



Secretaría de Planeación
Administración y Finanzas

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

GOBIERNO DE JALISCO
Poder Ejecutivo

Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
LPL 42/2014

**“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA
NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR,
ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y
CHAPALA) (2015)”**

De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 4, 5, 6, 8 Fracción I, 10 Fracción I 43, 44 Fracción XI y 45 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y el Artículo 19 Fracción I de su Reglamento, la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo en coordinación con la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la Ciudad de Guadalajara, Jalisco; convoca a los proveedores interesados en participar en la **Licitación Pública Local No. LPL 42/2014** para la contratación de **“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”** solicitada por la Fiscalía General del Gobierno del Estado de Jalisco, la cual se llevará a cabo con recursos ESTATALES a efecto de normar el desarrollo de la licitación antes señalada, se emiten las siguientes

B A S E S

En el presente proceso licitatorio únicamente podrán participar proveedores establecidos en el Estado de Jalisco, de conformidad con lo prescrito por la fracción I del Artículo 10 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, que a la letra reza:

Artículo 10.- Las Licitaciones públicas podrán ser:

- I. Locales, cuando únicamente puedan participar proveedores establecidos en el Estado;
- II.
- III.

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

Ley	Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Secretaría	Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión	Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
Dirección	Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.
Padrón	Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios
Domicilio	Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes
Participante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición
Proveedor	Participante Adjudicado
I.V.A.	Impuesto al Valor Agregado
Dependencias	Las que establece la ley orgánica del Poder Ejecutivo
Entidades	Las que establece la ley orgánica del Poder Ejecutivo

1. ESPECIFICACIONES.

La propuesta del participante deberá sujetarse a las especificaciones señaladas en el **Anexo 1** (Condiciones Especiales).

1.1 Los proveedores interesados, tendrán que contar con capacidad y experiencia en el servicio de alimentación a Centros Penitenciarios y/o a Comedores Industriales, y podrán participar al mismo tiempo en esta Licitación Pública Local **LPL42/2014** y en la Licitación Pública Local **LPL43/2014** relacionada con el suministro, elaboración y distribución de alimentos en los diferentes Centros Penitenciarios de Jalisco, sin embargo con el objeto de garantizar un servicio eficiente y de calidad, un mismo proveedor, no podrá ser adjudicado en las dos licitaciones antes citadas.

1.2 Se permitirán alianzas estratégicas hasta dos o más personas jurídicas calificadas en el ramo del procesamiento y suministro de productos alimenticios a centros Penitenciarios y/o Comedores Industriales para participar conjuntamente y presentar proposiciones sin necesidad de constituir una sociedad o una nueva sociedad simple, que para tales efectos en la propuesta y en el contrato se establezca con precisión y a satisfacción del Poder Ejecutivo del Gobierno de Jalisco, la empresa que dará cumplimiento a las obligaciones, en este supuesto la propuesta deberá ser firmada por el representante común que para efecto haya sido designado. **(Agregar anexo con convenio de participación)**

Con relación al numeral 7.3. Inciso a) y d), y numeral 8.1.1 **I.B.1.- Mejor situación financiera** se podrán sumar el capital contable de las dos empresas participantes **valor conjunto que servirá de base para la evaluación documental** por lo que será requisito obligatorio la presentación de dicha información de ambas empresas, para realizar la suma de los capitales de cada una de ellas en caso de ser necesario, así mismo en el convenio de participación conjunta el representante común deberá ser el que cuente con mayor capital contable y acredite la experiencia en el ramo objeto de esta contable y acredite la experiencia en el ramo objeto de esta convocatoria.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes y servicios objeto de la presente licitación, deberán de ser realizados y entregados diariamente (de lunes a domingo), tres veces al día (desayuno, comida y cena) conforme a lo establecido en el anexo 1 de especificaciones, el servicio se realizará **del 01 de Enero de 2015 al 31 de Diciembre del 2016**, en el Complejo Penitenciario de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social CEINJURES de PUERTO VALLARTA, CIUDAD GUZMÁN, TEPATITLAN, LAGOS DE MORENO, TEQUILA, AMECA, AUTLAN DE NAVARRO y CHAPALA, de acuerdo a la población de internos.

3. PUNTUALIDAD.

Sólo podrán ingresar a los diferentes actos, los Participantes registrados que se encuentren **en la hora señalada en estas bases** o en el lugar donde se vaya a llevar a cabo el acto que corresponda a la hora en que éste comience.

En el caso de que por causas justificadas los actos no se inicien a la hora señalada o se difieran, los acuerdos y las actividades realizadas por la Comisión o por la Secretaría serán válidos. Asimismo **la falta de firma de algún Participante en las actas que se deriven de los actos de este proceso de adquisición, no será causa de invalidez o nulidad de algún acto.**

4. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

a) En caso de resultar adjudicado deberá adquirir de los productores o distribuidores en el Estado de Jalisco un mínimo de 80% de los Insumos utilizados para la elaboración de los alimentos de los

Centros Penitenciarios este punto será verificado mediante la documentación comprobatoria de las adquisiciones.

- b) En caso de resultar adjudicado deberá contar con el 80% del personal contratado para proporcionar el servicio relativo a esta licitación con residencia en el Estado de Jalisco por lo que en su momento se podrá verificar el cumplimiento mediante la exhibición de la documentación comprobatoria: liquidaciones del IMSS, INFONAVIT o cualquier otro documento que le sea requerido.

Para los puntos a) y b) el personal de la Fiscalía General del Estado de la Secretaría de Seguridad Pública Prevención y Readaptación Social podrá realizar visitas para verificar el cumplimiento durante la vigencia del contrato.

- c) En caso de resultar adjudicado, estar actualizado o inscribirse en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco, antes de la firma del contrato respectivo; en el entendido de que la falta de inscripción en el Padrón, no imposibilita que pueda participar, pero sí es factor imprescindible para la elaboración de la (s) orden (es) de servicio y la suscripción del contrato. Para efecto de lo anterior comunicarse al teléfono 3818 2818 donde le será proporcionada la información necesaria.
- d) Los pagos serán depositados en cuenta, para lo cual deberán llenar una **Solicitud de Pago Electrónico** que será proporcionada por la Dirección de Desarrollo de Proveedores;
- e) En caso de ser adjudicado deberá cumplir con lo establecido en los artículos 39 de la Ley y 49 del Reglamento, y los documentos que acrediten los datos asentados en el Anexo 4 (acreditación) de estas bases, previo a la firma del contrato; y

Para efectos de inscripción o actualización del registro, favor de comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedores al teléfono 3818- 2818, o bien ingresar al módulo “Registrarse como Proveedor del Gobierno de Jalisco” de la página de Internet <http://compras.jalisco.gob.mx/ResgistroProveedor.exe/FormaRegistro>

5. JUNTA ACLARATORIA.

Se llevará a cabo a **las 16:00 horas del día 28 de Noviembre del año 2014**, en la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado, ubicada en prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad, con entrada opcional por la puerta posterior del edificio, ubicada en la calle Magisterio s/n, bajo los siguientes lineamientos:

- a).- Las preguntas deberán entregarse en forma impresa y digital (en formato de Word en texto), por conducto del apoderado legal de los participantes en la oficina de la Dirección de la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, ubicada en domicilio citado en el párrafo inmediato anterior, a más **tardar antes de las 10:00 horas del día 21 de Noviembre del año 2014. No se recibirá o dará curso a las preguntas extemporáneas.**
- b).- A este acto deberá asistir el Participante y/o su representante legal, debidamente acreditado.
- c).- Se dará respuesta únicamente a las preguntas relacionadas con las bases y el proceso de adquisición, que se formulen de conformidad a lo establecido en el formato del **Anexo 2** (junta aclaratoria).
- d).- La asistencia de los Participantes a la junta aclaratoria será bajo su estricta responsabilidad ya que deberán de aceptar lo ahí acordado, en el entendido de que en la misma se podrán modificar las

características de los bienes y servicios, señalar la fecha para otra junta aclaratoria o el diferimiento de la misma.

El acta de la junta aclaratoria es parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar. El objetivo principal de la junta aclaratoria, será el de discutir y en su caso acordar o disipar cualquier duda o comentario que sobre las presentes bases realicen o formulen los concursantes, en el entendido de que éstos podrán realizar las observaciones conducentes a sus representadas y en caso de no existir manifestación expresa alguna por cada uno de los concursantes, se entenderá como aceptadas en todos sus términos y condiciones de la presente licitación así como el contrato que para el caso se llegue a celebrar con el adjudicado en el concurso, no pudiendo alegar el proveedor adjudicado con posterioridad a junta aclaratoria, vicios del consentimiento, nulidad, dolo, error, lesión, inexactas declaraciones o cualquier acto figura jurídico que tuviera por efecto anulación, rescisión o incumplimiento del contrato de seguro a celebrar, lo anterior tomando en consideración que la junta aclaratoria en cuestión es parte íntegra del contrato, puesto que en caso de ser omisa(s) la adjudicada no podrá alegar en su favor las circunstancias antes señaladas en caso de existir controversias ya de índole civil, mercantil o penal.

6. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA.

El participante deberá presentar su propuesta técnica y económica mecanografiada o impresa en papel membretado original del participante, debidamente firmada, dirigida a la “Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco” en la que debe constar el desglose de cada uno de los bienes o servicios que está ofertando y que la convocante solicita adquirir. Queda prohibido para el participante hacer suyo sustituyendo su propuesta técnica con el anexo 1 o la junta aclaratoria; el no observar lo anterior será motivo de sanción para el participante.

a).- Toda la documentación elaborada por el Participante deberá redactarse en español. Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, anexando traducción al español en los términos del Art. 35 párrafo tercero de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios;

b).- Todas y cada una de las hojas de la propuesta elaborada por el Participante, deberán presentarse firmadas de forma autógrafa por él o su representante legal;

c).- Todos los documentos que integren la propuesta deberán presentarse, dentro de un sobre cerrado de forma inviolable con cinta adhesiva, señalando claramente nombre del Participante, número y nombre del proceso de adquisición;

d).- Los documentos no deberán estar alterado, tachados y/o enmendados;

e).- No se aceptarán opciones, el Participante deberá presentar **una sola propuesta**;

f).- La propuesta deberá presentarse en los términos de los formatos anexo 5 (económica) y 6 (técnica);

g).- La propuesta deberá realizarse con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a los bienes y servicios, y especificaciones requeridas en el Anexo 1 (especificaciones); y

h).- La oferta se presentará en Moneda Nacional con I.V.A. desglosado y demás impuestos que en su caso correspondan, incluyendo todos los costos involucrados, por lo que **no se aceptará ningún costo extra o precios condicionados**.

6.1. Características adicionales de las propuestas:

a).- Para facilitar la revisión en el acto de apertura de los documentos requeridos, se sugiere que éstos sean integrados en una carpeta de argollas conteniendo:

- 1.- Índice que haga referencia al número de hojas;
- 2.- Separadores dividiendo las secciones de la propuesta;
- 3.- Las hojas foliadas en el orden solicitado, de la siguiente forma: 1/3, 2/3, 3/3...
- 4.- Los documentos originales que se exhiban con carácter devolutivo no deberán perforarse, por tanto deberán presentarse dentro de micas.

b).- Dirigida a la “Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado”, mecanografiada o impresa preferentemente en papel membretado original del Participante.

La falta de alguna de las características adicionales de la propuesta, no será causal de descalificación.

7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Este acto se llevará a cabo **a las 17:00 horas del día 05 de diciembre del año 2014**, en la sala de juntas de la Comisión, ubicada en el mezzanine, del domicilio de la Secretaría.

7.1. Documentos que debe contener el sobre de la propuesta.

a).- **Anexo 3** (carta de proposición);

b).- **Anexo 5** (económica); y

c).- **Anexo 6** (técnica).

7.1.1. Documentación Opcional:

Anexo 4 (acreditación), la falta de este documento no será motivo de descalificación.

7. 2. Este acto se llevará de la siguiente manera:

a).- A este acto deberá asistir solamente el Participante o su representante y presentar **identificación vigente con validez oficial** (pasaporte, credencial para votar con fotografía, cédula profesional o cartilla del servicio militar);

b).- Los Participantes que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual se cerrará en el momento en que los Participantes ingresen a la sala de juntas;

c).- Los Participantes registrados entregarán su propuesta en sobre cerrado;

d).- En el momento en que se indique, los Participantes ingresarán a la sala, llevándose a cabo la declaración oficial de apertura del acto;

e).- Se hará mención de los Participantes presentes;

f).- Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas, verificando la documentación solicitada en el numeral 7.1 de las presentes bases;

g).- Cuando menos dos de los integrantes de la Comisión asistentes y dos de los Participantes presentes, rubricarán la primera hoja de los documentos solicitados en el numeral 7.1 de estas bases;

h).- Los Participantes darán lectura al total de su oferta económica I.V.A. incluido;

i).- Todos los documentos presentados quedarán en poder del coordinador de compras adscritos a la Dirección para su análisis. Una vez concluido el proceso el expediente será archivado; y

j).- En el supuesto de que algún Participante no cumpla con la obligación de sostener todas y cada una de las condiciones de sus propuestas, o las retire antes de la emisión de la resolución que recaiga en el presente proceso de adquisición, el Director General de Abastecimientos o el funcionario que éste designe para tal efecto, podrá suspender o cancelar el registro del Padrón.

7. 3. Documentos a entregar dentro de las 24 horas siguientes al acto de presentación de propuesta económica, en original y/o copia certificada y copia simple:

- a) Declaración anual de ISR del ejercicio fiscal 2013 con acuse digital de hacienda en forma impresa.
- b) Liquidaciones Pago y Cedula de determinación de cuotas (SUA) del IMSS e INFONAVIT del mes de febrero del 2014, emitida por el mismo Instituto Mexicano del Seguro Social y por INFONAVIT.
- c) Pagos provisionales de ISR, IVA y Retenciones por los meses de Enero y Febrero de 2014.
- d) Estados financieros dictaminados por Contador Público independiente anexando copia de su Cédula Profesional y la autorización por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (S.H.C.P.), correspondientes al ejercicio fiscal 2013, dentro de los cuales la empresa cuente con un capital contable de cuando menos \$10'000,000.00 (diez millones de pesos 00/100 M.N.)
- e) Inspección sanitaria realizada por un laboratorio acreditado ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) de al menos una instalación penitenciaria en donde el participante actualmente preste el servicio de alimentación, de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios" esta deberá ser con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de la entrega de su propuesta. Dicha Inspección deberá contar con el 100% de los puntos verificados a excepción de los puntos que no aplican, Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.)
- f) Certificado vigente con el que acredite el cumplimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), emitido a través de un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión. Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) del organismo certificador.
- g) Certificado de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos vigente, a nombre del licitante conforme a la Norma Mexicana NMX F-CC-22000-NORMEX-INMC-2007, Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria y/o relacionado a la preparación y servicio de alimentos, otorgado a través de un Organismo de Certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación.

- h)** Certificado vigente del ISO 9001:2008, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de Calidad, conforme a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008; y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el rubro de alimentos y/o la preparación y servicio de alimentos. Anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
- i)** Certificado vigente del ISO 18001:2007 expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme a la Norma Mexicana NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos y/o la preparación y servicio de alimentos. Anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
- j)** Currículum vitae del participante, firmado por quien tenga facultades legales para ello, en el que indique el organigrama, la estructura de la empresa, instalaciones con sus dimensiones, plantilla de personal. Además, indicar las instituciones donde ha prestado o presta el Suministro de Víveres y Procesamiento de Alimentos en el que deberá incluir el nombre o razón social de dichas instituciones, domicilio donde se prestó o preste directamente el servicio, números telefónicos y nombre del administrador.
- k)** Para demostrar capacidad operativa y profesionalismo, los participantes deberán comprobar haber surtido al menos uno o más contratos de Suministro de insumos, Víveres y demás productos para el Procesamiento de Alimentos en centros penitenciarios, avalándolo con contratos firmados por representante legal, debiendo el “participante” acreditar haber proporcionado cuando menos 13,000 servicios diarios simultáneamente, por turno (13,000 desayunos, 13,000 comidas y 13,000 cenas), dichos contratos no deberán tener más de dos años de antigüedad.
- l)** Cartas de clientes actuales, en donde se indique que se está proporcionado servicios de alimentación a centros penitenciarios, en dichas cartas se deberá especificar cuantos servicios se proporcionan, esto con el fin de demostrar experiencia y continuidad en el manejo penitenciario.
- m)** Anexo 1 Especificaciones técnicas.
- n)** Menús cíclicos.
- o)** Certificado vigente del “Distintivo H” sobre el manejo higiénico de los alimentos, emitido por la Secretaría de Salud (SSA) y Turismo (SECTUR), correspondientes a las instalaciones en donde proporcione el Suministro de insumos, Víveres y demás productos para el Procesamiento de Alimentos en centros penitenciarios y/o de servicio de comedor.
- p)** Escrito bajo protesta de decir verdad que:
- Que cuenta con un departamento especializado en nutrición (6 nutriólogos mínimo) o ingenieros en alimentos, de los cuales deberá anexar a su propuesta copia de cedula profesional de cada uno de ellos.
 - Que cuenta con 4 chef’s o personal certificados en la elaboración de alimentos para los centros requeridos, de los cuales deberá anexar a su propuesta copia de documentos que lo acredite, de cada uno de ellos.

- Que cuenta con unidades de reparto con refrigeración y caja seca, al menos 6 unidades con refrigeración y 6 con caja seca, de los cuales deberá anexar las facturas de compra de los vehículos a nombre del “participante” y copia simple de la tarjeta de circulación.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN.

La totalidad de los servicios serán adjudicados a un solo participante.

Para evaluar aspectos técnicos y económicos de las propuestas objeto del presente proceso de adquisición, a juicio de la Comisión se considerará en base a proceso de puntos y porcentajes:

8.1.- Criterios de Evaluación

La Coordinación General de administración y Profesionalización de la Fiscalía General del Estado de Jalisco, realizará una investigación de mercado de acuerdo con las características del servicio a contratar integrándola con información obtenida de cuando menos dos de las fuentes siguientes:

- I. La que se encuentre disponible en compranet;

En el supuesto de que la información no se encuentre disponible en compranet, se deberá consultar la información histórica con la que cuente el área contratante u otras áreas contratantes de la dependencia o entidad de que se trate.

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; 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 dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

“La convocante” evaluará cuantitativamente las proposiciones, las que deberán cumplir con los requisitos solicitados en el numeral 7.1, 7.3, 8.1 y 8.2, posteriormente, se analizarán cualitativamente las proposiciones que resulten solventes, utilizando el criterio de puntos y porcentajes, puntos 8.1.1 y 8.1.2.

“La convocante” adjudicará el contrato al licitante que obtenga mayor puntuación en la evaluación de las propuestas técnica y económica, utilizando para ello el criterio de evaluación por puntos y porcentajes.

Para realizar la evaluación por puntos y porcentajes, se deberán considerar los conceptos que a continuación se indican:

Para que una propuesta técnica se considere solvente y no ser desechada, la puntuación a obtener deberá ser de por lo menos de cuarenta puntos de los sesenta máximos que se pueden obtener en su evaluación.

8.1.1.- Propuesta técnica puntos y porcentajes

En la propuesta técnica los rubros a considerar serán:

I.- Capacidad del licitante. Consiste en el número de recursos humanos que técnicamente estén aptos para prestar el servicio, así como los recursos económicos y de equipamiento que requiere el licitante para prestar los servicios en el tiempo, condiciones y niveles de calidad requeridos por la convocante,

así como cualquier otro aspecto indispensable para que el licitante pueda cumplir con las obligaciones previstas en el contrato. Valor 24 puntos.

I.A.- Capacidad de los recursos humanos. Se tomará en cuenta los niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio. Valor 10 puntos.

I.A.1. Experiencia en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación de que se trate. Valor 04 puntos.

Mayor experiencia laboral del personal de coordinación responsable de los servicios convocados en la materia objeto de la contratación, se deberá presentar curriculum, el que contenga nombre del empleado, nombre de las empresas en la que haya prestado sus servicios en los últimos cinco años, nombre de sus jefes inmediatos, dirección y números telefónicos, para verificar la información. Se asignarán **04 puntos**, de la siguiente forma:

Experiencia de 6 a 7 años como Gerente Supervisor y/o coordinador.....04 puntos
Experiencia de 4 a 5 años como Gerente Supervisor y/o coordinador.....03 puntos
Experiencia de 2 a 3 años como Gerente Supervisor y/o coordinador.....02 puntos
Experiencia de menos de 2 años como Gerente Supervisor y/o coordinador.....01 puntos

I.A.2. Competencia o habilidad en el trabajo de acuerdo a sus conocimientos académicos o profesionales. Valor 06 puntos.

Certificado o diploma del personal actual que se expide al acreditar el examen de reconocimiento oficial de la competencia ocupacional (R.O.C.O.) o la constancia de habilidades laborales que emite la STPS. Se asignarán **03 puntos**, distribuidos de la siguiente forma:

2 chef y 4 cocineros.....03 puntos
1 chef y 3 cocineros.....02 puntos
1 chef y 1 cocineros.....01 puntos

Presentar original y copia de las constancias DC-2, DC-3, DC-4 y DC-5 emitidas por la STPS que acrediten que su personal operativo (plantilla de 37 trabajadores) y de supervisión (2) está debidamente capacitado en aspectos de servicio de alimentación a Centros Penitenciarios y/o a Comedores Industriales. Se asignarán **03 puntos** de la siguiente forma:

1 Gerente Supervisor y/o coordinador y el 100% de su plantilla capacitado.....03 puntos
1 Gerente Supervisor y/o coordinador y el 50% de su plantilla capacitados.....02 puntos
1 Gerente Supervisor y/o coordinador y el 30% de su plantilla capacitados.01 puntos

I.B.- capacidad de los recursos económicos y de equipamiento necesaria para que el licitante cumpla con el contrato, conforme a los requerimientos establecidos en la convocatoria. Valor 10 puntos.

I.B.1.- Mejor situación financiera. Valor 04 puntos

Los licitantes deberán presentar la última declaración fiscal anual y la última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta, presentadas ante la secretaría de hacienda y crédito público.

Se asignarán 04 puntos al licitante que obtenga la mayor calificación en la evaluación de su situación financiera, 03 al siguiente y así sucesivamente.

I.B.2. Capacidad real para proporcionar el servicio. (instalaciones, equipo, transportes), la evaluación de este concepto se hará en las instalaciones del licitante mediante la cedula de evaluación (anexo ocho). Valor **06 puntos**, distribuidos de la siguiente forma:

- Oficinas administrativas e instalaciones operativas que incluyan una cocina central, para el caso de contingencia en las instalaciones de la convocante y de que los alimentos tuvieran que ser preparados en las instalaciones del licitante. Dichas instalaciones deberán estar ubicadas en el estado de Jalisco y/o la zona metropolitana. 2 puntos
- Equipo de transporte con cajas de refrigeración, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa. Acreditar por lo menos dos unidades, presentando copia y original para cotejo, de la factura del chasis, factura de la caja y equipo de refrigeración, así como tarjeta de circulación. 2 puntos
- Cámaras de refrigeración del tipo siguiente:
Lácteos y embutidos
Cárnicos
Frutas y verduras
Bodega de abarrotes (productos no perecederos)
Cámara de congelación (no congeladores). 2 puntos

Se asignarán 02 puntos al licitante que obtenga la mayor calificación en la evaluación de cada una de las opciones, 01 a los restantes.

I.C.- Participación de discapacitados o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad. Valor 04 puntos.

Los licitantes deberán presentar de su nómina en la que estén incluidos los trabajadores con discapacidad que se encuentren contratados y cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, misma que se comprobará con los avisos de alta al régimen obligatorio de la convocante mexicano del seguro social.

Cinco % o más de trabajadores discapacitados.....04 puntos
Menos de cinco trabajadores discapacitados.....00 puntos

II.- Experiencia y especialidad del licitante. En la experiencia se tomará en cuenta el tiempo en que el licitante ha prestado a cualquier persona servicios de la misma naturaleza de los que son objeto del procedimiento de contratación de que se trate, debiendo presentar los contratos (la hojas siguientes: primera, las que muestren la vigencia, la descripción del servicio, la cantidad de personal solicitado, el importe contratado y la hoja de firmas, todas estas hojas deberán estar identificadas con el número de contrato) con los que pretenda comprobar estos criterios. Valor 18 puntos.

II.A.- experiencia. Mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate. Valor 10 puntos.

Mayor tiempo prestando el servicio de alimentación a Centros Penitenciarios y/o a Comedores Industriales con igual o mayor cantidad de raciones al de esta convocatoria en un periodo máximo de cinco años previos a la fecha de publicación de la convocatoria. Para este rubro se asignará un valor de **10 puntos**.

II.B.- especialidad. Mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la convocatoria o invitación de que se trate. Valor 08 puntos.

Mayor número de contratos de servicio de alimentación a Centros Penitenciarios y/o a Comedores Industriales con igual o mayor cantidad de raciones al de esta convocatoria en un periodo máximo de cinco años previos a la fecha de publicación de la convocatoria. Para este rubro se asignará un valor **08 puntos**.

En estos dos sub rubros se asignará el máximo de puntuación, al licitante que acredite mayor número de años de experiencia y presente el mayor número de contratos o documentos que cubran los supuestos antes señalados. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón de los años de experiencia y del número de contratos o documentos presentados respecto de la especialidad.

III.- Propuesta de trabajo. Consiste en evaluar conforme a los ESPECIFICACIONES TECNICAS “SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA” establecidos en el Anexo 1 de esta convocatoria, la metodología (manual de procedimientos de comedor que se aplicará en la realización del servicio), el plan de trabajo y la organización propuesta por el licitante que permitan garantizar el cumplimiento del contrato. Valor 10 puntos.

III.A.- mejor metodología.....4 puntos

III.B.- mejor plan de trabajo.....3 puntos

III.C.- mejor esquema estructural (organigrama).....3 puntos

En estos rubros se asignará el máximo de puntuación, al licitante que acredite en los distintos casos una mejor propuesta de trabajo. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón a la calidad de las propuestas.

IV.- Cumplimiento de contratos. Se ocupa de medir el desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada de los servicios de la misma naturaleza objeto del procedimiento de contratación de que se trate, que hubieren sido contratados por alguna dependencia, entidad o cualquier otra persona en un en un periodo máximo de cinco años previos a la fecha de publicación de la convocatoria. Valor 8 puntos.

Los licitantes deberán presentar un documento en original y copia por cada contrato celebrado en servicio de alimentación a Centros Penitenciarios y/o a Comedores Industriales con instituciones públicas o privadas en los últimos cinco años que acredite la cancelación de la garantía así como un documento en original y copia suscrito por el titular de la institución en donde se manifieste el cumplimiento total de las obligaciones contractuales, así como la relación de penas convencionales aplicadas por incumplimiento en la prestación del servicio.

IV.A.- contratos cumplidos4 puntos

IV.B.- menos penalizaciones.....4 puntos

En estos rubros se asignará el máximo de puntuación, al licitante que acredite mayor número contratos cumplidos y con menos penalizaciones que cubran los supuestos antes señalados. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón a la cantidad de contratos cumplidos y menor penalización.

8.1.2.- Propuesta económica puntos y porcentajes

El total de puntuación de la propuesta económica tendrá un valor numérico máximo de 40, por lo que a la propuesta económica que resulte ser la más baja de las técnicamente aceptadas, se le asignará la puntuación máxima.

Se asignará el máximo de puntuación, al licitante que oferte el precio más bajo. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes de acuerdo a sus propuestas, aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{PPE} = \text{MPEMB} \times 40 / \text{MPI}.$$

DONDE:

PPE = PUNTUACIÓN O UNIDADES PORCENTUALES QUE CORRESPONDEN A LA PROPUESTA ECONÓMICA;

MPEMB = MONTO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA MÁS BAJA, Y

MPI = MONTO DE LA I-ÉSIMA PROPUESTA ECONÓMICA;

El puntaje máximo que se obtendrá en la evaluación técnica será de 60 puntos

El puntaje máximo que se obtendrá en la evaluación económica será de 40

La proposición solvente más conveniente para “la convocante”, será aquella que reúna la mayor puntuación o unidades

La convocante podrá declinar las proposiciones cuyo costo sea de tal forma desproporcionado con respecto al del mercado, que evidencie no poder cumplir con el servicio requerido.

No será objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción; 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 dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

8.2.- Criterios de adjudicación

La totalidad de los servicios objeto de la licitación, será adjudicado a un solo licitante.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará al licitante cuya propuesta resulte solvente por que reúne, conforme a los criterios de adjudicación establecidos en la convocatoria de licitación las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante, y haya obtenido el mejor resultado en la evaluación combinada de puntos y porcentajes, y por tanto, garantiza satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si como resultado de la evaluación de las proposiciones se obtuviera un empate entre dos o más proveedores, se deberá adjudicar el contrato en primer término a las micro empresas, a continuación se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga el carácter de mediana empresa.

En caso de subsistir el empate entre empresas de la misma estratificación de los sectores señalados en el párrafo anterior, o bien, de no haber empresas de este sector y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de MIPYMES, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante que resulte

ganador del sorteo por insaculación que realice la convocante, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada licitante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del licitante ganador y posteriormente las demás boletas de los licitantes que resultaron empatados, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso.

Cuando se requiera llevar a cabo el sorteo por insaculación, se deberá girar invitación al órgano interno de control, para que en su presencia se lleve a cabo el sorteo; se levantará acta que firmarán los asistentes, sin que la inasistencia, la negativa o falta de firma en el acta respectiva de los licitantes o invitados invalide el acto.

9. ACLARACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El Secretario Ejecutivo de la Comisión o el funcionario que éste designe, podrá solicitar aclaraciones relacionadas con las propuestas a cualquier Participante por el medio que disponga.

10. COMUNICACIÓN.

Salvo lo dispuesto en el numeral que antecede, desde el cierre del acta de aclaración de bases y hasta el momento de la notificación de la resolución de adjudicación, los participantes no se pondrán en contacto con los miembros de la Comisión, la Convocante o la dependencia solicitante, para tratar cualquier aspecto relacionado con la evaluación de alguna propuesta. Cualquier intento por parte de un Participante de ejercer influencia para la evaluación o adjudicación, dará lugar a que se descalifique su propuesta.

11. DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES.

La Comisión descalificará total o parcialmente a los Participantes que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a. En alguno de los casos previstos por el artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, o cuando se compruebe su incumplimiento a las condiciones especiales y estándares de servicio de los contratos celebrados con anterioridad, así como la mala calidad como proveedor del Gobierno de Jalisco, de la Federación, del municipio o de cualquier entidad Federativa;
- b. Si incumple con cualquiera de los requisitos solicitados en las presentes bases y sus anexos.
- c. Se descalificará aquellos participantes que cuenten con adeudos pendientes con el Gobierno del Estado y/o con los proveedores que se deriven de la utilización del fondo de inversión del 5%, derivados de contratos anteriores; así como a los participantes que cuenten con demandas incoadas en su contra por sus proveedores con motivo de adeudos pendientes, y aquellos que cuenten con procedimientos, recursos administrativos o demandas promovidos en contra del Gobierno del Estado.
- d. Si un socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas Participantes, o forma parte de alguna empresa a la que se le haya cancelado o suspendido el registro en el Padrón.
- e. Cuando la propuesta presentada no esté firmada por la persona legalmente facultada para ello.
- f. La falta de cualquier documento solicitado.

- g. La presentación de datos falsos.
- h. Cuando de diversos elementos se advierta la posible existencia de arreglo entre los Participantes para elevar los precios objeto del presente proceso de adquisición.
- i. Si se acredita que al Participante que corresponda se le hubieren rescindido uno o más contratos por causas imputables al mismo y/o las sanciones aplicadas con motivo de incumplimiento se encuentren en vigor.
- j. Si se acredita que el Participante no demuestra tener capacidad administrativa, financiera, legal o técnica, para atender el requerimiento de los servicios en las condiciones solicitadas.
- k. Si las ofertas presentadas no se realizan con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los servicios requeridos y cada una de sus especificaciones.

12. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN.

La Comisión podrá cancelar o suspender parcial o totalmente el proceso de adquisición en los supuestos que a continuación se señalan:

- a).- Por caso fortuito o fuerza mayor o cuando ocurran razones de interés general;
- b).- Cuando se detecte que las bases difieren de las especificaciones de los bienes y servicios que se pretenden adquirir;
- c).- Si se presume o acredita la existencia de irregularidades;
- d).- Si la oferta del Participante que pudiera ser objeto de adjudicación, excede el presupuesto autorizado para este proceso de adquisición;
- e).- Si ninguna de las ofertas propuestas en este proceso de adquisición, aseguran al Gobierno de Estado de Jalisco las mejores condiciones disponibles para la adjudicación de los bienes y servicios materia de este proceso de adquisición, por resultar superiores a los del mercado o ser inferiores a tal grado que la convocante presuma que ninguno de los Participantes podrá cumplir con el suministro de los mismos;
- f).- Por orden escrita debidamente fundada y motivada y por resolución firme de autoridad judicial; por la Contraloría del Estado con motivo de inconformidades; así como por la Comisión, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad; y
- g).- A petición de la dependencia solicitante, debido a alguna causa superveniente posterior al inicio del procedimiento de adquisición y antes de que la Comisión de Adquisiciones emita el fallo del proceso.

En caso de que el proceso de adquisición sea suspendido o cancelado se dará aviso a todos los Participantes.

13. DECLARACIÓN DE PROCESO DE ADQUISICIÓN DESIERTO.

La Comisión podrá declarar parcial o totalmente desierto el proceso de adquisición:

- a).- Cuando no se reciba por lo menos **una** propuesta en el acto de presentación y apertura de propuestas;
- b).- Cuando ninguna de las propuestas cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases;
- c).- Si a criterio de la Comisión ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen al Gobierno del Estado las mejores condiciones señaladas en el numeral 8 de estas bases;
- d).- Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no sea posible adjudicar a ningún Participante; y
- e).- Si ninguna de las ofertas propuestas en este proceso de adquisición, aseguran al Gobierno de Estado de Jalisco las mejores condiciones disponibles para la adjudicación de los bienes y servicios materia de este proceso de adquisición, por resultar superiores a los del mercado o ser inferiores a tal grado que la convocante presuma que ninguno de los Participantes podrá cumplir con el suministro de los mismos.

14. FACULTADES DE LA COMISIÓN.

La Comisión resolverá cualquier situación no prevista en estas bases y además tendrá las siguientes facultades adicionales:

- a).- Dispensar defectos de las propuestas cuya importancia en sí no sea relevante, siempre que exista la presunción de que el Participante no obró de mala fe;
- b).- Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la Comisión considere que el Participante no podrá suministrar los bienes y servicios, por lo que incurriría en incumplimiento;
- c).- Si al revisar las propuestas existiera error aritmético y/o mecanográfico se reconocerá el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas. El Secretario Ejecutivo de la Comisión o a quien él faculte, podrá citar al Participante correspondiente para hacer las aclaraciones respectivas;
- d).- Verificar todos los datos y documentos proporcionados en la propuesta correspondiente y si se determina que por omisión o dolo el Participante no estuviera en posibilidad de cumplir con lo solicitado en estas bases y sus anexos, la Comisión podrá adjudicar al Participante que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo a la evaluación que se practique a las propuestas presentadas o convocar a un nuevo proceso de adquisición si así lo considera conveniente;
- e).- Solicitar el apoyo a cualquiera de las áreas técnicas del gobierno del estado, con el fin de emitir su resolución; y
- f).- Cancelar, suspender o declarar desierto el presente proceso de adquisición.

15. DE LA RESOLUCIÓN O FALLO.

La Comisión emitirá la resolución de adjudicación dentro de los 10 diez días hábiles siguientes a la celebración del acto presentación y apertura de las propuestas.

16. ACTO DE NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

El resultado de la Resolución de Adjudicación, se dará a conocer dentro de los 15 (quince) días hábiles posteriores a la emisión de la Resolución, en los términos de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios; y para el caso de que así lo solicite el participante o exista acuerdo que lo autorice, de que todas las notificaciones y aún las personales se le practiquen por correo electrónico en la cuenta que señalen en la carta de proposición, se llevarán en los términos del artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado de manera supletoria por esta autoridad administrativa.

De la misma forma, la notificación de la resolución que emita la Comisión, podrá practicarse a los participantes en la Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas, ubicada en Prolongación Avenida Alcalde 1221, Colonia Miraflores, con entrada opcional por la puerta posterior del edificio, ubicado en Magisterio s/n.

17. FIRMA DEL CONTRATO.

El Participante adjudicado se obliga a firmar el contrato en un plazo de 10 días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación de la resolución de adjudicación, en la Dirección. Una vez firmado en su totalidad se le proporcionará un ejemplar, previa entrega de las garantías de cumplimiento del contrato. El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo establecido en el Artículo 18 del Reglamento.

La persona que acuda a la firma del contrato deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (cartilla, pasaporte, cédula profesional o credencial para votar con fotografía).

Si el contrato respectivo no se formaliza con el Participante adjudicado en el plazo señalado anteriormente, por causas imputables a él, de resultar conveniente se podrá celebrar con el segundo lugar, cancelar o iniciar un nuevo proceso de adquisición.

18. ANTICIPO.

En el presente proceso de adquisición no se otorgará anticipo.

19. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en Moneda Nacional, dentro de los 20 días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha en que presentada la facturación para el inicio de su validación en la Comisaria y/o Fiscalía General del Estado ubicada en km. 17.5 de la carretera libre a Zapotlanejo, Puente Grande, Jalisco y Calle Libertad No. 200 6° piso respectivamente de lunes a viernes en días hábiles, de 9:00 a 15:00 hora.

Se desglosará en el cuerpo de la facturación el número total de raciones servidas por evento (desayuno, comidas y cenas), de acuerdo al número de comensales (internos, custodios y administrativos)

19.1 Para el pago de parcialidades:

- a) Original y 3 (tres) copias de Factura, a nombre de la Secretaría de planeación, Administración y finanzas del Gobierno de Jalisco, con domicilio en Pedro Moreno No. 281, Zona Centro, R.F.C. SPC130227L99, sellada y firmadas por el Coordinador Administrativo y Director del Centro, Coordinación de Alimentos, Dirección Administrativa y Dirección General de la Comisaria.**
- b) Original y 2 (dos) copias de la Orden de compra.**
- c) Original y copia del Anexo de Facturación y Entregas.**
- d) 2 (dos) copias del Contrato.**

- e) 2 (dos) copias del Acta de **Resolución de Adjudicación**.
- f) 2 (dos) copias de la **Garantía** de cumplimiento del contrato por el 10%.
- g) 2 (dos) copias del oficio señalando las porciones extras suministradas firmada por el Director General del Penitenciario.

19.1 Para el pago de finiquito:

- h) **Original y 3 (tres) copias de Factura**, a nombre de la **Secretaría de planeación, Administración y finanzas del Gobierno de Jalisco**, con domicilio en Pedro Moreno No. 281, Zona Centro, R.F.C. SPC130227L99, sellada y firmadas por el Coordinador Administrativo y Director del Centro, Coordinación de Alimentos, Dirección Administrativa y Dirección General de la Comisaria.
- i) **Original y 2 (dos) copias de la Orden de compra**.
- j) **Original y copia del Anexo de Facturación y Entregas**.
- k) 2 (dos) copias del **Contrato**.
- l) 2 (dos) copias del Acta de **Resolución de Adjudicación**.
- m) 2 (dos) copias de la **Garantía** de cumplimiento del contrato por el 10%.
- n) 2 (dos) copias del oficio señalando las porciones extras suministradas firmada por el Director General del Penitenciario.
- o) 2 (dos) copias de **oficio** de entera satisfacción

20. GARANTÍAS.

Las garantías podrán ser a través de fianza, cheque certificado o cheque de caja a favor de la Secretaría, o bien en efectivo a través de billete de depósito tramitado en la oficina recaudadora metropolitana No. 000 de la Secretaría, ubicada en Pedro Moreno No. 281, esquina Corona, con horarios de 8:30 a 15.30 hrs.

Dichas garantías deberán constituirse en **Moneda Nacional**

Las garantías podrán ser exigibles en cualquier tiempo y estarán en vigor a partir de la fecha del contrato.

20.1 Para el Cumplimiento del Contrato.

El Proveedor deberá entregar una garantía del **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato I.V.A. incluido, para responder por el cumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes bases y en el contrato respectivo

Si el Proveedor opta por garantizar el cumplimiento de contrato a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 7** (fianza del 10% del cumplimiento del contrato).

La garantía deberá entregarse dentro de un plazo no mayor a 5 días hábiles contados a partir de la fecha de firma del contrato.

El hecho de no cumplir con la presentación de esta garantía, será causa suficiente para cancelar el contrato de forma administrativa, pudiendo adjudicársele al segundo lugar que haya presentado la mejor propuesta dentro de este proceso de adquisición.

21. SANCIONES.

21.1. Se podrá cancelar el pedido y/o contrato y podrá hacerse efectiva la garantía de cumplimiento de contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el Participante no sostenga todas y cada una de las condiciones de sus propuestas o retire su propuesta antes de la emisión y formalización de la Resolución de Adjudicación del presente concurso, dentro del periodo de vigencia de su proposición.
- b) Por negativa del Representante Legal del proveedor, para formalizar, por causas imputables a él, su contrato en el término de 10 diez días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación
- c) Cuando el Proveedor no cumpla con alguna de las obligaciones estipuladas en el contrato.
- d) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se concede a los proveedores, para corregir las causas de rechazos que en su caso se efectúen.
- e) En caso de entregar servicios con especificaciones diferentes a las ofertadas, la Comisión considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato y la cancelación total del pedido y/o contrato, aún cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.
- f) El proveedor adjudicado contara con un máximo de 15 días hábiles después a la notificación oficial por parte de la Dirección General Administrativa para efectuar los pagos de los insumos, materia prima y servicios que se generen del fondo de inversión del 5%, si no se cumpliera se le aplicara una sanción del 10% del monto total a pagar.

21.2. Penas Convencionales

Estas se aplicarán de acuerdo a los casos y por los montos que a continuación se citan:

- a) Cuando el proveedor tenga un atraso de 15 quince a 30 treinta minutos en el suministro de alimentos a los internos de los centros penitenciarios en los que preste el servicio, se le aplicará una sanción equivalente al 10% del monto facturado en el día en que incurrió la falta.
- b) Cuando el proveedor tenga un atraso de 30 treinta minutos o mas, en el suministro de alimentos a los internos de los centros penitenciarios en los que preste el servicio, se le aplicará una sanción equivalente al 15% del monto facturado en el día en que incurrió la falta.
- c) Cuando existan reportes documentados, elaborados por parte de cualquiera de las entidades públicas encargadas de supervisar el servicio que preste el proveedor, en los que se detecte que en tres ocasiones dentro de un período de treinta días naturales, la calidad en los productos alimenticios no son los acordados en las presentes bases o en el contrato respectivo, se aplicará una sanción equivalente al 10% del monto facturado en todos los servicios otorgados en la semana en que cometió la falta por tercera ocasión.
- d) Para el caso de que indistintamente, no asistan a sus labores cualquiera de las personas que desempeñen los puestos de Chef, Almacenista y Gerente de Supervisión, a cumplir con su función en cualquier centro penitenciario en el que se preste el servicio, se aplicará al proveedor una sanción por persona faltante, equivalente al 15% del monto facturado en el día en que se cometió la falta.

Para determinar la aplicación de las sanciones estipuladas, no se tomará en cuenta el incumplimiento de las obligaciones en que incurra la Empresa y/o Persona Física motivados por causa fortuita o de fuerza mayor, salvo cuando esta haya dado causa o contribuido a aquel, en este sentido la empresa expresará oportunamente y por escrito las causas generadoras de su incumplimiento en cuya hipótesis la Dirección de la Comisaria resolverá en definitiva sobre su justificación y entregar los servicios contratados dentro de los plazos establecidos en su contrato

22. DEMORAS.

El Proveedor deberá entregar los servicios contratados dentro de los plazos establecidos en su contrato. En caso contrario, el proveedor se hará acreedor a una pena convencional, cuyos criterios se establecen en el apartado de **SANCIONES** del numeral 16 de las presentes bases.

Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, el Proveedor se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los servicios por causas necesariamente justificadas, éste deberá notificar de inmediato a la *Dirección General de Abastecimientos* por escrito las causas de la demora y su duración probable, **solicitando en su caso prórroga** para su regularización, **mínimo 3 días hábiles anteriores** al vencimiento del plazo de entrega pactado en la orden de compra o contrato. La prórroga se gestionará ante la instancia que autorice el contrato o pedido.

23.- CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el pedido o contrato y/o en las bases, la Convocante procederá al rechazo de los servicios.

24. TRANSPORTACIÓN.

La transportación correrá por cuenta y riesgo del Participante Adjudicado responsabilizándose de que los servicios objeto de la presente licitación sean suministrados en el lugar que corresponda y dentro del tiempo señalado en su contrato.

25. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualesquiera otra Persona Física o Jurídica, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de la convocante.

26. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

El Participante adjudicado, asumirá la responsabilidad total para el caso de que al suministrar los servicios a la convocante, infrinjan los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

27. RELACIONES LABORALES.

El Proveedor en su carácter intrínseco de patrón del personal que ocupe con motivo del suministro de los servicios objeto de la presente licitación, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a “El Gobierno de Jalisco”.

28. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El proveedor queda obligado ante la convocante a responder por los defectos y vicios ocultos de los servicios a suministrar, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

29.- VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS PROVEEDORES:

PARA LA ADJUDICACION

Para efectos de realizar la adjudicación del contrato se efectuarán visitas en cualquier momento a las instalaciones de las empresas participantes, así como a los clientes referidos por las mismas, previa coordinación con el participante, para verificar la documentación proporcionada, la capacidad de realización del servicio objeto del presente concurso y sus compromisos contractuales.

Los documentos a revisar y verificar en estas visitas serán los solicitados en la matriz de evaluación y enunciados en el numeral 7.3.

Para la realización de estas visitas el personal asignado se presentará con un oficio del Secretario Ejecutivo de la Comisión, en la cual se solicitará se otorgue las facilidades para la visita, en caso de que el participante no permitiera el acceso a las instalaciones o se niegue a proporcionar la información requerida, será causa suficiente para descalificarlo si es participante, o la cancelación del contrato asignado, en el entendido de que estas visitas podrán realizarse también con el objeto de evaluar el debido cumplimiento del contrato que resulte del presente concurso.

PARA SEGUIMIENTO DE CONTRATO

Dichas visitas se podrán efectuar para constatar en cualquier momento los procesos administrativos y del control de calidad en el cumplimiento de sus especificaciones y para practicar una rigurosa vigilancia de la calidad de los servicios durante la recepción de víveres e insumos diversos, así como en la elaboración y suministro de los alimentos, al igual de verificar los procesos y control internos de la empresa, estas visitas podrán realizarse por diferentes personas y cuantas veces sea necesario.

30. INCONFORMIDADES.

Se dará curso al procedimiento de inconformidad con lo establecido en el Título Séptimo del Capítulo I de la Ley.

31. LEGISLACIÓN SUPLETORIA.

Para efectos de lo no previsto en las presentes bases, en la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco y el Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, podrá aplicarse por la convocante de manera supletoria la siguiente normatividad:

- a).- Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;
- b).- Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;
- c).- Ley del procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco;
- d).- Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco;
- e).- Código Federal de Procedimientos Civiles;
- f).- Ley Federal de Procedimiento Administrativo;

- g).- Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo; y
- h).- Demás normas que sean de aplicación al presente proceso de adquisición.

Guadalajara, Jalisco a 12 de Noviembre de 2014.

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TECNICAS

“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

EL PARTICIPANTE DEBERÁ DECLARAR BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUMPLIRÁ CON LO SOLICITADO EN ESTE ANEXO.

PERIODO DE VIGENCIA DEL CONTRATO:

Del 01 de Enero de 2015 al 31 de Diciembre del 2016.

CONSISTENTE EN:

- 1.** Suministro y Servicio de elaboración diaria promedio de (desayuno, comida y cena) de **3,640** Porciones Alimenticias (+ -) 20%, distribuidos de la siguiente manera **PUERTO VALLARTA 1,240 comensales, CIUDAD GUZMÁN 1,240 comensales, TEPATITLAN 220 comensales, LAGOS DE MORENO 220 comensales, TEQUILA 140 comensales, AMECA 140 comensales, AUTLAN DE NAVARRO 170 comensales** y **CHAPALA 270 comensales**, de acuerdo a la población de internos, custodios y administrativos de lunes a domingo, a partir del **01 de Enero del 2015 al 31 de Diciembre del 2015**, para tal efecto, el proveedor adjudicado realizara la facturación de manera semanal por las porciones alimenticias diarias ya aplicadas. Lo anterior en función de la programación o pronóstico que hubiere determinado la **Fiscalía de Reinserción Social**, para el consumo del periodo en referencia.
- 2.** Dicho servicio incluirá sin costo adicional una capacitación necesaria que se requiera para el personal que labora en cocina, misma que se realizara con una frecuencia de 6 meses o al ingreso de nuevo personal.

3. El proveedor deberá **contar en su empresa para los CEINJURES** de PUERTO VALALRTA Y CIUDAD GUZMÁN con **1** responsable en calidad nutricional (Nutriólogo) y en el centro, **1** gerente supervisor, **1** Cheff (**con certificado oficial**), **2** cocineros y **4** ayudantes de cocina, **1** almacenista y **20** auxiliares de cocina como mínimo y **1** encargado de limpieza y para **TEPATITLAN, LAGOS DE MORENO, TEQUILA, AMECA, AUTLAN DE NAVARRO Y CHAPALA**, con **1** responsable en calidad nutricional (Nutriólogo) y **en cada CEINJURE** con: **1** Cheff (**con certificación oficial**) que deberá estar en permanente comunicación con personal que la Fiscalía de Reinserción Social designe a efecto de revisar los menús y las dietas otorgadas, **2** cocineros y **3** ayudantes de cocina, **1** encargado de limpieza, todos ellos por cuenta del proveedor ganador sin que esto represente un costo adicional para la convocante, la empresa deberá acreditar antes del inicio de operaciones al personal con currículum y documento que acredite los estudios al puesto que van ha desempeñar el Nutriólogo y los Cheff's. La empresa deberá cubrir en todo momento la inasistencia de su personal por vacaciones, incapacites, faltas, cursos, etc.
4. Los documentos de acreditación del Nutriólogo y Cheffs, así como currículum del supervisor y cocineros de cada uno de los centros deberán ser entregados a la Coordinación de Alimentos de la **Fiscalía de Reinserción Social**, 15 días antes del inicio de operaciones en los centros para su aceptación por parte de la Fiscalía General del Estado, misma que le notificará en un término no mayor a 2 días hábiles siguientes a su entrega. Esto se deberá realizar cada vez que se realice la sustitución del personal con el perfil antes mencionado

El personal deberá cubrir turnos con los siguientes horarios:

CEINJURES VALLARTA Y CD. GUZMÁN

NUM. PERSONAS	PUESTO	TURNO DE TRABAJO	COMENTARIOS
1	GERENTE SUPERVISOR	10 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	CHEFF	12 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	NUTRIÓLOGO	8 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	ALMACENISTA	8 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
2	COCINEROS	12 X 24	
4	AUXILIARES DE COCINA	12 X 24	
20	AUXILIARES GENERALES	12 X 24	
1	ENCARGADO DE LIMPIEZA	8 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA

Total de personas: 31

Debiendo ser una plantilla diaria de 16 personas durante 6 días y 1 día a la semana trabajan 15 personas (el día que descansa el Gerente Supervisor).

CEINJURES TEPATITLÁN, LAGOS DE MORENO, TEQUILA, AMECA, AUTLAN DE NAVARRO Y CHAPALA.

NUM. PERSONAS	PUESTO	TURNO DE TRABAJO	COMENTARIOS
1	GERENTE SUPERVISOR	10 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	CHEFF	12 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	NUTRIÓLOGO	8 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
1	ENCARGADO DE LIMPIEZA	8 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
2	COCINEROS	12 HRS.	DURANTE 6 DÍAS DE LA SEMANA
4	AUXILIARES GENERALES	12 HRS.	4 DÍAS DE TRABAJO POR 4 DE DESCANSO

Total de personas en platilla: 8

Turnos: el chef encargado trabaja en promedio 12 hrs. Por día durante 6 días de la semana de lunes a sábado, de forma diaria trabajan 1 cocinero y 2 auxiliares de cocina el encargado de limpieza por turno completo que consta en promedio de 12 hrs. De trabajo con turnos de 4 días de trabajo por 4 días de descanso, de esta forma se contara con 4 personas durante el servicio en 6 días de la semana y 3 personas un día por semana, en el caso del nutriólogo este laborara 6 días a la semana, alternándose sus visitas a cada uno de los 6 CEINJURES, (Tepetitlan, Lagos de Moreno, Ameca, Chápala, Tequila y Autlan)

5. La recepción y distribución de los alimentos, deberán realizarse en el interior del centro, en porciones individuales servidas a cada uno de los comensales, respetando rigurosamente las normas de seguridad establecidas en el mismo.
6. Se proporcionaran los alimentos para internos en plato de plástico y/o unicel (desechables) de 3 divisiones con tapadera, (teniendo el proveedor la obligación de proporcionar los mismos al inicio de operaciones según la población en cada centro) y cambiarlos cuando así se requiera con cargo al 5% del fondo de inversión, así mismo la empresa será responsable de la limpieza y desinfección de la loza, el cual será de un tamaño acorde a los gramajes del menú patrón el cual deberá cumplir con las normas de seguridad, calidad e higiene que las instituciones competentes (Sector Salud, Secretaría de Administración, entre otras) establecen al respecto.
7. La preparación de alimentos invariablemente se realizará en las instalaciones de la cocina del Centro Penitenciario.
8. Se distribuirán y entregarán porciones alimenticias proporcionales de acuerdo a los lineamientos establecidos como mínimos en las “Características del Menú” y conforme a las medidas que rigen en el mercado, basadas en la Norma Oficial Mexicana (NOM-251-SSA1-1994), o cualquier otro Organismo de Regulación Alimenticia, además, lo anterior se realizará en los horarios siguientes: DESAYUNO 8:00 Hrs.; COMIDA 13:00 Hrs.; CENA 18:00 Hrs.; Estos podrán ser ajustados previa notificación en base a necesidades específicas de los propios centros, los horarios establecidos deberán considerarse para que los comensales ingieran sus alimentos y no como inicio de la distribución de los mismos, por lo que se deberán contemplar las previas (producto terminado), con un mínimo de una hora. La Empresa y/o Persona Física será responsable de lo señalado anteriormente, cualquier modificación respecto al número de porciones y/o gramajes del menú patrón autorizado en las presentes bases, será decisión conjunta de la convocante y la Fiscalía General del Estado. Así mismo como de la recuperación y limpieza de todo el equipo que se utilice para la preparación y consumo del alimento.
9. La Empresa adjudicada deberá presentar al inicio de operación 10 menús contingencias a la **Fiscalía de Reinserción Social**, para su aprobación mismos que serán utilizados los viernes de cuaresma y cuando se requiera (no pescado ni mariscos) para comensales internos y personal de custodia y administrativos) para su análisis y sanción, estos deberán ser ricos en variantes y nutrientes que cumplan con la cantidad mínima de 2,500 Kilo-calorías recomendada para la ingesta diaria en el consumo humano, no debiendo repetirse la preparación del menú cada mes.
10. La Empresa adjudicada será responsable de la custodia permanente de los inventarios de materia prima que existan en las cámaras de refrigeración, congelación y almacén de la cocina del Centros Penitenciarios, quedando sujetos a la revisión continua que ejerza la **Fiscalía de Reinserción Social**.

11. Los Servicios proporcionados por la Empresa adjudicada serán supervisados por la **Fiscalía de Reinserción Social**, y en su caso, por la Secretaría de Seguridad Pública, Prevención y Readaptación Social, por la Secretaría de Administración y/o por la Contraloría del Estado; con el objeto de regular y observar el correcto cumplimiento del contrato generado en la presente Licitación, para lo cual deberá entregar un informe mensual a la **Fiscalía de Reinserción Social**, donde detalle en forma diaria sus notas o pedidos del día, mismos que estarán sujetos a la revisión y/o auditoría de la Dependencia para asegurar y verificar gramajes de entrada contra lineamientos de medición en Menú Patrón según lo establecido en contrato.
12. La Empresa adjudicada deberá observar todas las recomendaciones que se realicen de manera escrita por parte de la **Fiscalía de Reinserción Social**, en materia de variación, modificación o adecuación de los menús, atendiendo a la Norma Oficial Mexicana (NOM-251-SSA-1-1994). O cualquier otro Organismo de Regulación Alimenticia.
13. La empresa deberá dotar a su personal de uniforme que constara de 2 camisas, 2 pantalones, 2 mandiles, 1 sudadera, 1 par de calzado apropiado de seguridad, además de cubre nariboca y cubre pelo con cargo a la propia empresa, los uniformes tendrán una reposición con una frecuencia no menor a 3 veces por año, en lo referente al juego camisa, pantalón y calzado apropiado (los Cheff's y Cocineros deberán utilizar d filipina en lugar de camisa), además aplicarles análisis clínicos cada 6 meses, que incluyen: coproparascitológico en serie de tres, coprocultivo, exudado faringe y reacciones febriles, así como el tratamiento médico correspondiente.
14. Se deberá presentar uniforme modelo y colores para autorización por parte de la **Fiscalía de Reinserción Social**.
15. La empresa deberá efectuar análisis microbiológicos de alimentos, con una frecuencia mínima mensual (cuatro muestras).
16. El proveedor adjudicado será responsable de proporcionar el servicio de fumigación mensual, en las cocinas, proporcionar material de limpieza, equipo y utensilios de cocina al inicio de la operación previa autorización de la Fiscalía General del Estado, la cual deberá reportar mensualmente a la Secretaría de Administración y mismas que al término del contrato, pasarán a ser propiedad única del Gobierno de Jalisco.
17. La empresa adjudicada será responsable de retirar diariamente la basura que se genere en todo el centro hablando específicamente de los CEINJURES de Puerto Vallarta y Cd. Guzmán, (aprox. Acumulado de basura diario de 4 a 8 ton.) este servicio será por cuenta del proveedor sin que represente un costo para la convocante (de los demás CEIJURES se encargara el servicio del Municipio).
18. La empresa adjudicada deberá establecer y mantener actualizados los mecanismos de control para garantizar ingresos de mercancía, inventarios, instrumentos de medición, etc. A disposición permanente a la **Fiscalía de Reinserción Social**.
19. La Empresa adjudicada deberá presentar un Manual de Procedimientos de Operación Normal y de Contingencias en los 30 días siguientes a la fecha del contrato, donde detalle técnicas de recepción de materia prima al arribo de comedores, así como de medición que garantice la utilización adecuada de los recursos en la preparación y distribución de los alimentos, de acuerdo a dietas contratadas, técnicas de conservación y almacenamiento, sistema de rotación y utilización de materia prima.
20. En el caso de que la situación económica del País lo justifique, con motivos de que el Índice Nacional de Precios al Consumidor excediera de un 10% anual en el rubro de alimentos, se

podrá realizar una revisión de Precios contratados, previa autorización de la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco.

21. La Empresa adjudicada será responsable única y totalmente del servicio, instalaciones y resguardo de los víveres; debiendo asumir la responsabilidad civil o penal que pudiera presentarse en caso de incumplimiento de las mismas.
22. El gobierno de Jalisco proporcionara los servicios de energía eléctrica, agua potable, gas necesarios para la realización de la preparación de los alimentos a Empresa.
23. La empresa adjudicada deberá proporcionar agua purificada apta para el consumo humano y atendiendo a la Norma Oficial Mexicana (NOM-251-SSA1-1994). O cualquier otro organismo de Regulación Alimenticia, necesaria para la preparación de los alimentos en cada uno de los Centros.
24. Durante la vigencia del contrato, la Empresa proporcionará dos Menús especiales que corresponderán a cena de Navidad (24 de diciembre) y cena de fin de año (31 de diciembre), lo cual deberá ser considerado para el 100% de la población como parte del servicio regular proporcionado, (incluye bebida gaseosa y pastelillo individual) por lo que cualquier costo extra será responsabilidad de la Empresa (Persona Física o Jurídica) adjudicada. El menú de dichos eventos deberá presentarse cuando menos 30 días antes de la fecha a celebrarse, para su dictaminación por parte de la **FISCALÍA DE REINSERCIÓN SOCIAL**.
25. La Empresa adjudicada deberá contratar un seguro de “Responsabilidad Civil Productos” para la elaboración de alimentos, de acuerdo a las condiciones generales presentada por AMIS (Asociación Mexicana de Instituciones de Seguros), por un límite mínimo de suma asegurada de \$1'500,000.00 (Un millón Quinientos mil pesos 00/100 M:N:), que garantice indemnización por muerte o daño parcial a terceros (considerándose terceros a los reclusos, custodios, personal administrativo y demás personal que ingieran dichos alimentos), con una vigencia igual al término del contrato y acreditando el pago total por dicho termino. En esta póliza serán contratantes el Proveedor y/o El Poder Ejecutivo del Gobierno a través de la Secretaría de Finanzas.
26. Se determinara precio especial para el servicio de comida en los comedores de administrativos, el cual tendrá un valor del 50 % del precio por porción.
27. La Empresa (Persona Física o Jurídica) adjudicada **deberá comprometerse a crear un fondo de inversión equivalente a un 5% del valor total de la facturación** que presenten por concepto de servicios relativos a su contrato con la Convocante, el cual será aplicado en la innovación, mejora o eficientización y mantenimiento del equipo e instalaciones de las cocinas de los CEINJUES, así como desechables, equipo de traslado de alimentos, así mismo del mantenimiento y supervisión de los filtros de cocina para el óptimo funcionamiento del servicio en cuestión, donde se prestará el servicio por parte de la Empresa (Persona Física o Jurídica), si al termino del contrato en caso de no ejercer el total del fondo el proveedor se compromete a realizar el remanente del mismo donde la Fiscalía General del Estado lo indique.
28. La Empresa adjudicada deberá acreditar mediante carta poder simple a un titular operativo, así como un sustituto en ausencia del titular que resuelva problemas inmediatos y toma de decisiones, mismo que deberá estar localizable las 24 horas para cualquier emergencia que se presente en los diferentes Centros Penitenciarios.

CARACTERÍSTICAS DE MENÚ Y RECETAS. (mismos que forman parte de las bases)

OBSERVACIONES Y DISPOSICIONES DE ALIMENTACIÓN:

- La empresa adjudicada deberá proporcionar solo para el **PENITENCIARIO DE PUERTO VALLARTA** 20 (veinte) garrafones diarios de agua fresca de sabor de 20 lts. cada uno, para los internos que laboran en las diferentes áreas del Centro Penitenciario, durante la vigencia del contrato de la presente Licitación.
- Toda información de Menú para CEINJURES deberá elaborarse en base a los Valores Nutricionales que marca la normatividad correspondiente para el desarrollo y cumplimiento del proceso que marca una dieta para las personas que se encuentren bajo reclusión, llámense Dietas de Adulto, Adolescentes y Médicas (Centros Mayores, Centros Menores, Vigilancia u otros).
- Todos lo gramajes de los alimentos establecidos en el menú patrón deberán ser considerados en crudo.

PRODUCTO	GRAMAJE
Cárnicos con hueso	300 gms. Porción
Cárnicos sin Hueso	180 gms. Porción
Fríjol (Guarnición)	045 gms. Porción
Arroz (Guarnición)	045 gms. Porción
Bebida	500 mls. Porción
Fruta	150 gms. Porción
Bolillo	120 gms. Porción
Tortilla	100 gms. porción
Dulce	040 gms. Porción
Cereal	070 gms. Porción

- En el ingreso de postre será variado su presentación de acuerdo al menú propuesta y será en una frecuencia de tres días a la semana, para efecto de cotización se incluyen definición del mismo (ejemplo: camote enmielado, cortadillo, calabaza en dulce, ate, gelatina de agua, flan, etc.).
- Deberán identificarse Dietoterapias según relación:

Dieta Normal
 Dieta Hipercalórica
 Dieta Blanda
 Dieta Libre de Grasas
 Dieta Líquida
 Dieta Hipersódica
 Dieta Para Diabéticos
 Dieta Para VIH
 Dieta infantil de 0 a 3 años.

Para efectos de presentar la propuesta económica se deberá cotizar en base a los 31 menús tipo y recetas de los mismos, además de considerar todo lo establecido en el presente **Anexo; menús que les serán proporcionados en ventanilla de proveedores de la Subsecretaría de Administración, ubicada en el número 1221 de la Avenida Prolongación Alcalde, colonia Miraflores, Guadalajara, Jalisco.**

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014 “SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública Local LPL/2014 relativa a la adquisición de “SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)” el suscrito nombre del firmante en mi calidad de representante legal de Nombre del Participante, manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. Cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como para la firma y presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de Persona Jurídica. Así mismo, manifiesto que cuento con número de proveedor _____ y con Registro Federal de Causantes _____, y en su caso me comprometo a realizar los trámites de registro y actualización ante el padrón de proveedores en los términos señalados en las presentes bases, para la firma del contrato que llegare a celebrarse en caso de resultar adjudicado.
2. Mi representada señala (Que señalo) como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número _____ de la calle _____, de la colonia _____, de la ciudad de _____, C.P. _____, teléfono _____, fax _____ y correo electrónico _____@_____; solicitándoles y manifestando mi conformidad de que todas las notificaciones que se me tengan que practicar y aún las personales, se me hagan por correo electrónico en la cuenta anteriormente señalada, sujetándome a lo que establece el artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado supletoriamente, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
3. He leído, revisado y analizado con detalle las bases del presente proceso de adquisición, las especificaciones correspondientes y el juego de anexos que me fueron proporcionados por la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco, obligándome a cumplir con lo estipulado en cada uno de ellos.
4. Mi representada no se encuentra (Que no me encuentro) en alguno de los supuestos del artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, y tampoco en las situaciones previstas para la **DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES** que se indican en las bases del presente proceso de adquisición.
5. Se han formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles que puedan influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en Moneda Nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la elaboración de los bienes y servicios hasta su recepción total por parte de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas, por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.

6. En caso de resultar favorecidos, nos comprometemos a firmar el contrato en los términos señalados en las bases del presente proceso de adquisición.
7. Que la persona que represento cuenta con el equipo y recursos suficientes, innovadores y prácticos existentes en el mercado (como son: procesador de alimentos, cortadores, carros de introducción de alimentos a dormitorios, utensilios, etc.) para la realización del servicio señalado en el Anexo 1 de las bases de la Licitación en referencia.
8. Que la persona que represento se compromete a contratar un seguro de responsabilidad civil por la elaboración de los alimentos de acuerdo a los manuales de AMIS (Asociación Mexicana de Instituciones de Seguros) por una suma de \$6,000,000.00 (Seis millones de pesos 00/100 m/n), comprometiéndose a presentar trimestralmente a la convocante comprobante de actualización de vigencia del mismo.

La Empresa (Persona Física o Jurídica) adjudicada **deberá comprometerse a crear un fondo de inversión equivalente a un 5% del valor total de la facturación** que presenten por concepto de servicios relativos a su contrato con la Convocante, el cual será aplicado en la innovación, mejora o eficientización y mantenimiento del equipo e instalaciones de las cocinas de la COMISARIA donde se prestará el servicio por parte de la Empresa (Persona Física o Jurídica), si al termino del contrato en caso de no ejercer el total del fondo el proveedor se compromete a realizar el remanente del mismo donde la Secretaría de Seguridad Pública Prevención y Readaptación Social lo indique.

9. Que no cuento con adeudos pendientes con el Gobierno del Estado y con los proveedores que se deriven de la utilización del fondo de inversión del 5%, así como aquellos que cuenten con demandas incoadas por sus proveedores con motivo de adeudos pendientes, por lo que en el supuesto de actualizarse dichos supuestos, serán descalificados y se procederá conforme a lo establecido en el último párrafo del punto 13 de las presentes bases.
10. Mi representada entregará (Que entregaré) los bienes y servicios a que se refiere el presente proceso de adquisición de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en las bases de este proceso de adquisición, con los precios unitarios señalados en mi/su propuesta económica.

Atentamente,

Nombre y firma del
Representante Legal del Participante

ANEXO 4

ACREDITACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014

“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

Yo, (nombre)___, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Jurídica*).

Nombre del Participante:	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: <i>(en caso de contar con él)</i>	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: <i>(Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)</i>	
Municipio o delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	
<i>Para Personas Jurídicas:</i> Número de Escritura Pública: <i>(en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)</i> Fecha y lugar de expedición: Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente: Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio: Tomo: Libro: Agregado con número al Apéndice:	
*NOTA: En caso de que hubiere modificaciones relevantes al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma.	
<i>Para Personas Físicas:</i> Número de folio de la Credencial de Elector:	
P O D E R	<i>Para Personas Jurídicas o Físicas que comparezcan a través de Apoderado, mediante Poder General o Especial para Actos de Planeación, Administración y Finanzas o de Dominio, que les faculte para comparecer al concurso y a la firma del contrato que resulte del mismo):</i> Número de Escritura Pública: Tipo de poder: Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente: Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio: Tomo: Libro: Agregado con número al Apéndice: Lugar y fecha de expedición:

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 5

PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014

“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

TOTAL DE PORCIONES	DESCRIPCIÓN Y TOTAL DE PORCIONES ALIMENTICIAS DIARIAS.		PRECIO UNITARIO (X PORCIÓN ALIMENTICIA)	IVA	PRECIO TOTAL POR PORCION	IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO
2 AÑOS 3,640 PORCIONES DIARIAS TOTAL DE PORCIONES ALIMENTICIAS 2'657,200	1,200	PUERTO VALLARTA (INTERNOS)		NO		
	40	PUERTO VALLARTA (ADMINISTRATIVOS)				
	1,200	CIUDAD GUZMAN (INTERNOS)		NO		
	40	CIUDAD GUZMAN (ADMINISTRATIVOS)				
	200	TEPATITLAN (INTERNOS)		NO		
	20	TEPATITLAN (ADMINISTRATIVOS)				
	200	LAGOS DE MORENO (INTERNOS)		NO		
	20	LAGOS DE MORENO (ADMINISTRATIVOS)				
	120	TEQUILA (INTERNOS)		NO		
	20	TEQUILA (ADMINISTRATIVOS)				
	120	AMECA (INTERNOS)		NO		
	20	AMECA (ADMINISTRATIVOS)				
	150	AUTLAN DE NAVARRO (INTERNOS)		NO		
	20	AUTLAN DE NAVARRO (ADMINISTRATIVOS)				
	250	CHAPALA (INTERNOS)		NO		
	20	CHAPALA (ADMINISTRATIVOS)				
TOTAL DEL CONTRATO						

CANTIDAD CON LETRA

TIEMPO DE ENTREGA

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de **30 treinta días naturales** contados a partir de la resolución de adjudicación y que los precios incluyen todos los costos involucrados y se presentan en moneda nacional con los impuestos desglosados.

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 6
PROPUESTA TÉCNICA
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014
“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

PROPUESTA TÉCNICA:

ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

PARTID A	CONCEPTO
1	“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”
ESPECIFICACIONES DETALLADA	

En caso de ser adjudicado proporcionaré el servicio en los términos y condiciones del presente anexo, el contrato, las bases y los acuerdos de la junta aclaratoria del presente proceso.

Asimismo seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general del servicio por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos del contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado

El presente Anexo 5 conforma la propuesta que como Participante me comprometo a cumplir y consta de xx hojas por uno solo de sus lados.

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 7

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014

“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Los Participantes que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5° Y 6° DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ ____ (CANTIDAD CON LETRA) A FAVOR DE LA **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE JALISCO** A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL PROVEEDOR) CON DOMICILIO EN ____ COLONIA ____ CIUDAD ____ EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO NÚMERO ____, DE FECHA ____, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ ____, DERIVADO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN **XX**.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR 12 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DEL CONTRATO.

ADICIONALMENTE ESTA FIANZA PODRÁ SER EXIGIBLE EN CUALQUIER TIEMPO PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO Y BASES DEL PROCESO QUE LE DIERON ORIGEN, LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS BIENES Y SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS BASES DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN ANTERIORMENTE SEÑALADO Y/O CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÍA Y/O LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRORROGA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

ANEXO 8

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 42/2014

“SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CEINJURES (COSTA NORTE, COSTA SUR, SURESTE, ALTOS SUR, ALTOS NORTE, VALLE AMECA, VALLE TEQUILA Y CHAPALA) (2015)”

CÉDULA DE EVALUACIÓN

LICITACIÓN:

LICITANTE:

DOMICILIO:

REPRESENTANTE LEGAL:

INFRAESTRUCTURA	BUENO	REGULAR	MALO
-----------------	-------	---------	------

EQUIPAMIENTO:

OFICINAS ADMINISTRATIVAS			
COCINA CENTRAL (MOBILIARIO, ÁREAS, UTENSILIOS)			
EQUIPO DE TRANSPORTE CON CAJAS DE REFRIGERACIÓN			

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN

LÁCTEOS Y EMBUTIDOS			
CÁRNICOS			
FRUTAS Y VERDURAS			
BODEGA DE ABARROTOS (PRODUCTOS NO PERECEDEROS)			
CÁMARA DE CONGELACIÓN (NO CONGELADORES)			

HIGIENE

MOBILIARIO			
AREAS			
UTENSILIOS			

CONDICIONES/FUNCIONABILIDAD:

MOBILIARIO			
AREAS			
UTENSILIOS			

PROCESOS DE CALIDAD:

OBSERVACIONES:
