolo, mala fe o abuso de confianza en que incurran los trabajadores a su servicio.
- **Manual de Procedimientos** de la empresa para la operación de los servicios objeto de esta licitación.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

M).- Copia del título y/o Certificado de Chef o Gastronomía del personal que estará a cargo de los alimentos para cada uno de los paquetes en que participa. La “Convocante” se reserva el derecho de verificar los documentos presentados, ante las autoridades competentes, con el propósito de confirmar la autenticidad de los mismos, así como la información contenida en ellos, en el entendido de que de no presentarlos conforme a lo solicitado o la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

N) CARTA COMPROMISO en donde establezca que en caso de resultar beneficiado con la adjudicación del paquete en que pretende participar en la presente licitación, presentará en un plazo no mayor a 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato; los documentos en donde acredite que tiene registrado **ante el I.M.S.S.** al total del personal que se requiere para la prestación del servicio, así como el del personal que se sustituya durante la vigencia del contrato.

“La Convocante” se reserva el derecho de verificar los documentos presentados, ante las autoridades competentes, con el propósito de confirmar la autenticidad de los mismos, así como la información contenida en ellos, en el entendido de que de no presentarlos conforme a lo solicitado y en la fecha establecida será motivo para rescindir el contrato.

O) COPIA DEL PAGO DE LAS CUOTAS OBRERO-PATRONALES ante el IMSS correspondiente por el mes de diciembre de 2024 y el pago del INFONAVIT correspondiente al sexto bimestre de 2024, por la totalidad de la plantilla de trabajadores con que cuenta el licitante, su(s) formato(s) de pago para; y sus respectivas cédulas de autodeterminación, las cuales deberán ser al menos la cantidad de personal que se requieren para este procedimiento.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que el licitante cuente con la capacidad legal y administrativa suficiente para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

6.2.- SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA ECONÓMICA

A).- CATÁLOGO DE CONCEPTOS: En el que el licitante cotizará el servicio que propone, señalando el paquete, partida, descripción corta del servicio, unidad de medida, precio unitario por platillo que deberá ser indicado en moneda nacional (pesos mexicanos) desglosado de la siguiente manera: precio unitario en número y letra por platillo de alimento preparado, (el cual deberá incluir el costo por los insumos alimenticios, servicio de preparación y operación de los mismos), importe mínimo y importe máximo del paquete en número y letra, monto total mínimo y máximo; y deberá de señalar únicamente el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar en lo que corresponda, de conformidad a las cantidades y presentaciones señaladas en el Anexo Técnico a que se refiere el numeral 4.1 de las bases; así mismo se indicarán las condiciones de precio y pago que se ofertan, y deberá incluir las condiciones indicadas en el numeral 4.5 de estas bases de licitación.

Así mismo, deberá precisar que los precios serán fijos durante la vigencia del contrato, así como en caso de prórrogas y convenios modificatorios al mismo, por lo que los precios ofertados no estarán sujetos a variación, pudiendo utilizar el formato **Anexo 8** de éstas bases.

Para la determinación del precio unitario, el licitante deberá considerar necesariamente los costos directos e indirectos relacionados con la prestación de los servicios materia de la presente licitación, incluyendo los materiales que propone para el objeto del servicio, fletes, acarreos, maniobras en su caso, las primas correspondientes a los impuestos y seguros y todos los costos relacionados para la entrega oportuna de los bienes y servicios en el lugar y condiciones establecidas en estas bases de licitación.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que los precios de los servicios ofertados son aceptables para “La Convocante” y que las condiciones económicas sean ofertadas en términos de las establecidas en éstas bases de licitación, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

Este documento será rubricado por el servidor público que presida el acto y por lo menos un licitante, si asistiere alguno.

B).- PROPUESTA ECONÓMICA: Proporcionando toda la información contenida en el formato **Anexo 9** de estas bases de licitación.

Dicho documento será utilizado en la evaluación de las propuestas para verificar que las condiciones económicas sean ofertadas en términos de las establecidas en éstas bases, la omisión de su presentación afectará la solvencia de la proposición y será motivo para desecharla.

Este documento será rubricado por el servidor público que presida el acto y por lo menos un licitante, si asistiere alguno.

6.3.- PERIODO DE VIGENCIA DE LA PROPOSICIÓN:

La proposición tendrá una vigencia obligatoria de cuando menos **30 (treinta)** días naturales contados a partir de la fecha de su apertura.

En circunstancias excepcionales y debidamente justificadas “La Convocante” podrá solicitar que el licitante extienda el período de validez de sus proposiciones, en tal caso ambas circunstancias habrán de hacerse constar por escrito.

7.- IDENTIFICACIÓN DE LAS PROPOSICIONES:

La proposición será colocada dentro de dos sobres cerrados, uno conteniendo la propuesta técnica y otro la económica los cuales deberán ser debidamente identificados, mismos que el licitante deberá cerrar de manera inviolable.

Estará dirigido al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California al domicilio ubicado en Tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado, Calzada Independencia #994, Centro Cívico de la Ciudad de Mexicali, Baja California, C.P. 21000; indicarán identificación de la licitación “Servicio integral de alimentos preparados para atletas del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California” y señalando la clave numérica que tiene asignada OM-INDE-005-2025.

Los sobres indicarán, además: el nombre y domicilio del licitante a efecto de que sea posible devolverle la proposición sin abrir en caso de que sea declarada extemporánea, así como para notificarle cualquier determinación derivada de este procedimiento de contratación.

El sobre que contenga la propuesta técnica no deberá contener por ningún motivo información referente a precios de lo contrario será desechada su proposición.

8. ACTOS DEL PROCEDIMIENTO

8.1 JUNTA DE ACLARACIONES.

El Comité podrá celebrar las juntas de aclaraciones que considere necesarias, atendiendo a las características de los servicios que se pretenden contratar, en las que solamente podrán formular aclaraciones las personas que hayan adquirido las bases correspondientes, por lo que deberán de exhibir copia del recibo de pago de las bases de licitación, en caso contrario, únicamente se les permitirá su asistencia sin poder formular preguntas, de conformidad con el artículo 32 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California.

“La Convocante” aclarará cualquier aspecto sobre el contenido de las bases de licitación, dando contestación a las dudas planteadas en los cuestionarios que previamente se hayan recibido y a las que fueren formuladas durante el desarrollo de la Junta de Aclaraciones, debiendo formular preguntas mediante escrito dirigido al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Baja California, debidamente suscrito por el licitante o su representante legal, adjuntando copia del recibo de pago de bases y entregarlo en el domicilio ubicado en Tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado, Calzada Independencia #994, Centro Cívico de la Ciudad de Mexicali, Baja California C.P. 21000, adjuntando a su escrito versión digital editable misma que podrá ser entregada en usb que será devuelto en el mismo momento de su entrega o al correo electrónico mmedinag@baja.gob.mx

Para la mejor conducción del acto se recomienda que los cuestionarios sean enviados a más tardar con un día hábil de antelación a la celebración del acto aclaratorio programado para el día **29 de enero de 2025 a las 13:00 horas** en sala de juntas de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno, ubicada en el Tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado, Calzada Independencia #994, Centro Cívico de la Ciudad de Mexicali, Baja California.

Los cuestionamientos formulados por los interesados y las aclaraciones que se deriven de los mismos, así como las modificaciones que en su caso emita “La Convocante” constarán en el acta que al efecto se formule, misma que será firmada por los asistentes, sin que la falta de firma de alguno de ellos le reste validez o efectos, se entregará copia, y se pondrá al finalizar dicho acto, para efectos de su notificación, a disposición de los licitantes que no hayan asistido, fijándose copia de dicha acta en el pizarrón de avisos instalado en la Dirección de Adquisiciones de “La Convocante” ubicada el domicilio citado con antelación, así mismo se publicará el mismo día en la página de internet de Gobierno del Estado: <https://tramites.ebajacalifornia.gob.mx/Compras/Licitaciones>, por un término no menor de cinco días hábiles; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.

Cualquier modificación y/o aclaración a estas bases de licitación, derivada del resultado de la junta de aclaraciones será considerada como parte integrante de las propias bases de licitación, y se harán del conocimiento de todos los licitantes en los términos del artículo 30 de “La Ley”.

8.2 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

Las proposiciones deberán ser presentadas por los licitantes, conforme a lo indicado en el artículo 31 de “La Ley” el día **05 de febrero de 2025 a más tardar a las 12:30 horas** en la recepción de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno ubicada en **Edificio del Poder Ejecutivo 3er piso, Calzada Independencia No. 994 Centro Cívico en Mexicali, Baja California**, o enviarlas por servicio postal o mensajería quedando bajo la responsabilidad de los licitantes que sean entregadas con acuse de recibo en su debida oportunidad.

Para lo cual el licitante participante deberá considerar llegar **15 minutos** antes de la hora fijada en el párrafo anterior para la correcta recepción y registro de sus proposiciones.

El acto se llevará conforme a lo señalado en el artículo 32 de “La Ley” y 33 al 35 de su Reglamento de acuerdo a lo siguiente:

El acto de presentación y apertura de proposiciones será presidido por el servidor público designado por “La Convocante”, quien será el único facultado para aceptar o desechar las propuestas y, en general, para tomar todas las decisiones durante la realización del acto.

“La convocante” realizará el **acto de presentación y apertura de proposiciones en su primera etapa a las 12:30 horas del día 05 de febrero de 2025** en la **Sala de Juntas de la Dirección de Adquisiciones de la Oficialía Mayor de Gobierno, ubicada en el Tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado, Calzada Independencia #994, Centro Cívico de la Ciudad de Mexicali, Baja California**, durante el evento la revisión de la documentación presentada se efectuará en forma cuantitativa, sin entrar al análisis detallado de su contenido y se desecharán las que hubieren omitido la presentación de alguno de los requisitos exigidos.

Por lo menos un licitante, si asistiere alguno, y los servidores públicos representantes de “La Convocante” presentes, rubricarán las partes de las propuestas técnicas presentadas que previamente se hayan determinado en las bases de licitación, así como los correspondientes sobres cerrados que contengan las propuestas económicas de los licitantes, incluidos los de aquellos cuyas propuestas técnicas hubieren sido desechadas, quedando en custodia de “La Convocante”.

De estimarlo necesario se podrá señalar nuevo lugar, fecha y hora en que se dará apertura a las propuestas económicas.

Se levantará acta de la primera etapa, en la que se harán constar las propuestas técnicas aceptadas para su análisis, así como las que hubieren sido desechadas y las causas que lo motivaron; el acta será firmada por los asistentes y se pondrá a su disposición o se les entregará copia 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, fijándose copia de dicha acta en la recepción de la Dirección de Adquisiciones de “La Convocante” en

el domicilio ya indicado, así mismo se publicará el mismo día en la página de internet de Gobierno del Estado: <https://tramites.ebajacalifornia.gob.mx/Compras/Licitaciones>, por un término no menor de cinco días hábiles; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.

“La Convocante” procederá a realizar el análisis detallado de las propuestas técnicas aceptadas, debiendo dar a conocer el resultado a los licitantes en la segunda etapa, previo a la apertura de las propuestas económicas.

El acto de presentación y apertura de proposiciones segunda etapa tendrá verificativo a las **13:00 horas del día 12 de febrero de 2025** en la Sala de Juntas de la Dirección de Adquisiciones de la Oficialía Mayor de Gobierno, ubicada en el Tercer piso del Edificio del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado, Calzada Independencia #994, Centro Cívico de la Ciudad de Mexicali, Baja California. Una vez conocido el resultado técnico, se procederá a la apertura de las propuestas económicas de los licitantes cuyas propuestas técnicas no hubieren sido desechadas, y se dará lectura al importe de las propuestas que cubran los requisitos exigidos. Por lo menos un licitante, si asistiere alguno y los servidores públicos representantes de “La Convocante” presentes rubricarán las propuestas económicas.

Se levantará acta de la segunda etapa, en la que se harán constar las propuestas económicas aceptadas para su análisis, así como las que hubieren sido desechadas y las causas que lo motivaron y los fundamentos que sustenten la determinación; el acta será firmada por los asistentes y se pondrá a su disposición o se les entregará copia 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, fijándose copia de dicha acta en la recepción de la Dirección de Adquisiciones de “La Convocante” en el domicilio ya indicado, así mismo se publicará el mismo día en la página de internet de Gobierno del Estado: <https://tramites.ebajacalifornia.gob.mx/Compras/Licitaciones> por un término no menor de cinco días hábiles; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.

Se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la licitación; esta fecha deberá quedar comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la fecha de inicio de la primera etapa, y podrá diferirse siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de veinte días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente para el fallo, lo cual quedará asentado en el acta correspondiente a esta segunda etapa, para efectos de su notificación. También podrá hacerlo durante la evaluación técnica dentro del plazo indicado, notificando a los licitantes la nueva fecha. En ambos casos, no será necesario publicarlo en el Periódico Oficial del Estado.

“La Convocante” procederá a realizar la evaluación detallada de las ofertas económicas aceptadas comparando las condiciones ofrecidas por los licitantes en los cuadros comparativos que al efecto prepare, verificando que las mismas cumplan con los requisitos solicitadas en las bases concursales y formulará el dictamen a que alude el artículo 33 de “La Ley” mismo que servirá como fundamento al fallo del procedimiento.

En los casos en que “La Convocante” advierta una notoria diferencia entre el precio de los servicios propuestos por el licitante y su costo en el mercado, podrá desechar la propuesta por estimarla insolvente de acuerdo a lo previsto en el artículo 36 del “Reglamento”.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Una vez realizada la revisión cuantitativa de las propuestas “La Convocante” procederá a realizar el análisis detallado de las propuestas aceptadas de acuerdo a los siguientes criterios de evaluación:

- a) **REVISIÓN DOCUMENTAL.-** Verificación de la información contenida en los documentos presentados a efecto de determinar la solvencia de la propuesta en cuanto a los elementos de capacidad legal, técnica y administrativa.
- b) **VERIFICACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA DETALLADA** a efecto de verificar que los servicios y condiciones propuestas por el licitante cumplan con las especificaciones y condiciones indicadas en las presentes bases, entendiéndose como estas últimas los elementos de oportunidad, calidad y garantías de los servicios propuestos.
- c) **ANÁLISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS.-** En términos del presupuesto base y su costo en el mercado se determinará si los precios de los servicios ofertados resultan aceptables y que las condiciones ofrecidas por los licitantes coincidan con las señaladas en estas bases.

En los casos en que “La Convocante” advierta una notoria diferencia entre el precio del servicio propuesto por el licitante y su costo en el mercado, podrá desechar la propuesta por estimarla insolvente de acuerdo a lo previsto en el artículo 36 del “Reglamento”.

En caso de que no se indique el precio unitario en número y letra, en moneda nacional y la condición de precio fijo durante la tramitación del presente procedimiento de licitación, la vigencia del contrato, así como en caso de prórrogas y convenios modificatorios al mismo será causa suficiente para desechar la propuesta.

Si el monto de la propuesta económica discrepa con el monto obtenido del catálogo de conceptos, prevalecerán todos los importes y especificaciones señaladas en el catálogo de conceptos.

Cuando se presente un error de cálculo, sólo 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. Si el monto de la propuesta económica discrepa con el monto obtenido del catálogo de conceptos, prevalecerán todos los importes y especificaciones señaladas en el catálogo de conceptos.

Las correcciones se harán constar en el dictamen a que se refiere el artículo 33 de “La Ley”, si el licitante no acepta la corrección de la propuesta, ésta se desechará.

Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones la adjudicación se hará mediante el procedimiento de insaculación (sorteo manual) que celebre “La Convocante” en el propio acto de fallo el cual consistirá en la

participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada los cuales serán depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador.

En la evaluación de las proposiciones presentadas, en ningún caso se utilizarán mecanismos de puntos o porcentajes.

No será objeto de evaluación, las condiciones establecidas en las bases de licitación que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos, la inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

10. DESCALIFICACIÓN A UN LICITANTE:

En la evaluación de las proposiciones se descalificará a los licitantes que incurran en alguna de las siguientes irregularidades:

- a) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de licitación que afecte la solvencia de la propuesta o que esta se presente sin firma del licitante o de su representante legal, de acuerdo a lo dispuesto por la fracción V del artículo 28 de la Ley de Adquisiciones y 30 de su Reglamento.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por La Convocante que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación; así como cualquier otro requisito, cuyo incumplimiento por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas. La inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichos requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

- b) Si se comprueba que algún licitante hubiere acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes materia de la licitación o intervino en cualquier acuerdo que tenga por objeto obtener una ventaja sobre los demás licitantes, de acuerdo a lo dispuesto por la fracción V del artículo 28 de la Ley de Adquisiciones.
- c) Se compruebe que el licitante se encuentra en alguno de los supuestos contenidos en el artículo 49 de la Ley de Adquisiciones.
- d) Se compruebe que el licitante se encuentra en alguno de los supuestos contenidos en el artículo 69 B del Código Fiscal de la Federación.
- e) La presentación de propuestas técnicas y económicas presentadas por los licitantes, sin considerar las modificaciones y aclaraciones resultantes de la Junta de Aclaraciones.
- f) El señalamiento de precios en la propuesta técnica del licitante.
- g) Omitir algún aspecto técnico en su propuesta técnica tal como especificaciones.
- h) En caso de existir discrepancia entre la propuesta técnica presentada por el licitante contra las requeridas en las bases de licitación.
- i) La omisión de la frase “declaro bajo protesta de decir verdad” en los documentos que lo requieren.
- j) La omisión de la respectiva firma del representante legal en los documentos es causal de desecho inapelable, de conformidad al artículo 22 cuarto párrafo de la Ley de Adquisiciones.
- k) La comprobación de la falta de solvencia de una propuesta comprobándose diferencias entre costo real y precio ofertado.
- l) Si una propuesta económica sobrepasa el presupuesto disponible.
- m) Una propuesta económica que no presente los siguientes conceptos: precios unitarios en número y letra, el subtotal y el porcentaje de I.V.A. a trasladar.

- n) Una propuesta económica cuyos conceptos y especificaciones varíen a las especificaciones de su propuesta técnica.
 - o) Si se descubre que un licitante presentó información falsa o alterada en relación con su participación en esta licitación.
 - p) Presentación de varias propuestas técnicas y/o económicas.
 - q) Omitir señalar el número y/o denominación del presente procedimiento en sus anexos.
 - r) La presentación de propuestas técnicas y económicas presentadas por los licitantes, por cantidades de bienes o servicios en cantidades diferentes a las solicitadas en el numeral 4.1 de las bases de licitación.
 - s) Una propuesta económica cuyos precios no sean aceptables o insolventes.
 - t) Presentar documentación (Anexos y Formatos) no dirigida al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado de Baja California.
 - u) No presentar su propuesta técnica y económica por las partidas en que desee participar.
 - v) En caso de existir discrepancia entre la propuesta técnica presentada por el licitante contra los catálogos del fabricante de la marca ofertada.
- Cualquier violación a las disposiciones legales aplicables.

11. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

LA ADJUDICACIÓN SERÁ POR LA TOTALIDAD DE LOS PAQUETES al licitante que reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas y cuyo precio ofertado sea el más bajo de entre las propuestas económicas aceptadas.

Para efecto de adjudicar la presente licitación, se tomará en cuenta el precio por partida incluyendo el impuesto al valor agregado trasladado en la oferta del licitante, señalados en su formato de catálogo de conceptos.

Si resultare que dos o más proposiciones son solventes, porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por La Convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea más bajo, incluyendo en su caso, los porcentajes previstos en los artículos 8 y la fracción III del artículo 23 de la Ley de Adquisiciones.

En caso de que el precio sea el mismo, se adjudicará mediante el procedimiento de insaculación a que alude el artículo 33 de la Ley de Adquisiciones.

12. DERECHO DE LA CONVOCANTE DE MODIFICAR LAS CANTIDADES PREVIO AL ACTO DE FALLO ECONÓMICO.

“La Convocante” se reserva el derecho de disminuir o aumentar previo al acto de Fallo Económico, la cantidad del servicio requerido objeto de la licitación, sin que varíen los precios unitarios u otras estipulaciones y condiciones, en caso de que el licitante adjudicado no acepte dichas modificaciones su propuesta será desechada.

13. FALLO DE LA LICITACIÓN:

13.1 El Fallo de la Licitación se dará a conocer en junta pública el día **14 de febrero de 2025 a las 14:00 horas** en la Sala de Juntas de la Dirección de Adquisiciones de Oficialía Mayor de Gobierno, ubicada en el 3er piso del Edificio del Poder Ejecutivo Estatal, ubicado en: Calzada Independencia Número 994, Centro Cívico, de la ciudad de Mexicali, Baja California; en la que se dará a conocer el resultado de la evaluación de las propuestas así mismo se comunicará al licitante ganador la fecha y hora para la celebración del contrato respectivo.

13.2 En el fallo de la Licitación se plasmará el importe de las propuestas económicas derivado de la evaluación detallada de las mismas, y quedará comprendido dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha de inicio de la primera etapa.

13.3 En el mismo acto del fallo o adjunta a la comunicación referida, “La Convocante” proporcionará por escrito a los Licitantes, la información acerca de las razones por las cuales su propuesta, en su caso, no resultó ganadora; asimismo, se levantará el acta del fallo de la Licitación, que firmarán los servidores públicos presentes, a quienes se entregará copia de la misma. La falta de firma de algún Licitante no invalidará su contenido y efectos.

13.4 En Junta Pública se dará a conocer el fallo, al que libremente podrán asistir los Licitantes aun cuando no hubieren participado en el acto de presentación y apertura de proposiciones.

13.5 El Acta de Fallo estará a disposición de los Licitantes a la finalización de dicho acto, así mismo se publicará el mismo día en la página de internet de Gobierno del Estado: <https://tramites.ebajacalifornia.gob.mx/Compras/Licitaciones>, por un término no menor de cinco días hábiles; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.

14. MOTIVOS PARA DECLARAR DESIERTA O CANCELAR LA LICITACIÓN:

14.1. “La Convocante” podrá declarar desierta la licitación en los siguientes casos:

- a) Cuando vencido el plazo de venta de las bases ningún interesado las adquiera o habiéndolas adquirido, no se presenten proposiciones en el acto de presentación y apertura.
- b) Cuando no exista alguna propuesta que hubiese cubierto los requisitos solicitados en las bases, o sus precios no sean aceptables conforme a la investigación de precios realizada, lo anterior por cada partida en lo individual, los resultados de dicha investigación se incluirán en el dictamen a que alude el artículo 33 de “La Ley” y se hará del conocimiento de los licitantes en el fallo correspondiente.

14.2. “La Convocante” podrá cancelar la licitación o alguna de las partidas o paquete emitirá una segunda convocatoria o invitación a cuando menos tres personas según corresponda en los siguientes casos:

1. Por caso fortuito o fuerza mayor.- entendiéndose como caso fortuito y fuerza mayor el acontecimiento proveniente del hombre o de la naturaleza, caracterizado por ser imprevisible, inevitable, irresistible, insuperable, así como inimputable y ajeno a la voluntad de las partes contratantes, de los órganos o de los sujetos obligados;
2. De igual manera, podrá cancelar cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al órgano correspondiente.

La determinación de dar por cancelada la licitación o alguna de las partidas o paquete, constará por escrito y se precisará el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los licitantes.

15. FIRMA DEL CONTRATO:

La adjudicación del contrato obligará al “Órgano solicitante” y a la persona en quien hubiere recaído, a formalizar el contrato dentro de los veinte días naturales siguientes al de la notificación del fallo, siendo en este caso un contrato a precio fijo y tiempo determinado.

Si la persona adjudicada en el fallo correspondiente no firmare el contrato por causas imputables a ella misma, dentro del plazo a que se refiere el párrafo anterior, “La Convocante” podrá, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el contrato al licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, de conformidad con lo asentado en el dictamen a que se refiere el artículo 33 de “La Ley”, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento.

Los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán cederse 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 del “órgano solicitante”.

En el supuesto de que el licitante ganador no formalice el contrato por causas imputables al mismo, será sancionado en los términos de los artículos 58 y 59 fracción I de “La Ley”.

El licitante ganador se compromete a guardar la confidencialidad debida y, por ende, a no divulgar ni dar a conocer a terceros distintos de “La Convocante y el órgano solicitante” la información que con motivo de la celebración del contrato respectivo llegue a tener acceso.

16. GARANTÍAS QUE DEBEN CONSTITUIRSE: El licitante adjudicado deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en los siguientes términos:

16.1.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.- Deberá constituirse por el porcentaje que corresponda del monto total máximo del contrato de acuerdo a las disposiciones de las Normas y Políticas para el Establecimiento de Garantías en Materia de Adquisición de Bienes y Prestación de Servicios publicadas en el Periódico Oficial del Estado de Baja California el día 23 de septiembre de 2005 en relación directa con el artículo 26 inciso b) último párrafo de la constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y artículos 2 fracción III y 3 de la Ley para Determinar el Valor de la Unidad de Medida y Actualización, mediante póliza de fianza emitida por institución mexicana legalmente autorizada y entregarse al “Órgano solicitante” dentro de los 15 (quince) días naturales contados a partir de la fecha en que se hubiese firmado el contrato, de acuerdo a la siguiente tabla:

Monto del Pedido o Contrato en Unidad de Medida y Actualización (UMA) sin I.V.A.	% Mínimo de Garantía
De 0 UMA ´S a 2,000 UMA ´S	No aplica
De 2,000.01 UMAS a 4,000 UMA ´S	10 %

De 4,000.01 UMAS a 13,000 UMAS	10 %
De 13,000.01 UMAS en adelante	15 %

La garantía de cumplimiento se otorgará a favor del “Órgano Solicitante” en su caso, y quedará sujeta a las condiciones siguientes:

a) **Póliza de Fianza**, la cual deberá observar lo indicado por la fracción I del Artículo 56 del “El Reglamento”.

b) **Cheque Certificado** a nombre del “Órgano Solicitante”.

En caso de rescisión del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

La garantía de cumplimiento se otorgará a favor del “Órgano Solicitante” y quedará sujeta a las condiciones siguientes:

- a) Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del contrato y responderá por todas y cada una de las obligaciones asumidas, así como de los defectos o vicios ocultos de los servicios prestados.
- b) Estará vigente hasta que los servicios hayan sido recibidos en su totalidad por el “órgano solicitante” y durante el lapso de un año siguiente a su recepción, para responder de cualquier responsabilidad que resulte a cargo del prestador de los servicios, en favor de “Órgano Solicitante” derivada del contrato.
- c) En caso de prórroga de la vigencia del contrato, se entenderá que la póliza de fianza respectiva quedará prorrogada en concordancia con lo anterior, si la misma resulta por causa imputable al Proveedor.
- d) Para que sea cancelada la fianza será requisito indispensable la autorización de conformidad y por escrito de “Órgano Solicitante”.
- e) La fianza estará vigente durante la substanciación de todos los recursos o ejercicio de las acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad o tribunal competente.
- f) Que la afianzadora acepte expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

La falta de otorgamiento de la garantía por parte del proveedor en los términos antes referidos, dará origen a la rescisión del contrato, conforme a las disposiciones legales aplicables.

17. PENAS CONVENCIONALES:

En el contrato respectivo se pactarán penas convencionales para el caso de incumplimiento al contrato, por lo que en caso de que el proveedor no cumpla con los servicios pactados en el mismo, se le sancionará con una pena convencional del equivalente al 1% (uno por ciento) del

pago correspondiente por cada día natural de retraso hasta agotar el límite máximo de aplicación de la pena convencional, equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del Contrato. Dicha pena se le descontará al prestador de servicios de las liquidaciones que deban hacersele.

18. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO:

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 54 fracción III del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California el contrato que derive del presente procedimiento de contratación podrá ser modificado por las partes que lo suscriben hasta en un veinte por ciento la cantidad de alguna partida originalmente pactada, utilizando para su pago el presupuesto de otra u otras partidas previstas en el propio contrato, siempre que no resulte un incremento en el monto máximo total del contrato.

Las partes se abstendrán de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas al proveedor comparadas con las establecidas originalmente en la presente licitación.

Cualquier modificación al contrato se formalizará por escrito, los instrumentos legales respectivos serán suscritos por el servidor público que lo haya hecho en el contrato, quien lo sustituya o quien esté facultado para ello.

19. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO

La convocante podrá rescindir administrativamente el contrato sin necesidad de obtener resolución judicial en cualquier momento por incumplimiento a los compromisos pactados en el mismo. Dicha rescisión operará de pleno derecho, bastando para ello con que la convocante cumpla el procedimiento establecido en el artículo 53 de “La Ley” y 66 del “Reglamento”.

En caso de incumplimiento o violación por parte del Proveedor a cualquiera de las obligaciones consignadas a su cargo en el contrato, la convocante podrá optar entre exigir el cumplimiento o la rescisión administrativa del mismo, aplicando en ambos casos las penalizaciones que correspondan.

20. OTRAS ESTIPULACIONES

- a) Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de licitación o en las ofertas presentadas podrán ser negociadas.
- b) En caso de violación de derechos a la propiedad industrial la responsabilidad correrá a cargo del licitante.
- c) El procedimiento de Licitación que nos ocupa, se desarrollará de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y su Reglamento, y todo lo no previsto en estas bases, se resolverá de conformidad con la normatividad antes citada.

21. INCONFORMIDADES:

La autoridad competente para recibir y resolver cualquier inconformidad derivada de la presente licitación pública, es la Secretaría de la Honestidad y la Función Pública de conformidad con las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y su Reglamento, Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos y Ley del Procedimiento para los Actos de la Administración Pública del Estado de Baja California; los licitantes podrán inconformarse ante la Secretaría antes mencionada, en los términos del Capítulo Séptimo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California.

22. DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

En los documentos que integran las presentes bases de licitación se detallan los servicios requeridos, el procedimiento de licitación y las condiciones contractuales; formando parte integrante de las mismas los siguientes anexos:

“Anexo técnico”

“Anexo 1” Propuesta Técnica

“Anexo 2” Manifestación de Facultades

“Anexo 3” Declaración de Integridad

“Anexo 4” Manifiesto de impedimentos legales

“Anexo 5” Declaración sobre compromisos fiscales

“Anexo 6” Manifiesto de responsabilidades administrativas

“Anexo 7” Manifestación de supuestos del Art. 69B del CFF

“Anexo 8” Catálogo de Conceptos

“Anexo 9” Propuesta Económica

El licitante deberá examinar minuciosamente y de manera previa a la presentación de sus proposiciones, todas y cada una de las instrucciones, formatos, condiciones y especificaciones que figuren en las presentes bases de licitación y sus anexos (en los que deberá señalar el número y denominación del presente procedimiento), si en su propuesta omite presentar información o documentos requeridos en las bases de licitación y sus anexos, o presenta una proposición que no se ajuste a lo requerido, y ello influya en la solvencia de su propuesta, esta será desechada.

ANEXOS

ANEXO TÉCNICO
SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA ATLETAS DEL INDEBC
2025

Con la finalidad de brindar a todos los deportistas, entrenadores y demás participantes el suministro de bienes de alimentación de calidad, cuidando los criterios para proporcionar una dieta balanceada y adecuada a las necesidades de los deportistas; en su propuesta técnica los licitantes deberán indicar que el suministro de bienes y servicio se realizará bajo la forma y condiciones siguientes:

PAQUETE 1 MEXICALI Y SAN FELIPE

PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 880,000.00

MÁXIMO: \$ 2,200.000.00

CIUDAD DEPORTIVA (MEXICALI)

<i>PARTIDA</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>TIPO</i>	<i>UNIDAD</i>
1	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores	Platillo	ración
2	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores para llevar	box lonch	ración

El licitante ganador deberá cumplir con lo siguiente:

1. Calzada Aviación s/n. Cuauhtémoc, CP. 20230, Ciudad Deportiva Mexicali B.C., el cual consta de las siguientes áreas:
 - 1.1 Espacio del comedor para aproximadamente 50 personas cómodamente sentadas.
 - 1.2 Espacio para servir el alimento.
 - 1.3 Área de cocina para preparar los alimentos.
 - 1.4 Mobiliario como son mesas y sillas.
2. El licitante ganador deberá proporcionar el suministro de bienes basado en siguiente menú, en su modalidad de desayuno, comida y cena, tomando en cuenta las siguientes condiciones:
 - 2.1 No se aceptan alimentos altamente condimentados ni irritantes.

En la comida se requiere un platillo elaborado a base de pollo, uno de pescado y otro de carne de res.

NOTA: El menú se anexa a las presentes bases de licitación.

3. El suministro de los servicios se prestará en la siguiente forma: Plato fuerte, 2 guarniciones a escoger, ensalada y fruta de temporada.
4. En caso de las concentraciones se notificará y/o se enviará orden de servicio con el requerimiento de la necesidad de alimentos hasta 24 hrs. Antes del evento, en el cual se proporcionará la cantidad de alimentos y el horario de servicio de los mismos

Desayuno	6:00 a 9:00 hrs
Comida	13:00 a 16:00 hrs
Cena	19:00 a 21:00 hrs
En los casos de eventos, el servicio se proporcionará hasta el término del mismo y hasta que cene el último beneficiado.	

5. Se deberá implementar las estrategias necesarias para ofrecer a los comensales un servicio de calidad, higiene, rapidez y eficiencia en las áreas designadas para la alimentación, para lo cual el licitante ganador deberá exponer en su propuesta técnica la forma que llevará a cabo para cumplir con estos requerimientos.
6. El licitante ganador, deberá proporcionar el mobiliario suficiente para cubrir los servicios, como son sillas, mesas, mantelería, desechables (cubiertos, platos vasos, servilletas etc.), depósitos de basura distribuidos en el comedor de forma que se ubiquen para que haya espacio suficiente de pasillos para una cómoda circulación de las personas.
7. El licitante ganador deberá contratar el personal suficiente como meseros, cocineros, supervisores, guardias de seguridad y personal en general, para la prestación del suministro del servicio, por lo que será el responsable de salvaguardar el mobiliario y equipo del comedor durante la prestación del servicio, así como solucionar los problemas que se presenten durante el desarrollo del mismo.
8. El licitante ganador deberá proporcionar los servicios de fumigación, mantenimiento, limpieza, retiro de basura y todo lo necesario para el óptimo funcionamiento del comedor. Todos los servicios corren a cuenta del licitante ganador.
9. El licitante ganador, deberá realizar un informe semanal pormenorizado donde enuncie todas las acciones y procedimientos realizados, así como las

- cantidades de los servicios proporcionados, entregándolo al “Instituto” a través de la persona responsable que este designe.
10. El licitante ganador deberá proporcionar, pruebas de laboratorio certificando los alimentos y/o personal a efecto de verificar la calidad de los mismos, cuantas veces le sea requerido por el “Instituto”, los gastos generados, corren a cuenta del licitante ganador.
 - 10.1 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte de Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 - 10.2 El menú podrá ser modificado las veces que sea necesario de acuerdo a las necesidades de los deportistas.
 11. El licitante deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1 Escrito bajo protesta de decir verdad manifestando que en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de la licitación que nos ocupa, cumplirá con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”.
 - 11.2 Escrito libre de manifiesto de conocer el SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
 - 11.3 El personal a cargo de los alimentos por lo menos deberá de tener título y/o Certificado de chef o Gastronomía.
 - 11.4 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 12. El licitante adjudicado, deberá cumplir con los protocolos de limpieza y accesos dictados por la Secretaría de Salud de Baja California en relación al COVID-19.

CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO HALTEROFILIA EN GUADALUPE VICTORIA KM 43 (MEXICALI)

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	TIPO	UNIDAD
1	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores	Platillo	ración
2	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores para llevar	box lonch	ración

El licitante adjudicado deberá cumplir con lo siguiente:

1. Ubicación de comedor: Centro de Alto Rendimiento KM. 43 calle catorceava y

Vicente Guerrero s/n en Centro de Alto Rendimiento Km. 43, Delegación Guadalupe Victoria, Mexicali B.C., el cual consta de las siguientes instalaciones:

- 1.1 Espacio para comedor para aproximadamente 40 personas cómodamente sentadas.
 - 1.2 Espacio para servir el alimento.
 - 1.3 Área de cocina para preparar los alimentos.
 - 1.4 Mobiliario como son mesas y sillas.
2. El licitante adjudicado deberá proporcionar el suministro de servicios basado en menú anexo para el paquete 1, en su modalidad de desayuno, comida y cena, según sea la necesidad; respetando la variedad del menú entregado cada semana.
- 2.1 No se aceptan alimentos altamente condimentados ni irritantes.

NOTA: El menú para este paquete se anexa como documento a las presentes bases de licitación.

3. El suministro de los servicios se prestará en la siguiente forma: Plato fuerte, 2 guarniciones a escoger, ensalada y fruta de temporada.
4. El suministro del servicio de alimentos se presta de lunes a viernes durante todo el año teniendo un máximo de 30 comensales diarios. No existen mínimos ni máximos de personas para estar obligado a prestar el servicio. (Desde una persona en adelante), están obligados a prestar el servicio igual que en cualquier día normal de labores, en los horarios establecidos a continuación:

Comida	14:00 a 16:00 hrs.
En los casos de eventos, el servicio se proporcionará hasta el término del mismo y hasta que cene el último beneficiado.	

- 4.1 En caso de las concentraciones se notificará y/o se enviará orden de servicio con el requerimiento de la necesidad de alimentos hasta 24 hrs. antes del evento, en el cual se proporcionará la cantidad de alimentos y el horario de servicio de los mismos.
5. El licitante adjudicado deberá implementar las estrategias necesarias para ofrecer a los comensales un servicio de calidad, higiene, rapidez y eficiencia en las áreas designadas para la alimentación, para lo cual el licitante adjudicado deberá exponer en su propuesta técnica la forma que llevará a cabo para cumplir con estos requerimientos.
6. El licitante adjudicado, deberá proporcionar el mobiliario suficiente para cubrir

los servicios, como son sillas, mesas, mantelería, desechables (cubiertos, platos vasos, servilletas etc.), depósitos de basura distribuidos en el comedor de forma que se ubiquen para que haya espacio suficiente de pasillos para una cómoda circulación de las personas, así como todos los implementos necesarios para la preparación de alimentos donde se ofrecerá el servicio, tales como estufa, plancha, refrigeradores, etc.

7. El licitante adjudicado deberá contratar el personal suficiente como meseros, cocineros, supervisores, guardias de seguridad y personal en general, para la prestación del servicio, por lo que será el responsable de salvaguardar el mobiliario y equipo del comedor durante los servicios, así como en la solución de problemas que se presenten durante el desarrollo del mismo.
8. El licitante adjudicado deberá proporcionar los servicios de fumigación, mantenimiento, limpieza, retiro de basura y todo lo necesario para el óptimo funcionamiento del comedor. Todos los servicios corren a cargo del licitante adjudicado.
9. El licitante adjudicado, deberá realizar un informe semanal pormenorizado, donde enuncie todas las acciones y procedimientos realizados, así como las cantidades de los servicios proporcionados, entregándolo al “Instituto” a través de la persona responsable que este designe.
10. El licitante adjudicado deberá proporcionar, pruebas de laboratorio certificando los alimentos y/o personal a efecto de verificar la calidad de los mismos, cuantas veces le sea requerido por el “Instituto”, los gastos generados por esto, corren a cuenta del licitante adjudicado.
 - 10.1 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte de Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 - 10.2 El menú podrá ser modificado las veces que sea necesario de acuerdo a las necesidades de los deportistas.
11. El licitante deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1 Escrito bajo protesta de decir verdad manifestando que en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de la licitación que nos ocupa, cumplirá con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”.
 - 11.2 Escrito libre de manifiesto de conocer el SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
 - 11.3 El personal a cargo de los alimentos por lo menos deberá de tener título y/o

Certificado de chef o Gastronomía.

11.4 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.

12. El licitante adjudicado, deberá cumplir con los protocolos de limpieza y accesos dictados por la Secretaria de Salud de Baja California en relación al COVID-19 en caso de aplicar.

CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO REMO (SAN FELIPE)

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	TIPO	UNIDAD
1	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores	Platillo	ración
2	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores para llevar	box lonch	ración

El licitante adjudicado deberá cumplir con lo siguiente:

1. Ubicación de comedor: Centro de Alto Rendimiento Remo en Mar del Rocío 136, 21850 San Felipe, B.C., el cual consta de las siguientes instalaciones:
 - 1.1 Espacio para comedor para aproximadamente 40 personas cómodamente sentadas.
 - 1.2 Espacio para servir el alimento.
 - 1.3 Área de cocina para preparar los alimentos.
 - 1.4 Mobiliario como son mesas y sillas.
2. El licitante adjudicado deberá proporcionar el suministro de servicios basado en menú anexo para el paquete 3, en su modalidad de desayuno, comida y cena según sea la necesidad; respetando la variedad del menú entregado cada semana.
 - 2.1 No se acepta alimentos elaborados a base de carne de puerco.
 - 2.2 No se aceptan alimentos altamente condimentados ni irritantes.
 - 2.3 El licitante participante deberá incluir mínimo tres tipos de platillos en cada momento de toma de alimentos (desayuno, comida y cena); respetando la variedad del menú sin repetir el platillo durante la estancia de cada disciplina deportiva.

NOTA: El menú para este paquete se anexa como documento a las presentes bases de licitación.

3. El suministro de los servicios se prestará en la siguiente forma: Plato fuerte, 2 guarniciones a escoger, ensalada y fruta de temporada.

4. El suministro del servicio de alimentos se presta de lunes a viernes durante todo el año teniendo un máximo de 40 comensales diarios. No existen mínimos ni máximos de personas para estar obligado a prestar el servicio. (Desde una persona en adelante), están obligados a prestar el servicio igual que en cualquier día normal de labores, en los horarios establecidos a continuación:

Desayuno	06:00 a 09:00 hrs
Comida	13:00 a 16:00 hrs
En los casos de eventos, el servicio se proporcionará hasta el término del mismo y hasta que cene el último beneficiado.	

4.1 En caso de las concentraciones se notificará y/o se enviará orden de servicio con el requerimiento de la necesidad de alimentos hasta 24 hrs. Antes del evento, en el cual se proporcionará la cantidad de alimentos y el horario de servicio de los mismos

5. El licitante adjudicado deberá implementar las estrategias necesarias para ofrecer a los comensales un servicio de calidad, higiene, rapidez y eficiencia en las áreas designadas para la alimentación, para lo cual el licitante adjudicado deberá exponer en su propuesta técnica la forma que llevará a cabo para cumplir con estos requerimientos.
6. El licitante adjudicado, deberá proporcionar el mobiliario suficiente para cubrir los servicios, como son sillas, mesas, mantelería, desechables (cubiertos, platos vasos, servilletas etc.), depósitos de basura distribuidos en el comedor de forma que se ubiquen para que haya espacio suficiente de pasillos para una cómoda circulación de las personas, así como todos los implementos necesarios para la preparación de alimentos donde se ofrecerá el servicio, tales como estufa, plancha, refrigeradores, etc.
7. El licitante adjudicado deberá contratar el personal suficiente como meseros, cocineros, supervisores, guardias de seguridad y personal en general, para la prestación del servicio, por lo que será el responsable de salvaguardar el mobiliario y equipo del comedor durante los servicios, así como en la solución de problemas que se presenten durante el desarrollo del mismo.
8. El licitante adjudicado deberá proporcionar los servicios de fumigación, mantenimiento, limpieza, retiro de basura y todo lo necesario para el óptimo funcionamiento del comedor. Todos los servicios corren a cargo del licitante adjudicado.
9. El licitante adjudicado, deberá realizar un informe semanal pormenorizado, donde enuncie todas las acciones y procedimientos realizados, así como las cantidades de los servicios proporcionados, entregándolo al “Instituto” a

- través de la persona responsable que este designe.
10. El licitante adjudicado deberá proporcionar, pruebas de laboratorio certificando los alimentos y/o personal a efecto de verificar la calidad de los mismos, cuantas veces le sea requerido por el “Instituto”, los gastos generados por esto, corren a cuenta del licitante adjudicado.
 - 10.1 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte de Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 - 10.2 El menú podrá ser modificado las veces que sea necesario de acuerdo a las necesidades de los deportistas.
 11. El licitante deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1 Escrito bajo protesta de decir verdad manifestando que en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de la licitación que nos ocupa, cumplirá con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”.
 - 11.2 Escrito libre de manifiesto de conocer el SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
 - 11.3 El personal a cargo de los alimentos por lo menos deberá de tener título y/o Certificado de chef o Gastronomía.
 - 11.4 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 12. El licitante adjudicado, deberá cumplir con los protocolos de limpieza y accesos dictados por la Secretaría de Salud de Baja California en relación al COVID-19.

PAQUETE 2 TIJUANA

PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 1,400,000.00

MÁXIMO: \$ 3,500,000.00

CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO

<i>PARTIDA</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>TIPO</i>	<i>UNIDAD</i>
1	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores	Platillo	ración
2	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores para llevar	box lonch	ración

El licitante ganador deberá cumplir con lo siguiente:

13. Ubicación de comedor: Centro de Alto Rendimiento con dirección en Circuito Vial Universitarios/n, Mesa de Otoy, Centro de Alto Rendimiento, Tijuana, B.C., el cual consta de las siguientes áreas:
 - 1.1 Espacio de comedor para 200 personas cómodamente sentadas.
 - 1.2 Espacio para las islas para servir el alimento.
 - 1.3 Área de cocina para preparación de los alimentos.
 - 1.4 2 cuartos fríos.
 - 1.5 Área de oficina.
 - 1.6 Área para bodega, área para guardar mobiliario.
 - 1.7 Baños completos separados de mujeres y de hombres para los comensales, baños completos al interior separado de mujeres y hombres para cocineros y personal que atiende el comedor.
 - 1.8 Patio de maniobras para carga y descarga de mercancía.
 - 1.9 Estacionamiento dentro de la misma área de maniobras.
 - 1.10 Mobiliario (mesas, sillas, barra de ensaladas frías, mesas de trabajo para preparación de alimentos, etc).
2. El licitante ganador deberá proporcionar el suministro de bienes basado en siguiente menú, en su modalidad de desayuno, comida y cena, tomando en cuenta las siguientes condiciones:
 - 2.1 No se acepta alimentos elaborados a base de carne de puerco.
 - 2.2 No se aceptan alimentos altamente condimentados ni irritantes.
 - 2.3 El licitante participante deberá incluir mínimo tres tipos de platillos en cada momento de toma de alimentos (desayuno, comida y cena); respetando la variedad del menú sin repetir el platillo durante la estancia de cada disciplina deportiva.

En la comida se requiere un platillo elaborado a base de pollo, uno de pescado y otro de carne de res.

NOTA: El menú para este paquete se anexa como documento a las presentes bases de licitación.

NOTA: El menú se anexa a las presentes bases de licitación.

3. El servicio de alimentación se prestará en forma de buffet, para lo cual es necesario que se instalen mínimo 2 islas o estaciones de comida por cada 200 comensales, mismas que deberán ofrecer los diversos alimentos que correspondan según el menú.

4. El suministro del servicio de alimentos se presta los 7 días de la semana los 365 días del año. No existen mínimos ni máximos de personas para estar obligado a prestar el servicio. (Desde una persona en adelante), están obligados a prestar el servicio igual que en cualquier día normal de labores, en los horarios establecidos a continuación:

Desayuno	6:00 a 9:00 hrs
Comida	13:00 a 16:00 hrs
Cena	19:00 a 21:00 hrs
En los casos de eventos, el servicio se proporcionará hasta el término del mismo y hasta que cene el ultimo beneficiado.	

4.1 En caso de las concentraciones se notificará y/o se enviará orden de servicio con el requerimiento de la necesidad de alimentos hasta 24 hrs. Antes del evento, en el cual se proporcionará la cantidad de alimentos y el horario de servicio de los mismos

5. Se deberá implementar las estrategias necesarias para ofrecer a los comensales un servicio de calidad, higiene, rapidez y eficiencia en las áreas designadas para la alimentación, para lo cual el licitante ganador deberá exponer en su propuesta técnica la forma que llevará a cabo para cumplir con estos requerimientos.
6. El licitante ganador, deberá proporcionar el mobiliario suficiente para cubrir los servicios, como son sillas, mesas, mantelería, desechables (cubiertos, platos vasos, servilletas etc.), depósitos de basura distribuidos en el comedor de forma que se ubiquen para que haya espacio suficiente de pasillos para una cómoda circulación de las personas.
7. El licitante ganador deberá contratar el personal suficiente como meseros, cocineros, supervisores, guardias de seguridad y personal en general, para la prestación del suministro del servicio, por lo que será el responsable de salvaguardar el mobiliario y equipo del comedor durante la prestación del servicio, así como solucionar los problemas que se presenten durante el desarrollo del mismo.
8. El licitante ganador deberá proporcionar los servicios de fumigación, mantenimiento, limpieza, retiro de basura y todo lo necesario para el óptimo funcionamiento del comedor. Todos los servicios corren a cuenta del licitante ganador.
9. El licitante ganador, deberá realizar un informe semanal pormenorizado donde enuncie todas las acciones y procedimientos realizados, así como las cantidades de los servicios proporcionados, entregándolo al “Instituto” a través de la persona responsable que este designe.

10. El licitante ganador deberá proporcionar, pruebas de laboratorio certificando los alimentos y/o personal a efecto de verificar la calidad de los mismos, cuantas veces le sea requerido por el “Instituto”, los gastos generados, corren a cuenta del licitante ganador.
 - 10.1 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte de Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 - 10.2 El menú podrá ser modificado las veces que sea necesario de acuerdo a las necesidades de los deportistas.
11. El licitante deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1 Escrito bajo protesta de decir verdad manifestando que en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de la licitación que nos ocupa, cumplirá con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”.
 - 11.2 Escrito libre de manifiesto de conocer el SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
 - 11.3 El personal a cargo de los alimentos por lo menos deberá de tener título y/o Certificado de chef o Gastronomía.
 - 11.4 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte del Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
12. El licitante adjudicado, deberá cumplir con los protocolos de limpieza y accesos dictados por la Secretaría de Salud de Baja California en relación al COVID-19.

PAQUETE 3 ENSENADA

PRESUPUESTO DISPONIBLE

MÍNIMO: \$ 120,000.00

MÁXIMO: \$300,000.00

CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO

<i>PARTIDA</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>TIPO</i>	<i>UNIDAD</i>
1	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores	Platillo	ración
2	Adquisición de alimentos preparados para deportistas y entrenadores para llevar	box lonch	ración

El licitante adjudicado deberá cumplir con lo siguiente:

1. Ubicación de comedor: Centro de Alto Rendimiento Ensenada ubicado en Blvd. de Los Lagos y Zertuche s/n Fracc. Valle Dorado, Ciudad Deportiva, Ensenada B.C., el cual consta de las siguientes instalaciones:
 - 1.1 Espacio del comedor para aproximadamente 40 personas cómodamente sentadas.
 - 1.2 Espacio para servir el alimento.
 - 1.3 Área de cocina para preparar los alimentos.
 - 1.4 Mobiliario como son mesas y sillas.
2. El licitante adjudicado deberá proporcionar el suministro de servicio de alimentos basado en menú anexo para el paquete 2, en su modalidad de desayuno, comida y cena según sea la necesidad; respetando la variedad del menú entregado cada semana.
 - 2.1 No se aceptan alimentos altamente condimentados ni irritantes.

NOTA: El menú para este paquete se anexa como documento a las presentes bases de licitación.

3. El suministro del servicio de alimentos, se prestará en la siguiente forma: Plato fuerte, 2 guarniciones a escoger, ensalada y fruta de temporada.
4. El suministro del servicio de alimentos, se presta de lunes a viernes durante todo el año teniendo un máximo de 40 comensales diarios. No existen mínimos ni máximos de personas para estar obligado a prestar el servicio. (Desde una persona en adelante), están obligados a prestar el servicio igual que en cualquier día normal de labores, en los horarios establecidos a continuación:

Desayuno	06:00 a 09:00 hrs.
Comida	13:00 a 16:00 hrs.
Cena	19:00 a 22:00 hrs.
En los casos de eventos, el servicio se proporcionará hasta el término del mismo y hasta que cene el último beneficiado.	

- 4.1 En caso de las concentraciones se notificará y/o se enviará orden de servicio con el requerimiento de la necesidad de alimentos hasta 24 hrs. Antes del evento, en el cual se proporcionará la cantidad de alimentos y el horario de servicio de los mismos
5. El licitante adjudicado, deberá implementar las estrategias necesarias para ofrecer a los comensales un servicio de calidad, higiene, rapidez y eficiencia en las áreas designadas para la alimentación, para lo cual el licitante adjudicado

deberá exponer en su propuesta técnica la forma que llevará a cabo para cumplir con estos requerimientos.

6. El licitante adjudicado, deberá proporcionar el mobiliario suficiente para cubrir los servicios, como son sillas, mesas, mantelería, desechables (cubiertos, platos vasos, servilletas etc.), depósitos de basura distribuidos en el comedor de forma que se ubiquen para que haya espacio suficiente de pasillos para una cómoda circulación de las personas, así como todos los implementos necesarios para la preparación de alimentos donde se ofrecerá el servicio, tales como estufa, plancha, refrigeradores, etc.
7. El licitante adjudicado deberá contratar el personal suficiente como meseros, cocineros, supervisores, guardias de seguridad y personal en general, para la prestación del servicio, por lo será el responsable de salvaguardar el mobiliario y equipo del comedor durante prestación servicio, así como en la solución de problemas que se presenten durante el desarrollo del mismo.
8. El licitante adjudicado deberá proporcionar los servicios de fumigación, mantenimiento, limpieza, retiro de basura y todo lo necesario para el funcionamiento del comedor. Todos los servicios corren a cargo del licitante adjudicado.
9. El licitante adjudicado, deberá realizar un informe semanal pormenorizado donde enuncie todas las acciones y procedimientos realizados, así como las cantidades de los servicios proporcionados, entregándolo al “Instituto” a través de la persona responsable que este designe.
10. El licitante adjudicado deberá proporcionar, pruebas de laboratorio certificando los alimentos y/o personal a efecto de verificar la calidad de los mismos, cuantas veces le sea requerido por el “Instituto”, los gastos generados por esto, corren a cuenta del licitante adjudicado.
 - 10.1 El menú semanal tendrá que estar autorizado por Nutriólogo acreditado por parte de Instituto del Deporte y la Cultura Física de Baja California.
 - 10.2 El menú podrá ser modificado las veces que sea necesario de acuerdo a las necesidades de los deportistas.
11. El licitante deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1 Escrito bajo protesta de decir verdad manifestando que en caso de ser adjudicado para la prestación del servicio de la licitación que nos ocupa,

cumplirá con la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas De Higiene Para El Proceso De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios".

- 11.2 Descripción de la práctica de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, presentar documento comprobatorio.

NOTA: LOS MENÚS ESTABLECIDOS PARA CADA PAQUETE, SE ANEXAN EN DOCUMENTOS ADJUNTOS A LAS PRESENTES BASES, MISMO QUE DEBERÁN AGREGARSE EN SU PROPUESTA TÉCNICA, LA OMISIÓN DE SU PRESENTACIÓN AFECTARÁ LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN Y SERÁ MOTIVO PARA DESECHARLA.

LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

Los servicios objeto de la presente licitación deberán ser prestados en el domicilio del "Órgano Solicitante" ubicado en:

PAQUETE 1.- MEXICALI Y SAN FELIPE

Ciudad Deportiva Mexicali, ubicado en Calzada Aviación s/n. Cuauhtémoc, CP. 20230, Ciudad Deportiva Mexicali B.C

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": **Sergio Guadalupe Cerón Ibarra**

Centro de Alto Rendimiento Halterofilia KM. 43, ubicado en calle catorceava y Vicente Guerrero s/n en Centro de Alto Rendimiento Km. 43, Delegación Guadalupe Victoria, Mexicali B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": **Ma. Cristina Orozco Berber**

Centro de Alto Rendimiento Remo San Felipe, ubicado en Mar del Rocío 136, 21850 San Felipe, B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del "INDE": **Olga Lorena Posada Gonzalez**

PAQUETE 2.- TIJUANA

Centro de Alto Rendimiento Tijuana, ubicado en Circuito Vial Universitarios/n, Mesa de Otay, Centro de Alto Rendimiento, Tijuana, B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del “INDE”: **Lic. Yolanda Moya Torres**

PAQUETE 3.- ENSENADA

Centro De Alto Rendimiento Ensenada, ubicado en Blvd. de Los Lagos y Zertuche s/n Fracc. Valle Dorado, Ciudad Deportiva, Ensenada B.C.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico del “INDE”: **Laura Marmolejo Toscano**

FECHA DE INICIO, PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y CONDICIONES DE LOS SERVICIOS:

El plazo para la vigencia de los servicios para la totalidad de los paquetes será el siguiente:

La prestación del servicio iniciará a partir de la firma del contrato y concluirá hasta el 31 de diciembre de 2025.

Solo por caso fortuito o fuerza mayor “La Convocante” podrá autorizar cualquier modificación a los plazos de prestación originalmente establecidos y pactados en el contrato respectivo, por lo que “El Proveedor” de encontrarse en cualquiera de los dos supuestos antes referidos, deberá presentar escrito suscrito por su representante legal, en el que manifieste las causas por las que requiere la prórroga, anexando la documentación soporte de dicho supuesto.

Para efectos de lo anterior “El Proveedor” deberá entregar al “Órgano Solicitante” dicho escrito, 10 (diez) días naturales previos al vencimiento de la fecha pactada, ya que, de no hacerlo así, será rechazado, procediendo a aplicar las penas convencionales que correspondan.

Se entiende que los servicios serán recibidos a entera satisfacción de “La Convocante” una vez que se realice la inspección de los mismos mediante la supervisión del inicio de los servicios y la que en forma permanente se realice a las actividades desarrolladas a efecto de verificar que los servicios prestados cumplan con las especificaciones y condiciones solicitadas en las presentes bases y las ofertadas en la propuesta técnica del licitante que serán las mismas que se pacten en el contrato que en su caso se celebre.

La recepción de los servicios para inspección y supervisión en la fecha de inicio estará a cargo de personal técnico designado por el “Órgano Requirente.

PERIODO DE GARANTÍA DE LOS SERVICIOS:

El periodo mínimo de garantía de los servicios objeto de la presente licitación será

durante la vigencia del contrato y tendrá por objeto responder por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato que en su caso se formalice respecto de la forma y términos en que debe prestarse el servicio, por vicios ocultos y defectos que en su caso se presenten durante la prestación del mismo.

CONDICIONES DE PRECIO

Los servicios ofertados deberán cotizarse y serán pagados en condición de precio fijo y en pesos mexicanos durante la vigencia del contrato.

CONDICIONES DE PAGO

El pago del importe de las requisiciones formuladas por “EL INSTITUTO” se cubrirán en pesos mexicanos, en pagos mensuales y se efectuará dentro de los 20 días naturales siguientes a la recepción de la factura correspondiente a las requisiciones que durante el mes calendario “EL INSTITUTO” formule y entregue a “EL PROVEEDOR”, lo anterior una vez que “EL INSTITUTO” reciba la totalidad los bienes solicitados en las requisiciones respectivas a su entera satisfacción.

Deberá Facturar a Nombre de:
INSTITUTO DEL DEPORTE Y LA CULTURA FÍSICA DE
BAJA CALIFORNIA CALZADA AVIACIÓN S/N CIUDAD
DEPORTIVA
COL. CUAUHTÉMOC, MEXICALI, BAJA
CALIFORNIA, C.P. 21200.
RFC: IDC 970809 2E6
No habrá anticipo.

MENÚ PARA MEXICALI, **TIJUANA Y ENSENADA**

SEMANA 1

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo revuelto(2 piezas y 2 claras) c/ tomate y cebolla acompañado de 2 tortillas de maiz	3 Quesadillas c/ jamón en tortillade maíz, salsa bandera	Machaca (3/4 taza) c/ huevo c/ cebolla, tomatey chile california	Sándwich caliente de pechuga (1 taza) y queso c/lechuga, tomate, cebolla	2 Burritos de huevo(2 piezas)c/ jamón
GUARNICION 1 taza minimo	Salchicha de pavo guisada con salsa roja	Frijoles fritos	Frijoles fritos	Gelatina de leche	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Agua de fruta	Leche	Agua de fruta	Leche	Agua de fruta

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Albondigas de res (40 gr c/u) chipotle	Filete de pescado (1 pieza) empanizado con amaranto a la plancha	Picadillo de res (120gr) con calabacita, rajas y cubitos de queso(80gr)	Fajitas de pollo (120gr) a la veracruzana (tomate, cebolla, chile california y aceitunas)	Hamburguesa de pechuga(120gr) y queso (1 pieza) c/ lechuga, tomate y cebolla
GUARNICION 1 taza minimo	Arroz c/ zanahoria	Arroz c/ verdura	Arroz c/elote	Pasta con verduras	Camote y papa salteada
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

Cena	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Sándwich caliente de pollo(120gr), queso(1 rebanada), lechuga, tomate y aguacate(1/3 de pieza)	Ensalada de pollo(120gr) con tostadas (3 piezas)	Enchiladas(3 piezas) de pollo(120gr) con queso fresco(20 gr)	Tostadas(2piezas) de pollo(120gr) con lechuga, salsa y queso	Tortitas de atun (2 piezas) con salsa de tomate
GUARNICION 1 taza minimo	Ensalada de papa	Totopos horneados	Pure de papa	Frijoles molidos	Tortillas de maiz
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

SEMANA 2

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo (2 piezas) revuelto con cebolla, calabacita y espinacas Tortillas de maíz	Pan francés c/ miel Maple acompañado de huevo (2 piezas)	Huevo revuelto (2 piezas) con tocino y cebolla	Sándwich caliente de pechuga (1taza)y queso lechuga, tomate y cebolla	Huevo(2 piezas) con salsa roja y cebolla fileteada
GUARNICION 1 taza minimo	Frijoles fritos	Gelatina	Frijoles fritos	Yogurt c/ arándanos	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Agua de sabor	Leche	Agua fresca	Leche	Agua fresca

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo (120 gr) a la plancha c/ pimiento, zanahoria y cebolla y salsa teriyaki	Pescado (1 pieza) c/ vegetales en juliana	Chuleta (2 piezas) de puerco con salsa roja y verdura	Fajitas de pollo(120 gr) c/ salsa roja, zanahoria en rodajas y ejotes	Ensalada de atún (1 lata) vegetales y crema (3cucharadas) c/ tostadas horneadas (4 piezas)
GUARNICION 1 taza minimo	Arroz al con verdura	Papitas cambray con mantequilla y chile de árbol	Espagueti (2 tazas) salteado	Arroz blanco	Pasta con ensalada
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta

Cena	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo (1 taza) c/bbq y papitas	Filete de pescado envuelto con tomate, cebolla, cilantro, elote y Calabaza (2 piezas)	Hamburguesa de pollo (1 taza) y queso, lechuga, tomate,cebolla	Estofado de pierna (1 taza) con zanahoria y calabacita	Pollo (1 taza) con apio y zanahoria en cremachipotle
GUARNICION 1 taza minimo	Arroz rojo	Arroz a vapor	Camote y papa salteado	Pasta salteada c/ pimientos	Arroz c/ calabaza
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

SEMANA 3

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo (2 piezas)con salchicha	Torta caliente de pechuga (1 taza)y queso amarillo	Huevo (2 piezas) a la mexicana	Hot cakes integrales Con huevo revuelto (2 piezas)	Quesadillas (2 piezas) c/jamón y salsa bandera
GUARNICION	Frijoles fritos	Gelatina	Frijoles fritos	Papaya	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Pescado (2 pieza) c/ brócoli,coliflor, tomate, cebolla y elote	Fajitas de pollo (1 taza) con salsa de mole	Picadillo de res (1 taza)c/rajas, nopales, tomate y cebolla	Tinga de pollo (1 taza) c/cebolla morada	Cubitos de pechuga (1 taza)ensalsa de mostaza
GUARNICION 1 taza minimo	Pasta fría con crema y vegetales	Arroz blanco	Frijoles fritos	Arroz c/ calabacita	Arroz blanco
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

Cena	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Bistec de res (1 taza) a la mexicana con nopales	Filete de pescado empanizado con amaranto a la Plancha (2 piezas)	Fajitas de pollo (1 taza) calabaza en medias lunas y elote	Spaguetti a la Bolognessa bistec o pechuga (1 taza)	Pollo(1 taza) en salsa verde y chipotle
GUARNICION 1 taza minimo	Frijoles de la olla	Vegetales al vapor	Arroz c/ zanahoria	Pan con ajo y mantequilla	Arroz blanco
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

SEMANA 4

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Sándwich de huevo (2 piezas) y queso amarillo	Huevo revuelto (2 piezas) con calabacita, tomate, cebolla y chile california	Burritos de huevo (2 piezas) con chorizo de pavo	Hot cakes con manzana rallada y canela 2 huevos revueltos	Chilaquiles rojos con pollo (1 taza), crema y queso
GUARNICION 1 taza minimo	Avena con arándanos y nuez	Frijoles fritos	Frijoles fritos	Leche deslactosada	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Wrap de atún (1 lata) c/ lechuga, zanahoria, pepino, tomate y queso	Burritos de carne (120 gramos)	Canelones (3 piezas) con salsa bolognesa (30 gramos de carne c/u)	Sándwich de jamón (2 piezas) y queso y pollo (60 gramos), lechuga, tomate y cebolla	Estofado de pierna (1 pieza) con vegetales
GUARNICION 1 taza minimo	Coditos fríos	Frijoles molidos	Pan 1 con ajo y mantequilla	Ensalada de papa	Frijoles molidos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta

Cena	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Bistec de res (120 gramos) a la mexicana con verdura	Torta de pollo (120 gramos) con lechuga, tomate, cebolla, rodajas de pepino y zanahoria rallada	Avena (1 ½ taza) con fruta	Filete de pescado (1 pieza) papillot	Pollo (120 gramos) en salsa verde y chipotle
GUARNICION 1 taza minimo	Frijoles molidos	Ensalada verde	Pan tostado con miel	Arroz al vapor	Arroz al vapor
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	
LIBRE	Ensalada	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	

MENÚ PARA **HALTEROFILIA**

PLANEACIÓN SEMANAS DE COMEDOR

SEMANA 1 CAR HALTEROFILIA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE *Cuidar la cantidad de aceite	Albóndigas de res (40 gr c/u) chipotle	Filete de pescado (1 pieza) empanizado con amaranto a la plancha	Picadillo de res (120gr) con calabacita, rajas y cubitos de queso(80gr)	Fajitas de pollo (120gr) a la veracruzana (tomate, cebolla, chile california y aceitunas)	Hamburguesa de pechuga(120gr) y queso (1 pieza) c/ lechuga, tomate y cebolla
GUARNICIÓN *Cuidar la cantidad de aceite	Arroz c/ zanahoria (180 gr)	Arroz c/ verdura (180 gramos)	Arroz c/elote (180 gr)	Pasta (2 tazas) con verduras	Camote y papa salteada
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Sándwich caliente de pollo(120gr), queso(1 rebanada), lechuga, tomate y aguacate(1/3 de pieza)	Ensalada de pollo(120gr) con tostadas (3 piezas)	Enchiladas(3 piezas) de pollo(120gr) con queso fresco(20 gr)	Tostadas(2piezas) de pollo(120gr) con lechuga, salsa y queso	Tortitas de atún (2 piezas) con salsa de tomate
GUARNICION	Ensalada de papa (200gr)	Totopos horneados (50 gr)	Puré de papa (250gr)	Frijoles molidos(150gr)	Tortillas de maíz (2 piezas)
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

PLANEACIÓN SEMANAS DE COMEDOR

SEMANA 2 CAR HALTEROFILIA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo (120 gr) a la plancha c/ pimiento, zanahoria y cebolla y salsa teriyaki	Pescado (1 pieza) c/ vegetales en juliana	Chuleta (2 piezas) de puerco con salsa roja y verdura	Fajitas de pollo(120 gr) c/ salsa roja, zanahoria en rodajas y ejotes	Ensalada de atún (1 lata) vegetales y crema (3cucharadas) c/ tostadas horneadas (4 piezas)
GUARNICION	Arroz al vapor (140 gr) con verdura	Papitas cambray (3 piezas) con mantequilla (1 cucharada) y chile de árbol	Espagueti (2 tazas) salteado	Arroz blanco (180 gr)	Pasta (1 taza) con ensalada
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Quesadilla grill Tortilla de maíz (3 piezas) Queso	Calabacitas rellenas de pollo(120 gramos) al gratín	Hot cakes (3 piezas medianas) con avena (1 taza cocida)	Sándwich caliente de jamón (2 piezas) y queso c/lechuga, tomate, cebolla	Burritos de carne(120 gramos) con tortilla integral (2 piezas)
GUARNICION	Salsa bandera	Frijoles molidos (1/2 taza) con queso (¼ de taza)	Miel (2 cucharadas)	Papas al sarten (150gr)	Frijoles molidos (1 taza)
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)

PLANEACIÓN SEMANAS DE COMEDOR

SEMANA 3 CAR HALTEROFILIA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Tinga de pollo(120 gramos) c/ cebolla morada curtida y tortilla de maíz(3 piezas)	Filete de pescado (1 pieza) empapelado con brócoli, zanahoria, calabaza y pimientos	Fajitas de pollo(120 gramos) a la plancha con salsa teriyaki	Cubitos de pierna(150 gramos) en BBQ	Chiles rellenos de picadillo(120 gramos) con salsa de tomate
GUARNICION	Frijoles molidos (3/4 de taza)	Pasta salteada (2 tazas)	Arroz al vapor(180 gramos)	Puré de papa(150 gramos)	Arroz rojo(180 gramos)
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Baguette(1/2 pieza) de carnes frías con jamón(3 piezas), peperoni (10 rebanadas), queso(1 pieza), pepino, lechuga, tomate y cebolla	Pollo(120 gramos) con mole	Sándwich de pollo (120 gramos) y queso panela (40 gramos), lechuga, tomate, aguacate (1/3 de pieza)	Sincronizadas de jamón(2 piezas) y queso(40 gramos) con pollo (90 gramos)	Molletes(1 pieza) de frijol y queso c/ pollo(90 gramos) y salsa bandera
GUARNICIÓN	Ensalada con pasta(2 tazas)	Arroz (180 gramos)	Pasta fría con crema 1 ½ taza	Arroz rojo (140 gramos)	Gelatina de agua
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)	AGUA DE SABOR (sin añadir azúcar)

PLANEACIÓN SEMANAS DE COMEDOR

SEMANA 4 CAR HALTEROFILIA

COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Wrap de atún (1 lata) c/ lechuga, zanahoria, pepino, tomate y queso	Burritos de carne (120 gramos)	Canelones (3 piezas) con salsa bolognesa (30 gramos de carne c/u)	Sándwich de jamón (2 piezas) y queso y pollo (60 gramos), lechuga, tomate y cebolla	Estofado de pierna (1 pieza) con vegetales
GUARNICIÓN	Coditos fríos (2 tazas)	Frijoles molidos (1 taza)	Pan 1 (pieza) con ajo y mantequilla	Ensalada de papa (1 taza)	Frijoles molidos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Bistec de res(120 gramos) a la mexicana con verdura	Torta de pollo(120 gramos) con lechuga, tomate, cebolla , rodajas de pepino y zanahoria rallada	Avena(1 ½ taza) con fruta	Filete de pescado(1 pieza) papillot	Pollo (120 gramos)en salsa verde y chipotle
GUARNICIÓN	Frijoles molidos (1 taza)	Ensalada verde	Pan tostado con miel (1 pieza)	Arroz al vapor (1 taza)	Arroz al vapor (1 taza)
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	Ensalada	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta

Nutrientes por tiempo de comida (promedio)	
CALORIAS	600-750 Kcal
PROTEINA	35-50 gramos
CABOHIDRATOS	65-80 gramos
GRASAS	15-25 gramos

MENÚ PARA **SAN FELIPE**

Semana 1 SAN FELIPE

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo revuelto(2 piezas y 2 claras) c/ tomate y cebolla acompañado de 2 tortillas de maiz	3 Quesadillas c/ jamón en tortilla de maíz, salsa bandera	Machaca (3/4 taza) c/ huevo c/ cebolla, tomate y chile california	Sándwich caliente de pechuga (1 taza) y queso c/lechuga, tomate, cebolla	2 Burritos de huevo(2 piezas) c/ jamón
GUARNICION (Minimo 1 taza)	Salchicha de pavo guisada con salsa roja	Frijoles fritos	Frijoles fritos	Gelatina de leche	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	Agua de fruta	Leche	Agua de fruta	Leche	Agua de fruta

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo a la plancha(1 taza) c/ calabaza, zanahoria y cebolla ysalsa teriyaki	Albóndigas de pescado 3 piezas c/ vegetales	Cubitos de pechuga (1 taza)en salsa roja c/ nopales	Fajitas de pollo(1 taza) c/verde c/ chipotle, calabacita y rajas	Ensalada rusa de atún (1 lata) c/ tostadas normal, ensalada de Aguacate (1/3)
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Arroz al vapor c/ apio	Arroz blanco	Pasta salteada con matequilla	Arroz blanco	Gelatina de agua
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada de aguacate

Semana 2 SAN FELIPE

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo(2 piezas) con salchicha (1 pieza)	Torta caliente de (pechuga)y queso amarillo, lechuga, tomate y cebolla	Huevo (2 piezas) a la mexicana	Hot cakes integrales (3 piezas) Con huevo (2 piezas)	Quesadillas c/ pechuga (1 taza)y salsa bandera
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Frijoles fritos	Gelatina	Frijoles fritos	Papaya	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo (1 taza) c/bbq y papitas	Filete de pescado envuelto con tomate, cebolla, cilantro, elote y Calabaza (1 pieza)	Hamburguesa de pollo (1 taza) y queso, lechuga, tomate,cebolla	Estofado de pierna (1 taza) con zanahoria y calabacita	Pollo (1 taza) con apio y zanahoria en cremachipotle
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Arroz rojo	Arroz a vapor	Camote y papa salteado con mantequilla	Pasta salteada c/ pimientos	Arroz c/ calabaza
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

Semana 3 SAN FELIPE

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo (2 piezas) revuelto con cebolla, calabacita y espinacas Tortillas de maíz	Pan francés c/ miel Maple acompañado de huevo (2 piezas)	Huevo revuelto (2 piezas) con tocino y cebolla	Sándwich caliente de pechuga (1taza)y queso lechuga, tomate y cebolla	Huevo(2 piezas) con salsa roja y cebolla fileteada
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Frijoles fritos	Gelatina	Frijoles fritos	Yogurt c/ arándanos	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Agua de sabor	Leche	Agua fresca	Leche	Agua fresca

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Pescado (2 pieza) c/ brócoli,coliflor, tomate, cebolla y elote	Fajitas de pollo (1 taza) con salsa de mole	Picadillo de res (1 taza)c/rajas, nopales, tomate y cebolla	Tinga de pollo (1 taza) c/cebolla morada	Cubitos de pechuga (1 taza)ensalsa de mostaza
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Pasta fría con crema y vegetales	Arroz blanco	Frijoles fritos	Arroz c/ calabacita	Rottini salteado c/ mantequilla y elote
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

Semana 4 SAN FELIPE

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Huevo (2 piezas) con salchicha	Torta caliente de pechuga (1 taza) y queso amarillo, lechuga, tomate y cebolla	Huevo (2 piezas) a la mexicana	Hot cakes integrales Con huevo revuelto (2 piezas)	Quesadillas (2 piezas) c/ jamón y salsa bandera
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Frijoles fritos	Gelatina	Frijoles fritos	Papaya	Frijoles fritos
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
BEBIDA	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor	Leche	Agua de sabor

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de pollo (1 taza) c/bbq y papitas	Filete de pescado envuelto con tomate, cebolla, cilantro, elote y Calabaza (2 piezas)	Hamburguesa de pollo (1 taza) y queso, lechuga, tomate, cebolla	Estofado de pierna (1 taza) con zanahoria y calabacita	Pollo (1 taza) con apio y zanahoria en cremachipotle
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Arroz rojo	Arroz a vapor	Camote y papa salteado con mantequilla	Pasta salteada c/ pimientos	Arroz c/ calabaza
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

Semana 4 SAN FELIPE

DESAYUNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Sándwich de huevo (2 piezas)yqueso amarillo	Huevo revuelto (2 piezas) con calabacita, tomate, cebolla y chile california	Burritos de huevo (2 piezas) con chorizo de pavo	Hot cakes con manzana rallada y canela 2 huevos revueltos	Chilaquiles rojos con pollo (1 taza), crema y queso
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Avena con arándanos y nuez	Frijoles fritos	Frijoles fritos	Leche deslactosada	Frijoles fritos
LIBRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Bistec de res (1 taza) a la mexicana con nopales	Filete de pescado empanizado con amaranto a la Plancha (2 piezas)	Fajitas de pollo (1 taza) conrajas de poblano, calabaza en medias lunas y elote	Spaguetti a la Bolognesa bistec o pechuga (1 taza)	Pollo(1 taza) en salsa verde y chipotle
GUARNICION (mínimo 1 taza)	Frijoles de la olla	Vegetales al vapor	Arroz c/ zanahoria	Pan con ajo y mantequilla	Arroz blanco
FRUTA	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LIBRE	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

ANEXO 1
PROPUESTA TÉCNICA

NUMERO E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

LICITANTE: _____
DOMICILIO: _____

FECHA: _____
HOJA: _____ DE _____

PAQUETE	PARTIDA	EL LICITANTE DEBERÁ DE ESTABLECER UNA DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LICITACIÓN.	TIPO	UNIDAD DE MEDIDA

NOMBRE Y FIRMA DEL LICITANTE
O SU REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 2
MANIFESTACIÓN DE FACULTADES
NUMERO E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

_____ MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS
DATOS AQUÍ ASENTADOS SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO QUE CUENTO CON
FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN EL PRESENTE CONCURSO A NOMBRE Y
REPRESENTACIÓN DE _____

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DOMICILIO:

CALLE Y NÚMERO:

COLONIA:

MUNICIPIO:

CÓDIGO POSTAL:

ENTIDAD FEDERATIVA:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

No. DE ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:

FECHA DE ESCRITURA PÚBLICA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DE NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA:

RELACIÓN DE ACCIONISTAS:

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE (S)

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:

DATOS DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO:

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:

DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:

ESCRITURA PÚBLICA:

FECHA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:

DATOS DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO

(LUGAR Y FECHA)
PROTESTO LO NECESARIO

FIRMA

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, y el orden indicado.

ANEXO 3
DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD
(PERSONAS FÍSICAS)

FECHA_____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE. -

El que suscribe en mi calidad de licitante en el procedimiento de licitación pública regional número _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que por mí mismo o a través de interpósita persona, me abstendré de adoptar conductas, para que los servidores públicos 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.

ATENTAMENTE.-

NOMBRE Y FIRMA DEL LICITANTE

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 3
DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD
(PERSONAS FÍSICAS O MORALES POR CONDUCTO DE REPRESENTANTE LEGAL)

FECHA_____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de Representante Legal de _____ quien participa en el procedimiento de licitación pública regional número _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que el suscrito, mi representada, asociados y personal a su cargo por nosotros mismos o a través de interpósita persona, nos abstendremos de adoptar conductas, para que los servidores públicos 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.

ATENTAMENTE.-

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 4
MANIFESTACIÓN DE IMPEDIMENTOS LEGALES
(PERSONAS FÍSICAS)

FECHA_____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de licitante en el procedimiento de licitación pública regional número _____ declaro bajo protesta de decir verdad que conozco el contenido y alcances de las disposiciones del artículo 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y que no me encuentro en ninguno de los supuestos contenidos en dicho precepto legal.

Sin otro particular por el momento quedo a sus apreciables órdenes.

ATENTAMENTE.-

NOMBRE Y FIRMA DEL LICITANTE

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 4
MANIFESTACIÓN DE IMPEDIMENTOS LEGALES
(PERSONAS FÍSICAS O MORALES POR CONDUCTO DE REPRESENTANTE LEGAL)

FECHA _____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE. -

El que suscribe en mi calidad de Representante Legal de _____ quien participa en el procedimiento de licitación pública regional número _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que conocemos el contenido y alcances de las disposiciones del artículo 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California y que el suscrito, mi representada, asociados y personal a su cargo no nos encontramos en ninguno de los supuestos contenidos en dicho precepto legal.

Sin otro particular por el momento quedo a sus apreciables órdenes.

ATENTAMENTE. -

NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 5
DECLARACIÓN SOBRE COMPROMISOS FISCALES
(PERSONAS FÍSICAS)

FECHA

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de licitante en el procedimiento de licitación pública número _____ declaro bajo protesta de decir verdad que el suscrito se encuentra al corriente del cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

ATENTAMENTE.-

NOMBRE Y FIRMA DEL LICITANTE

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 5
DECLARACIÓN SOBRE COMPROMISOS FISCALES
(PERSONAS FÍSICAS O MORALES POR CONDUCTO DE REPRESENTANTE LEGAL)

FECHA

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de Representante Legal de _____ quien
participa en el procedimiento de licitación pública número _____ manifiesto que
mi representada se encuentra al corriente del cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

ATENTAMENTE.-

NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que
estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 6
MANIFIESTO DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS
ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES
ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
(PERSONAS MORALES)

Fecha_____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de Representante Legal de _____ quien participa en el procedimiento de licitación pública regional número _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 49 fracción IX, de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Baja California, que los socios o accionistas que ejercen control sobre la sociedad a la cual represento, no desempeñamos empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés.

ATENTAMENTE

**NOTA: En caso de que Razón social del licitante y
Nombre y firma del representante legal**

NOTA: En caso de que el licitante sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, y para efectos de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Baja California se entiende que un socio o accionista ejerce control sobre una sociedad cuando sean administradores o formen parte del consejo de administración, o bien conjunta o separadamente, directa o indirectamente, mantengan la titularidad de derechos que permitan ejercer el voto respecto de más del cincuenta por ciento del capital, tengan poder decisorio en sus asambleas, estén en posibilidades de nombrar a la mayoría de los miembros de su órgano de administración o por cualquier otro medio tengan facultades de tomar las decisiones fundamentales de dichas personas morales.

ANEXO 6
MANIFIESTO DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS
ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES
ADMINISTRATIVAS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
(PERSONAS FÍSICAS)

Fecha_____

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

El que suscribe en mi calidad de _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 49 fracción IX, de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Baja California, que no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés.

ATENTAMENTE

Nombre y firma del licitante

ANEXO 7
MANIFESTACIÓN DE SUPUESTOS
DEL ART. 69B DEL CFF
PERSONA FÍSICA
NÚMERO Y DENOMINACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Lugar
Dia /Mes/ Año

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

PRESENTE

El que suscribe, por mi propio derecho, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que no Me encuentro dentro de los supuestos del articulo 69 B del Código Fiscal de la Federación, que a efectos dice: *“Artículo 69-B. Cuando la autoridad fiscal detecte que un contribuyente ha estado emitiendo comprobantes sin contar con los activos, personal, infraestructura o capacidad material, directa o indirectamente, para prestar los servicios o producir, comercializar o entregar los bienes que amparan tales comprobantes, o bien, que dichos contribuyentes se encuentren no localizados, se presumirá la inexistencia de las operaciones amparadas en tales comprobantes...”*

Atentamente

Nombre y firma del licitante
Persona Física

ANEXO 7
MANIFESTACIÓN DE SUPUESTOS
DEL ART. 69B DEL CFF
PERSONA MORAL

NÚMERO Y DENOMINACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Día /Mes/ Año

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE

El que suscribe, con el carácter de representante legal de la empresa denominada _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada no se encuentra dentro de los supuestos del artículo 69 B del Código Fiscal de la Federación, que a efectos dice:
“Artículo 69-B. Cuando la autoridad fiscal detecte que un contribuyente ha estado emitiendo comprobantes sin contar con los activos, personal, infraestructura o capacidad material, directa o indirectamente, para prestar los servicios o producir, comercializar o entregar los bienes que amparan tales comprobantes, o bien, que dichos contribuyentes se encuentren no localizados, se presumirá la inexistencia de las operaciones amparadas en tales comprobantes...”

Atentamente

Nombre y firma del representante legal
Persona Física/Persona Moral

ANEXO 8
CATÁLOGO DE CONCEPTOS
Número e Identificación de la licitación

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

Licitante:	Fecha:
Domicilio:	Hoja: de:
Representante:	

PAQUETE	PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO (PLATILLO)	PRECIO UNITARIO CON LETRA
IMPORTE MÍNIMO CON LETRA:		IMPORTE MÁXIMO CON LETRA:			
				IVA % A TRASLADAR	

NOMBRE Y FIRMA DEL LICITANTE
O SU REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido esencial.

ANEXO 9 PROPUESTA ECONÓMICA

NUMERO E IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y
SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
PRESENTE.-

Una vez examinadas las instrucciones de cotización y las especificaciones, incluyendo sus modificaciones, por medio de la presente los suscritos ofrecemos la prestación del servicio de _____ para _____ incluidos en el catálogo de conceptos respectivo, por un precio unitario por platillo de: \$_____ Son (_____) sin incluir el I.V.A. en caso de aplicar.

Asimismo, el porcentaje de Impuesto al Valor Agregado a trasladar es por el ____% (____ por ciento).

De igual manera, aceptada nuestra oferta, expediremos a su favor una garantía de cumplimiento, por un importe equivalente al porcentaje del monto máximo total del contrato que corresponda de acuerdo a las normas y políticas para el establecimiento de garantías en materia de adquisición de Bienes y Prestación de Servicios publicadas en el Periódico Oficial del Estado de Baja California el 23 de septiembre de 2005.

Convenimos además en mantener esta oferta por un periodo de **30 días** naturales a partir de la fecha fijada para la apertura de las mismas; oferta que nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de que expire el periodo ya indicado.

Esta oferta, junto con su aceptación por escrito, incluida la notificación de adjudicación, constituirá una promesa de contrato obligatorio hasta que se prepare y suscriba un contrato formal.

_____ A _____ DE _____ DEL 2025.

(NOMBRE, FIRMA Y CARGO)

LISTADO DE DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LA PROPOSICIÓN:

SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA TÉCNICA:

Punto de las bases 6.1 Tipo de Documento

A	Formato de Propuesta técnica detallada en original (anexo 1)
B	Formato de Manifestación de contar con facultades para suscribir la propuesta (anexo 2)
C	Declaración de Integridad (anexo 3)
D	Manifestación de impedimentos legales (anexo 4)
E	Comprobante para acreditar su domicilio y registro fiscal en el estado de Baja California
F	Currículum del licitante
G	Declaración sobre compromisos fiscales (anexo 5)
H	Manifiesto de responsabilidades administrativas (anexo 6)
I	Manifiesto de no encontrarse en los supuestos del art. 69 B del Código Fiscal de la Federación (anexo 7)
J	Copia del recibo de pago de bases
K	Manifiesto bajo protesta de decir verdad por parte del licitante en el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado con alguno de los paquetes en que participa para la prestación del servicio, cumplirá de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios".
L	Documentación adicional (Escrito libre bajo protesta de decir verdad, REPSE, Carta bajo protesta de decir verdad en caso de resultar adjudicado y Manual de Procedimientos)
M	Copia del título y/o Certificado de Chef o Gastronomía
N	CARTA COMPROMISO
O	COPIA DE LAS CUOTAS OBRERO-PATRONALES ante el IMSS e INFONAVIT

SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA ECONÓMICA:

Punto de las bases 6.2 Tipo de Documento

A	Catálogo de conceptos (Anexo 8)
B	Propuesta Económica (Anexo 9)