

ANEXO NO. 1

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NO. 30001026-019-26**

SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL "MANOS A LA OLLA" (2da VUELTA)

CÓDIGO CABMS	NÚM. DE PARTIDA	NO. DE SOLICITUD DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	MONTO MÍNIMO I.V.A. INCLUIDO	MONTO MÁXIMO I.V.A. INCLUIDO
4412000002	4412 "AYUDAS SOCIALES A PERSONAS U HOGARES DE ESCASOS RECURSOS"	150	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA SOCIAL "MANOS A LA OLLA"	SERVICIO	\$5,760,000.00	\$57,600,000.00

ANEXO TÉCNICO

PROGRAMA SOCIAL "MANOS A LA OLLA" EN LA ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO

1. JUSTIFICACIÓN.

El Programa Social "Manos a la Olla" surge ante la necesidad de brindar seguridad alimentaria y el acceso a comidas completas para las personas usuarias que habitan y/o transitan en las colonias con la mayor desventaja social, a partir de la implementación de los 50 comedores "Manos a la Olla".

Adicionalmente, es importante considerar que la demarcación Miguel Hidalgo presenta una alta prevalencia en obesidad, hipertensión y diabetes, incluso comparado con el porcentaje nacional. La prevalencia de la obesidad en mayores de 20 años para Miguel Hidalgo es de 44%, mientras que a nivel nacional es de 36.1% (una diferencia de 7.9 puntos porcentuales con respecto de la ciudad). Para el caso de hipertensión, el porcentaje de Miguel Hidalgo es de 21.3% y el nacional es de 18.4% (una diferencia de 2.9 puntos porcentuales). Finalmente, para el caso de diabetes, en la demarcación es de 13.3% y en el país es de 10.3% (una diferencia de 3 puntos porcentuales), por lo que es sumamente importante tener una buena alimentación evitando la desnutrición.

1.1. ANTECEDENTES.

En la Tercera Sesión Extraordinaria del año 2022 del Comité de Planeación para el Desarrollo de la Ciudad de México, celebrada el 28 de enero de 2022 mediante el acuerdo COPLADE/SE/III/04/2022 se aprueba el programa social denominado "Manos a la Olla" para el ejercicio 2022, derivado de lo anterior y en cumplimiento a las Reglas de Operación, se habilitaron 30 comedores en donde se distribuyeron al menos 70 raciones de alimentos de lunes a viernes, cabe destacar que este programa social se caracterizó por beneficiar también a la población que habita y/o transita por la demarcación miguel hidalgo.

En este sentido para el ejercicio 2023, la Alcaldía Miguel Hidalgo sometió a consideración en la Primera Sesión Extraordinaria del Comité de Planeación del Desarrollo de la Ciudad de México (COPLADE), celebrada con fecha 09 de febrero de 2023, nuevamente las Reglas de Operación del Programa Social "Manos a la Olla"; ya que el continuar con esta acción de Gobierno garantiza mediante el principio de progresividad el acceso a la Población de una alimentación suficiente en la Demarcación Territorial Miguel Hidalgo.

El Programa Social "Manos a la Olla" surge ante la necesidad de brindar seguridad alimentaria y el acceso a comidas completas para las personas usuarias que habitan y/o transitan en las colonias con la mayor desventaja social de la demarcación territorial Miguel Hidalgo.

Si bien el Gobierno de la Ciudad de México opera diversos comedores sociales dentro de las 16 alcaldías, estos resultan insuficientes para estar en posibilidades de brindar el derecho a la alimentación a la población de la demarcación territorial con mayor vulnerabilidad, por lo que la Alcaldía Miguel Hidalgo implementa el programa social “Manos a la Olla” como un programa

complementario al “Programa de Comedores para el Bienestar en la Ciudad de México 2023”, operado por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social de la Ciudad de México.

Ante la fragilidad de la economía y evidenciando cambios en materia de políticas públicas en el país y en específico en la Ciudad de México, esta alcaldía Miguel Hidalgo continúa posicionándose como una entidad de Gobierno que coadyuva en la implementación de programas de desarrollo social que garantizan el acceso a los derechos de las personas habitantes de la demarcación territorial, en específico promover el derecho a la alimentación como un principio universal.

Es así que la Alcaldía Miguel Hidalgo bajo la convicción de impulsar políticas públicas que respeten, protejan, promuevan, faciliten y materialicen el derecho humano de acceso a una alimentación suficiente dentro del rango de su demarcación territorial, durante el ejercicio fiscal 2024 se dio prioridad a 31 comedores de “Manos a la Olla”.

Para el ejercicio fiscal 2025, la Alcaldía Miguel Hidalgo dio continuidad al Programa Social “Manos a la Olla”, priorizando la instalación y operación de 50 comedores, con el propósito de ampliar la cobertura territorial y atender a un mayor número de personas con desventaja social dentro de la demarcación.

El incremento de 31 a 50 comedores derivó de los resultados positivos que se obtuvieron en los ejercicios fiscales anteriores, así como de los diagnósticos previos, mismos que evidenciaron la necesidad de fortalecer el acceso a alimentos completos y de calidad para las personas que habitan y/o transitan en las colonias con la mayor desventaja social.

Durante el ejercicio 2025, gracias a la ampliación del programa social, fue posible incrementar el número de colonias atendidas, garantizando el suministro de raciones de alimentos en lugares con alto grado de marginalidad y fortaleciendo el ejercicio efectivo del derecho a la alimentación. Esta expansión permitió mejorar la cobertura, reducir tiempos de traslado de las personas usuarias y consolidar la operación del programa social como una política pública local con enfoque de progresividad y atención prioritaria.

Como resultado del buen desempeño, la aceptación social y el impacto positivo generado en la población usuaria durante el ejercicio 2025, para el ejercicio fiscal 2026 se contempla mantener operando los 50 comedores, asegurando la continuidad de la estrategia y con ello seguir beneficiando a las personas que hacen uso de estos espacios alimentarios dentro de la demarcación territorial Miguel Hidalgo.

1.2. ALCANCE.

Mediante la instalación de 50 comedores del Programa Social “Manos a la Olla”, en promedio se entregarán 3,500 raciones de comida diarias aproximadamente, divididas en al menos 70 raciones de acuerdo a la disponibilidad de productos en el comedor, mismas que deberán ser entregadas en un menú de tres tiempos (entrada, plato fuerte, postre) incluyendo agua, a un costo de \$11.00 pesos.

1.3. OBJETIVO.

Implementar en la demarcación territorial Miguel Hidalgo el Programa Social “Manos a la Olla” para colaborar en la disminución de la carencia alimentaria entre las personas que habitan y/o transitan en la demarcación territorial Miguel Hidalgo, preferentemente mujeres, mediante la operación de 50 comedores “Manos a la Olla” que preparen y entreguen al menos 3,500 raciones de alimentos al día, abonando a que las personas en situación de vulnerabilidad y de escasos recursos accedan al derecho de la alimentación y mejorando la economía de las personas beneficiarias del Programa Social, priorizando a las mujeres, que operan los comedores y/o que contribuyan en la supervisión de la operación de los mismos.

Para ello, se requiere la contratación de un prestador de servicios que proporcione a la Alcaldía productos alimenticios y los distribuya a las 50 personas beneficiarias del programa social “Manos a la Olla” en los puntos que le serán indicados.

1.3.1. OBJETIVO ESPECÍFICO.

Entregar insumos alimenticios a 50 comedores “Manos a la Olla”, para que en cada comedor se lleve a cabo la elaboración y entrega de al menos 70 raciones de comida en tres tiempos a personas usuarias que habiten y/o transiten en la demarcación territorial Miguel Hidalgo

2. ÁREA SOLICITANTE Y SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.

La Dirección General de Desarrollo Social a través de la Dirección de Desarrollo Humano y Social, mediante la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios, será la responsable del Programa Social asumiendo la operación y supervisión del servicio hasta su conclusión, a través del titular del puesto de Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, siendo esta última la administradora del contrato.

3. FUNDAMENTO LEGAL

Con fundamento en los artículos 1° numerales 1, 4, y 5; 52, numerales 1 y 4; 53, apartado A numerales 1 y 2 de la Constitución Política de la Ciudad de México; 3° fracción IV, 6° fracción XI, 11 párrafo tercero y 20 fracción IX de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México; 1° y 2° fracciones I, II y III; 4°, 5°, 16, 21, 29 fracción VIII, 30, 40, y 129 de la Ley Orgánica de Alcaldías de la Ciudad de México; 3°, 4° 6° fracción XLI, 10, 192, 194 y 196 de la Ley de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Rendición de Cuentas de la Ciudad de México, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 53, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73 y 74 Ley del Derecho al Bienestar e Igualdad Social para la Ciudad de México, artículo 129 de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México, así como, los Lineamientos para la Elaboración de las Reglas de Operación de los Programas Sociales para el Ejercicio 2026, publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio objeto consiste en la contratación de un prestador de servicios que proporcione a la Alcaldía productos alimenticios, mismos que se adquirirán al precio del día, por medio de la realización de un pedido por medio de una plataforma digital proporcionada por el prestador de servicios y cuyo precio sea el ofertado al público en general y que sea competitivo, igual o menor, con al menos 3 empresas con el mismo modelo de negocio, previamente acordada por las partes.

El prestador de servicios deberá contar con una plataforma digital completa, que esté disponible en versión de sitio web. También deberá de contar con el personal, la infraestructura y medios de transporte necesarios para el servicio de entrega de los insumos en los 50 comedores del programa social “Manos a la Olla”, cuya ubicación será proporcionada en su oportunidad. En esta plataforma, el área solicitante podrá navegar por las diferentes categorías de alimentos, seleccionar los productos que se desean, ajustar la cantidad requerida y agregarlos a su carrito virtual. La plataforma también debe permitir al usuario revisar y ajustar su pedido antes de finalizarlo. El área solicitante podrá hacer modificaciones al pedido en la misma plataforma, dentro de los siguientes tres días hábiles sin que lo anterior afecte en sus condiciones técnicas, económicas ni tiempos de entrega establecidos. El proceso deberá estar diseñado para ser lo más fácil e intuitivo de usar.

El prestador de servicios deberá proporcionar la máxima transparencia en lo que respecta a las características de sus productos, debiéndose reflejar en la plataforma los precios actualizados, presentación visible, gramaje y, en su caso, marca.

El control y seguimiento, así como el envío y entrega de los alimentos no deberá tener ningún costo.

Los productos deberán ser suministrados con una periodicidad de mínimo una vez a la semana, en un horario de 8:00 a 12:00 horas, de acuerdo con la orden de servicio que la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios, por conducto de la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, haga del conocimiento del prestador de servicios siete días antes de cada entrega.

Los productos serán seleccionados por la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios a través de la o el titular de la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, de entre los que se encuentran en el mercado y que se ajustan a las necesidades del programa, a través de la plataforma destinada para ese efecto.

El prestador de servicios deberá de realizar el servicio de entrega de los productos en los 50 domicilios que le sean indicados en la periodicidad arriba mencionada, antes de las 12:00 horas, a través de al menos once vehículos (tres con cámara de refrigeración y ocho con caja seca) que sean adecuados para la transportación segura de los productos garantizando que se entreguen en condiciones óptimas de calidad, higiene y presentación, según corresponda a su naturaleza. Para el caso de frutas y verduras, la madurez deberá encontrarse en su punto óptimo de consumo.

Todos los insumos deberán conservar su estado óptimo, dentro de por lo menos los siguientes cuatro días naturales, a excepción de que se acredite que fue por un mal manejo de la persona beneficiaria del comedor.

En caso de que algún producto presente defectos, daños, deterioro, caducidad próxima, contaminación o cualquier condición que lo haga no apto, el proveedor no podrá justificar dicha situación por causas de transporte, almacenamiento, manipulación u otras ajenas, siendo plenamente responsable de la reposición inmediata sin costo adicional para el área requirente.

El prestador de servicios deberá tener una póliza de seguro de responsabilidad civil, misma que deberá estar vigente hasta la conclusión del contrato, que cubra los daños a terceros en caso de intoxicación derivados de los productos suministrados; los daños y gastos que pudieren ocasionarse correrán a cargo del prestador de servicios, sin responsabilidad alguna para la Alcaldía.

REQUISITOS DEL ABASTECIMIENTO

1. El prestador de servicios será responsable de garantizar el suministro oportuno y continuo de los productos establecidos en el contrato, asegurando su entrega en cada uno de los 50 comedores del programa social "Manos a la Olla" dentro de la demarcación territorial Miguel Hidalgo con una periodicidad de mínimo una vez a la semana, en los días que se le indique, en un horario de 8:00 a 13:00 horas.

2. El prestador de servicios deberá acreditar que su establecimiento cumple con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

3. Requerimientos de las Unidades Vehiculares:

El prestador de servicios deberá de contar con once vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, de los cuales tres cuenten con cámaras de refrigeración y ocho con caja seca de acuerdo al grupo, los cuales cumplirán como mínimo con lo siguiente:

NO. GRUPO	DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE VEHÍCULOS	TIPO DE CAJA	MODELO
-----------	-------------	---------------------	--------------	--------

1.	Carne de res, cerdo, pollo, aves, pescados, mariscos, lácteos, embutidos, carnes frías así como otros productos que requieran ser congelados y/o refrigerados	3	Cámara de refrigeración	2016 en adelante
2.	Abarrotes, frutas, verduras y demás insumos que no requieran refrigeración	8	Caja seca	2016 en adelante

El licitante deberá anexar en su propuesta técnica fotografías legibles de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración. Asimismo, deberá adjuntar una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo, así como póliza de seguro vigente. Si las fotografías y documentales de los vehículos propuestos por el prestador de servicios no son legibles y/o no cumplen con las características requeridas, no serán admitidos.

En caso de que el prestador de servicios modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al área requirente con anticipación.

Los vehículos deberán mantenerse higiénicos y en condiciones óptimas para la transportación segura de alimentos, cumpliendo con las condiciones necesarias para preservar la calidad, inocuidad y temperatura de los productos, conforme a la citada **NOM-251-SSA1-2009** durante toda la vigencia del contrato, así como identificados con el o los logos de la empresa.

Todas las unidades utilizadas para la distribución deberán contar con un sistema de GPS y/o ubicación en tiempo real que permita verificar el inicio, seguimiento y ruta completa de la entrega de insumos. El área requirente podrá consultar en tiempo real el recorrido de vehículos.

Los vehículos deben contar con la capacidad suficiente para que personal designado por la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios acompañe en los recorridos para supervisar cada una de las entregas en los 50 comedores de "Manos a la Olla".

3. Condiciones de los insumos entregados:

El prestador de servicios deberá de realizar el servicio de entrega de los productos en los 50 domicilios, garantizando que se entreguen en condiciones óptimas de calidad, higiene y presentación, según corresponda a su naturaleza. Para el caso de frutas y verduras, la madurez deberá encontrarse en su punto óptimo de consumo.

Todos los insumos deberán conservar su estado óptimo, dentro de por lo menos los siguientes cuatro días naturales a partir de su entrega; de lo contrario, el área solicitante aplicará las penas convencionales por incumplimiento de contrato.

En caso de que algún producto no cumpla con lo anterior o presente defectos, daños, deterioro, caducidad próxima, contaminación o cualquier condición que lo haga no apto, el proveedor no podrá justificar dicha situación por causas de transporte, almacenamiento, manipulación u otras ajenas, siendo plenamente responsable de la reposición inmediata sin costo adicional para el área solicitante.

En el caso de entregas incompletas, el proveedor deberá reponer el faltante dentro del horario establecido. El incumplimiento de las anteriores disposiciones dará lugar a la aplicación del descuento de los productos rechazados o faltantes y a la aplicación de las penas convencionales establecidas.

Asimismo, en caso de que algún insumo perezca posterior a la entrega y dentro de los cuatro días mencionados anteriormente, el prestador de servicios deberá hacer la reposición inmediata del insumo, sin costo adicional para el área solicitante.

4. Documentación y verificación:

El prestador de servicios deberá acreditar la existencia y legalidad de los vehículos utilizados mediante facturas o contrato de arrendamiento y tarjeta de circulación vigente, así como las licencias de conducir de los operadores de las unidades móviles, los cuales deberán presentarse en original y copia para cotejo y deberán incluirse en la propuesta técnica.

El prestador de servicios deberá contar con el Aviso de Funcionamiento de la Secretaría de Salud ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para establecimientos de bajo riesgo que inician operaciones, permitiendo su operación inmediata tras la notificación, mismo que se realiza en la plataforma DIGIPRIS.

5. Personal acreditado:

Para el servicio de entrega, cada operador deberá portar una credencial visible que lo acredite e identifique como trabajador, así como uniforme con logos de la empresa y licencia de conducir vigente para el caso de los choferes de las unidades. Asimismo, deben utilizar cofia y cubrebocas durante toda la entrega de insumos.

El personal deberá contar con capacitación para el manejo de alimentos y de servicio al cliente, acreditando dicha capacitación mediante documento emitido por la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México; estos documentos deberán presentarse en original y copia simple para cotejo y se deberán incluir en la propuesta técnica o cualquier institución pública cuyo objeto sea la acreditación en el ramo.

El prestador de servicios deberá presentar su plantilla de personal responsable, con nombre y función. En caso de que el prestador de servicios modifique su personal durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al área requirente, presentando la documentación que se enuncia en el párrafo anterior de forma previa de la sustitución.

6. Comunicación institucional:

El prestador de servicios deberá proporcionar a la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, el nombre y contacto del personal asignado para las entregas, a fin de dar seguimiento a la distribución.

Cualquier cambio de personal deberá informarse por escrito y con un mínimo de 24 horas de anticipación.

El prestador de servicios deberá realizar una llamada al área requirente el día correspondiente para corroborar que las entregas se realizaron con las especificaciones solicitadas; dicha llamada deberá ser realizada a través de un área distinta a la encargada de la entrega. Asimismo, se debe contar con un área específica para atender los trámites administrativos correspondientes.

7. Cumplimiento del calendario de entrega:

La distribución deberá realizarse conforme al calendario que establezca el área solicitante, garantizando el abasto de los productos en los 50 comedores del Programa Social con una periodicidad mínima de una vez a la semana.

La Alcaldía Miguel Hidalgo podrá suspender las solicitudes o modificar las condiciones de las mismas por causa de fuerza mayor como una catástrofe natural o una contingencia, entre otras, sin responsabilidad para la misma.

8. Control de sanidad:

El proveedor de servicios debe contar con un programa del control de fauna nociva, lo que deberá acreditar mediante un contrato celebrado con una compañía de fumigación, misma que debe estar dentro de la base de datos de Licencias Sanitarias de Servicios de Control de Plagas vigente que emite la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, para el parque vehicular, así como la bodega de almacenaje, con una periodicidad mensual. La Alcaldía podrá solicitar lo anterior en cualquier momento para verificar su debido cumplimiento. En dicha documentación se deberán identificar los productos y métodos que se utilicen para el servicio de fumigación, en el entendido que dicho contrato debe abarcar la vigencia del contrato abierto derivado de este procedimiento. Estos documentos deberán incluirse en original y fotocopia.

5.1 TABLA DE PRODUCTOS (Enunciativa, más No Limitativa), (Cotizar Costo Unitario, sin I.V.A.).

No.	PRODUCTO
1	ACEITE VEGETAL,
2	ACELGAS
3	AJO
4	AJONJOLÍ
5	ALBAHACA
6	ALUBIAS
7	AMARANTO
8	ARROZ
9	ATÚN
10	AVENA
11	AXIOTE
12	AZÚCAR ESTANDAR
13	BARRA DE AMARANTO
14	BARRA DE AVENA

No.	PRODUCTO
49	HUAUZONTLE
50	HUEVO
51	JAMÓN DE CERDO
52	JAMÓN DE PAVO
53	JITOMATE
54	LECHE CONDENSADA
55	LECHE ENTERA
56	LECHUGA ROMANA
57	LIMÓN AGRIO
58	LIMÓN SIN SEMILLA
59	LONGANIZA
60	MANTEQUILLA SIN SAL
61	MANZANA GALA
62	MASA DE MAÍZ

15	BISTECK DE PUERCO
16	BISTECK DE RES
17	BRÓCOLI
18	CALABAZA ITALIANA
19	CANELA
20	CARNE MOLIDA DE RES 70/30
21	CATSUP
22	CEBOLLA
23	CHAYOTE
24	CHÍCHARO
25	CHICHARRÓN
26	CHILE CHIPOTLE
27	CHILE CUARESMEÑO
28	CHILE GUAJILLO
29	CHILE MORITA
30	CHILE POBLANO
31	CHILE SERRANO
32	CHULETA DE CERDO
33	CILANTRO
34	COLIFLOR
35	CONSOME DE POLLO
36	COSTILLA DE PUERCO
37	CREMA ÁCIDA
38	EJOTE
39	EPAZOTE
40	ESPINACA
41	FÉCULA DE MAÍZ
42	FRIJOL BAYO
43	FRIJOL NEGRO
44	GRANO DE ELOTE
45	GUAYABA
46	HARINA DE TRIGO
47	HIERBABUENA
48	HIERBAS DE OLOR

63	MAYONESA
64	MELÓN CHINO
65	MENTA
66	MOLE EN POLVO
67	MOSTAZA
68	NARANJA
69	NOPAL
70	PALANQUETA
71	PAN MOLIDO
72	PAPA
73	PASTA DE CARACOL
74	PASTA DE CODITO
75	PASTA DE ESPAGUETTI
76	PASTA DE FIDEO,
77	PASTA DE LETRAS
78	PASTA DE MOÑITO
79	PASTA DE PLUMA
80	PECHUGA DE POLLO APLANADA
81	PECHUGA DE POLLO ENTERA
82	PEPINO
83	PEREJIL
84	PIMIENTO MORRÓN
85	PIÑA
86	PLÁTANO MACHO
87	POLLO MOLIDO
88	POLLO PIERNA Y MUSLO
89	POLVO PARA FLAN
90	POLVO PARA GELATINA DE VARIOS SABORES
91	PORO
92	QUESO CANASTO
93	QUESO OAXACA
94	QUESO PANELA
95	REQUESÓN
96	SAL FINA

No.	PRODUCTO
97	SALCHICHA DE PAVO
98	SANDIA
99	SOYA
100	TAMARINDO
101	TOCINO
102	TOMATE
103	TORTILLA
104	TOSTADAS
105	TOTOPOS
106	VERDOLAGAS
107	ZANAHORIA

Este listado de productos se hace de manera enunciativa más no limitativa, por lo que la orden de pedido podrá incluir productos distintos a partir de lo seleccionado en la plataforma digital pública destinada para este efecto.

6. SERVICIO DE ENTREGA

El servicio de entrega se realizará en los 50 comedores de “Manos a la Olla”, mismos que serán notificados por la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria al prestador de servicios y que podrán ser modificados por el área requirente en cualquier momento. El servicio de entrega será a través de al menos once vehículos, que deberán ser adecuados para la transportación segura e higiénica de los productos que se soliciten, de los cuales tres cuenten con cámaras de refrigeración y ocho con caja seca de acuerdo al grupo.

Los vehículos destinados para la entrega de los productos deberán de contar con las especificaciones que permitan la transportación de alimentos en las temperaturas adecuadas, garantizando que su manejo, transportación y entrega se realice en las condiciones de temperatura óptimas priorizando el manejo de insumos como son: carne de res, cerdo, pollo, aves, pescados, mariscos, lácteos, embutidos, carnes frías, así como otros productos que requieran ser congelados y/o refrigerados.

El servicio de entrega, deberá ser con una periodicidad de por lo menos tres entregas por semana o las requeridas por el área requirente con la finalidad de salvaguardar la operatividad de los comedores. El área requirente hará del conocimiento al prestador de servicios por conducto de la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria los días de las entregas.

La entrega deberá hacerse a las personas que se indiquen por la Alcaldía en presencia del personal designado por la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, mismo que acompañará en los recorridos para supervisar cada una de las entregas en los 50 comedores de “Manos a la Olla”.

El proveedor no podrá justificar defectos, daños, deterioro, caducidad próxima, contaminación o cualquier condición que haga a los productos entregados no aptos para consumo por causas de transporte, almacenamiento, manipulación u otras ajenas, siendo plenamente responsable de la reposición inmediata sin costo adicional para el área solicitante.

6.1 HORARIOS DE SERVICIO DE ENTREGA

Los productos deberán ser entregados entre las 8:00 a 13:00 horas del día indicado para ello, salvo previa notificación de la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria.

En caso de que el prestador de servicios tuviera faltantes en insumos, o se solicite un cambio por no entregar en cantidad, calidad, tiempo y forma en cada comedor de “Manos a la Olla”, el prestador de servicios podrá subsanar la entrega hasta 24 horas antes de la elaboración del menú correspondiente, dentro del horario de 08:00 a 13:00 horas, o dentro de los horarios previamente definidos por la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria; de lo contrario, el área solicitante aplicará las penas convencionales por incumplimiento de contrato.

De no cumplir con las entregas de los faltantes en el plazo señalado, será acreedor a la penalización correspondiente.

6.2 ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y ENTREGA DE NOTAS DE REMISIÓN.

Las notas de remisión serán firmadas por la persona beneficiaria del comedor que corresponda y por una persona designada por parte de la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios en cada punto de "Manos a la Olla" y serán entregadas al prestador de servicios siempre y cuando los insumos se hayan recibido en las condiciones requeridas en cantidad y calidad, de acuerdo a cada uno de los puntos especificados para cada tipo de alimento, así como en tiempo y forma. Para efecto de lo anterior, el responsable de cada comedor y la persona designada por parte de la Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios, verificarán al instante que los productos alimenticios, sean de acuerdo a lo solicitado. En caso de que algún producto no cumpla con alguna de las especificaciones requeridas no será recibido, haciéndose la anotación en la nota de remisión.

En caso de incumplimiento, el prestador de servicios será acreedor a la penalización por incumplimiento que será aplicada directamente en el pago de la factura correspondiente, conforme a lo establecido en el contrato celebrado.

El servicio de entrega será en el área de recibo y no incluye el acomodo de la materia prima en los refrigeradores y/o anaqueles de los comedores. Por lo que la transportación y entrega de los productos alimenticios hasta el punto de entrega destinado para ese efecto se realizará únicamente por parte del personal de la empresa.

La verificación de que el servicio de entrega se realice adecuadamente, estará a cargo de las personas titulares de cada comedor del programa social "Manos a la Olla" notificadas por la Alcaldía, así como por las personas designadas por el área requirente.

Las personas titulares de los comedores serán los encargados de recibir los alimentos a entera satisfacción, de conformidad con lo establecido en este anexo y de acuerdo a los productos alimenticios que se entreguen, y notificarán a la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria cualquier faltante o anomalía detectada en el servicio de entrega de los bienes.

De acuerdo al reporte efectuado por el responsable de cada punto, la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, notificará al prestador de servicios sobre las anomalías y/o faltantes que se presenten durante el servicio de entrega y dará seguimiento hasta su completa resolución, mediante los medios de comunicación que se establezcan.

La Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria será la facultada para notificar cualquier modificación al abasto de los productos alimenticios en cuanto a las fechas, horarios y cantidades, con base en sus necesidades y dará seguimiento a dicha solicitud.

La Subdirección de Salud y Servicios Comunitarios será la responsable de supervisar la correcta operación del servicio y entrega de bienes.

6.3.- PRESENTAR DENTRO DE SU PROPUESTA TECNICA LO SIGUIENTE:

- DEBERÁ PRESENTAR EL CRONOGRAMA DESCRIPTIVO DE ATENCIÓN DESDE LA PETICIÓN DEL PEDIDO, HASTA LA ENTREGA EN CADA UNO DE LOS PUNTOS DE ENTREGA.
- INDICAR CARACTERÍSTICAS, CAPACIDAD Y ACREDITACIÓN DE PERSONAL EN MANEJO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS Y CAPACIDAD DE VEHÍCULOS DE AMBOS TIPOS (REFRIGERACIÓN Y CAJA SECA) Y LA METODOLOGÍA IMPLEMENTADA PARA LA DEVOLUCIÓN DE INSUMOS; ESTO CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA DE LOS INSUMOS EN LOS 50 PUNTOS.
- PRESENTAR LA METODOLOGÍA EN CASO DE QUE EL TRANSPORTE SUFRA ALGÚN TIPO DE SINIESTRO O ALGUNA SITUACIÓN QUE IMPIDA QUE LOS INSUMOS LLEGUEN AL PUNTO O A LOS PUNTOS DE ENTREGA SEÑALADOS.
- TODOS LOS VEHÍCULOS DEBERÁN PRESENTAR FACTURA, SI ES ARRENDADO SUS CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO, ASÍ COMO LOS ANEXOS DEL MISMO Y DEBERÁN VENIR CON TODO EL SOPORTE DOCUMENTAL.
- LA ANTIGÜEDAD MÁXIMA DE LOS VEHÍCULOS DEBERÁN SER DE 4 AÑOS.
- PRESENTAR CARTA COMPROMISO EN DONDE SEÑALEN QUE PRIVILEGIARÁN O PRIORIZARÁN LA COMPRA DE ALIMENTOS Y SUBPRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS EN EL DISTRITO FEDERAL

(AHORA CIUDAD DE MÉXICO).

- PRESENTAR EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL ÁREA DE EMBALAJE DONDE SE CONCENTRAN, ORGANIZAN O ARMAN LOS INSUMOS QUE SERÁN ENTREGADOS, ASÍ COMO SU METODOLOGÍA DE ALMACENAMIENTO.
MOTIVO POR EL CUAL LA "CONVOCANTE" PODRÁ REALIZAR VISITAS PARA CORROBORAR LA INFORMACIÓN QUE PRESENTEN LOS LICITANTES.
- REQUISITO SANITARIO, CUMPLIMIENTO SANITARIO: EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR QUE CUENTA CON PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES DOCUMENTADOS DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, ALINEADOS CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO CON PERSONAL CAPACITADO EN DICHAS DISPOSICIONES.
- PRESENTAR MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE TODOS LOS BIENES SUMINISTRADOS TENDRÁN LA SIGUIENTE CADUCIDAD.

Vegetales y frutas	7 días naturales
Cárnicos congelados	6 meses
Lácteos envasados (tetra pack)	6 meses
enlatados	6 meses
Lácteos en refrigeración	30 días naturales

- TODOS LOS VEHÍCULOS QUE SE UTILICEN PARA EL TRASLADO DE LOS INSUMOS DEBERÁN MANTENERSE LIMPIOS Y DESINFECTADOS ANTES DE CADA CARGA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR CONSTANCIA DE SANITIZACIÓN

7. CONDICIONES GENERALES.

El prestador del servicio está obligado a proporcionar los servicios en las instalaciones que designe para tal efecto la Jefatura de Unidad Departamental de Alimentación Subsidiaria, conforme a las circunstancias de tiempo, lugar, condiciones y términos para el desarrollo de los servicios que requiera.

Los materiales e instrumentos utilizados deberán encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento y con la higiene adecuada durante la prestación del servicio, sin que dicha circunstancia sea causal para reclamar un pago adicional por ese concepto, así como tampoco por el uso de todos los materiales o por la ejecución de trabajos extraordinarios.

El prestador de servicios deberá ser el responsable de su equipo e insumos y demás artículos incluidos en el servicio (termómetros, cajas, y cualquier otro artículo requerido).

8. CALENDARIO DEL SERVICIO.

La distribución deberá realizarse conforme al calendario que establezca el área solicitante, garantizando el abasto de los productos en los 50 comedores del programa social con una periodicidad mínima de una vez a la semana.

9. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será a partir de la emisión del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2026.

10. GARANTÍA DEL SERVICIO.

El prestador de servicios se compromete a brindar el servicio desde el inicio del programa hasta la terminación del mismo garantizando los recursos materiales, humanos necesarios para la entrega de los mismos.

11. PARTIDA ESPECÍFICA.

Los recursos destinados a cubrir el gasto de los productos alimenticios, son participaciones asignadas a las funciones y actividades de la Dirección General de Desarrollo Social, Partida Presupuestal 4412 "Ayudas sociales a personas u hogares de escasos recursos"

12. PENAS CONVENCIONALES.

El prestador de servicios deberá garantizar un precio competitivo, así como la entrega de los insumos en calidad, cantidad, presentación, tiempo y lugar. En caso de incumplimiento, deficiencia o mala calidad de los servicios y/o de los materiales utilizados o por atraso en la prestación de los servicios, se establecerá una pena convencional al prestador de servicios por el importe equivalente al 5% (cinco por ciento) por incumplimiento sobre la parte incumplida.

SUPUESTO	PORCENTAJE DE LA PENA	BASE PARA LA APLICACIÓN
En caso de que, por causas imputables al prestador de servicios, no garantice precio competitivo y no entregue los insumos alimenticios con la calidad, cantidad, presentación, tiempo y lugar solicitado.	5%	Importe de la parte del servicio no prestado en calidad, cantidad, presentación, tiempo y lugar solicitado, sin incluir el impuesto al valor agregado.
En caso de rechazo del producto por defectos, daños, deterioro, caducidad próxima, contaminación o cualquier condición que lo haga no apto para consumo y no sea repuesto dentro de las siguientes 24 horas.	5%	Importe de la parte del servicio no prestado en calidad, cantidad, presentación, tiempo y lugar solicitado, sin incluir el impuesto al valor agregado.
En caso de que, por causas imputables al prestador de servicios, no entregue los insumos alimenticios dentro del tiempo y/o lugar solicitado.	5%	Importe de la parte del servicio no prestado en calidad, cantidad, presentación, tiempo y lugar solicitado, sin incluir el impuesto al valor agregado, por cada día de retraso en la entrega correcta.

Lo anterior sin menoscabo de la aplicación en las facturas de los descuentos a que haya lugar respecto de los productos defectuosos, dañados, deteriorados, caducos o cualquier otra condición que los haga no aptos para consumo y no sean repuestos, así como de los productos no entregados.

13. FACTURACIÓN Y PAGO DEL SERVICIO.

La facturación y pago de los productos alimenticios, se realizarán conforme al instructivo de pago a prestador de servicios de la Alcaldía Miguel Hidalgo.