

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

## **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL PARA LA CONCESION DE ESPACIOS PARA LA OPERACIÓN DE MÓDULOS DE CAFETERÍA EN 16 PLANTELES EN EL COLEGIO DE BACHILLERES**

El Colegio de Bachilleres Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica, patrimonio propio, creado por Decreto Presidencial, publicado el 26 de septiembre de 1973, modificado por Decreto Presidencial publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de enero del 2006, en lo sucesivo "EL COLEGIO", a través de la Subdirección de Bienes y Servicios con domicilio en Prolongación Rancho Vista Hermosa No. 105, Colonia Los Girasoles, Delegación Coyoacán, C.P. 04920, México, D.F., con número de teléfono 56-24-41-00, Ext. 4230 y 4232 y fax: 56-84-84-64, correo electrónico [compras@bachilleres.edu.mx](mailto:compras@bachilleres.edu.mx), y las disposiciones administrativas que apliquen, celebrará la siguiente:

### CONVOCATORIA

#### **1. OBJETO DE LA LICITACIÓN.**

**La Concesión de espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 planteles en el Colegio de Bachilleres. Los domicilios se encuentran en el ANEXO 6 de la presente convocatoria y los mapas de acceso a los mismos, se pueden consultar en la página de internet [www.cbachilleres.edu.mx](http://www.cbachilleres.edu.mx)**

**1.1.- Área Requirente:** Dirección de Servicios Administrativos y Bienes, Subdirección de Bienes y Servicios y Directores de Planteles.

#### **1.2.- Descripción del objeto de esta Licitación.**

El Colegio de Bachilleres ofrece a los interesados con experiencia en el ramo alimentario, la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería por 3 años. El módulo se encuentra dentro de las instalaciones de cada uno de los Planteles y cuenta con servicios de energía eléctrica y de toma de agua.

A través de esos módulos de cafetería se proveerá a los estudiantes y a la comunidad en general, el servicio de cafetería ofreciendo alimentos y bebidas que se encuentren debidamente balanceados y a precios competitivos, evitando, en la medida de lo posible, que el alumnado se desplace fuera de sus instalaciones.

El interesado adjudicado deberá cumplir con lo establecido en el "ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica", publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 19 de agosto de 2010. (Se anexa para pronta referencia ANEXO 3)

El Colegio de Bachilleres, de acuerdo con los requisitos y evaluación previstos en esta Licitación y en la Ley General de Bienes Nacionales, se adjudicará los Títulos de la Concesión a varios de los participantes, que cumplan con la totalidad de los requisitos solicitados en la presente convocatoria.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

### **1.3.- Vigencia.-**

La Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachillere será por 3 AÑOS.

### **1.4.- Seguros.**

Se requiere un escrito libre firmado por el participante en el que manifieste que en caso de ser adjudicado, cuenta con una póliza de responsabilidad civil, o un seguro de daño a terceros, por los daños o perjuicios que sus empleados pudieran causar en el Colegio. Este escrito se deberá incorporar en el sobre de su propuesta.

## **2.- INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO DE ESTA LICITACIÓN.**

- a) La presente Licitación es de carácter Nacional Pública Presencial, por lo que no se recibirán proposiciones enviadas a través de Servicio Postal y de Mensajería.
- b) Las propuestas deberán dirigirse a la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes de "EL COLEGIO", en el domicilio arriba citado y se entregarán en la fecha señalada en el Calendario de Actividades visible en la última página de esta Licitación.

### **2.1.- Junta de aclaraciones a la presente Convocatoria de la Licitación.**

Los interesados deberán presentar por escrito sus preguntas en el domicilio de la Convocante, y con el fin de agilizar sus respuestas deberán anexar un ejemplar electrónico en WORD, respetando los días y el horario indicados de lunes a viernes, de conformidad con el calendario de actividades visible en la última página de la presente Licitación.

Asimismo, el escrito que contiene las preguntas se recibirá en la Subdirección de Bienes y Servicios, y se acusará de recibido, indicando la fecha y hora de recepción.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Todas las preguntas de personas interesadas recibidas, se asentarán en el Acta que al efecto se levante, y se contestarán en la Junta de Aclaraciones y se incluirán todas las respuestas en el acta que al efecto se formule. Asimismo, el acta se pone a disposición para efectos de consulta, en la Subdirección de Bienes y Servicios de "EL COLEGIO".

Los participantes que bajo su responsabilidad no asistan al acto de aclaración a la Convocatoria de la Licitación podrán acudir para que les sea entregada la copia del acta de la junta, en días y horas hábiles, en la Subdirección de Bienes y Servicios en el domicilio expresado en el párrafo inicial de esta Licitación.

Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

### **2.1.1.- Lugar y fecha para celebrar la Junta de aclaraciones a la Convocatoria.**

La fecha y hora señaladas en el **CALENDARIO DE ACTIVIDADES** para celebrar la **Junta de aclaraciones a la Convocatoria de la presente licitación**, en la **Sala de Usos Múltiples**, o en el **Subcomité del Área de Compras**, o en el **lugar que se asigne**, en las Oficinas Generales de "EL COLEGIO", sito en la calle de Prolongación Rancho Vista Hermosa No. 105, Colonia Los Girasoles, Delegación Coyoacán, C.P. 04920, México, D.F.

### **2.2.- Requisitos para acreditar la personalidad.**

Para participar en la presente Licitación, el participante deberá acreditar su personalidad mediante la documentación siguiente:

#### **PARA PERSONAS FISICAS:**

Copia fotostática de la identificación oficial, (Credencial de elector, pasaporte o cedula profesional).

Copia fotostática del comprobante de domicilio. (Recibo de impuesto predial, agua Luz o teléfono)

Copia fotostática del Registro Federal de Contribuyentes

Copia fotostática de la clave Única del Registro de Población (CURP)

#### **PARA PERSONAS MORALES:**

Copia certificada de la Escritura Pública en la que consta el acta constitutiva y sus modificaciones, mismas que deberán estar inscritas en el Registro Público de Comercio que le corresponda.

Copia certificada del poder otorgado por la persona moral que acredite la personalidad del representante.

Copia fotostática del Registro Federal de Contribuyentes, persona moral.

Copia fotostática de la identificación oficial del representante de la persona moral, (Credencial de elector, pasaporte o cedula profesional).

Para facilitar la presentación de este escrito, los participantes lo podrán hacer en el formato al que se refiere el **anexo 5**, el cual podrá incluirse en el sobre de la propuesta o presentarse por separado.

Si quien asista a entregar las propuestas no es el licitante, o tratándose de personas morales no se trate de su apoderado, quien acuda deberá presentar carta poder simple, en la que se especifique que está autorizado para recibir o entregar documentos y comparecer a nombre del participante, y copia de la identificación oficial vigente con fotografía y con firma del otorgante, de quien suscriba las propuestas, quienes deberán de tener facultades legales para

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

ello, misma que no deberá incluirse en el sobre de la propuesta, no siendo motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la persona física que solamente entregue las propuestas, participando exclusivamente con el carácter de oyente.

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 134 constitucional, primer párrafo, con relación al artículo 305 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a este procedimiento, el domicilio al que se refiere el escrito solicitado en este numeral deberá de ser un domicilio en la Ciudad de México o zona conurbada para recibir y oír cualquier notificación que se derive este proceso licitatorio.

Mientras no se señale un domicilio distinto, por escrito presentado al Colegio de Bachilleres, se tendrá como domicilio convencional para practicar toda clase de notificaciones que resulten de los actos, contratos y convenios que deriven de la presente Licitación, el expresado en el escrito correspondiente a este punto.

*Con fundamento en el lineamiento noveno de los Lineamientos de Protección de Datos Personales, se hace del conocimiento de los participantes, que los datos personales recabados serán protegidos en términos de lo dispuesto por la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental, y los Lineamientos de Protección de Datos Personales.*

*Los datos personales que obren en poder de la Convocante, se conservarán dentro del expediente que contiene la documentación correspondiente a la presente Licitación Pública Nacional Presencial.*

### **2.3.- Requisitos y Documentación distinta a las propuestas.**

Los requisitos y la documentación distinta a las propuestas es la relacionada enseguida:

2.3.1.- Escrito manifestando conocer y haber leído el contenido de la Licitación, aceptando someterse a los requisitos y condiciones establecidos en las mismas, **(forma 1 del anexo 4)**.

2.3.2.- Escrito de aceptación del clausulado y los términos del modelo de título de concesión, **(forma 2 del anexo 4)**, o su propuesta de título de concesión, si la hubiere. En la propuesta de título de concesión deberán considerarse los aspectos requeridos en la presente Licitación.

2.3.3.- Escrito por el cual el participante autoriza al Colegio de Bachilleres para solicitar y verificar la información proporcionada, **(forma 3, anexo 4)**.

2.3.4.- Escrito manifestando conocer y aceptar las modificaciones que en su caso se realizaron en la Junta de Aclaraciones a la Convocatoria de la presente Licitación, **(forma 4, anexo 4)**.

2.3.5.- Escrito donde manifieste no estar en los supuestos del artículo 72 fracción IV de la Ley General de Bienes Nacionales.

2.3.6.- Escrito donde el participante manifieste que con su participación no se afecta el Interés Público.

2.3.7.- Currículum del participante que contenga: a).- La experiencia que tenga el participante dedicado a las actividades comerciales o profesionales que estén relacionadas con los servicios objeto de la presente Licitación, la cual deberá ser de por lo menos un año a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas de esta Licitación, b).- Relación de sus clientes principales, quienes hayan recibido iguales a los propuestos, (especificando nombre de la persona responsable, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta Licitación), c).- Fotocopia (2 mínimo) de contratos, que se relacionen con los servicios objeto de esta Licitación, de cualquier dependencia o entidad.

El participante deberá contar con las capacidades: legal, administrativa y financiera para participar en la Licitación; para tal efecto, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, se deberán entregar a la convocante los documentos y cumplir con los requisitos solicitados, recomendándose para la mejor conducción del proceso licitatorio, que dicha documentación se presente fuera del sobre de las propuestas, verificándose tal documentación de manera cuantitativa durante la apertura de las propuestas. El resultado de la verificación cualitativa de esta documentación se dará a conocer con el resultado del análisis de las propuestas en sus aspectos técnico y económico en el acto de fallo.

El participante podrá presentar al momento de la revisión de la documentación solicitada en este numeral, el formato contenido en el **anexo 7** de las mismas, en original y copia para la mejor conducción de la licitación y, que servirá de acuse de recibo.

**La propuesta del participante que no cumpla con alguno de los requisitos indicados en este numeral 2.3 SERÁ DESECHADA.**

#### **2.4.- Presentación y apertura de propuestas, y presentación de documentación distinta a las propuestas.**

La presentación y entrega de las propuestas, la verificación de los documentos a que se refiere el numeral 2.3 de esta Licitación, se llevará a cabo **en la fecha y hora señaladas en el CALENDARIO DE ACTIVIDADES**, visible en la última página de esta Licitación, este acto se llevará a cabo en el domicilio de la convocante, acto del cual se levantará acta correspondiente.

#### **En este acto los interesados deberán:**

- a) Para poder intervenir en el acto de presentación y apertura de proposiciones, los participantes deberán presentar un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.
- b) Asistir y acreditarse conforme a lo establecido en este instrumento legal, entregando la documentación distinta a las propuestas, de preferencia, fuera del sobre de la propuesta, para la mejor conducción del procedimiento.
- c) Entregar una sola proposición para participar, si se presentará más de una será desechada.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

d) Entregar su propuesta, en sobre cerrado de manera inviolable. Para todos los casos, las personas interesadas deberán entregar, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, el sobre de su PROPUESTA. La propuesta deberá incluir tanto los aspectos técnicos como los económicos. Para la mejor conducción del procedimiento, la propuesta se incluirá en un solo sobre, conforme a lo siguiente:

El monto de la inversión que se pretende realizar.

El plazo de amortización de la inversión a realizar

Propuesta Técnica y Económica (Beneficio Social y Económico)

Considerando lo dispuesto en la fracción II del artículo 72 de la Ley General de Bienes Nacionales y evitar el acaparamiento o concentración de concesiones en una sola persona, los interesados sólo podrán presentar una proposición en el presente procedimiento de contratación; una vez entregadas las propuestas ningún participante podrá retirar o dejar sin efecto su propuesta por lo que se consideran vigentes hasta que concluya el procedimiento.

Se procederá a la apertura de las propuestas, de entre personas interesadas que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que la dependencia o entidad designe, rubricarán las partes de las proposiciones que previamente haya determinado la convocante en la convocatoria a la licitación, las que para estos efectos constarán documentalmente, rubricará las propuestas excepto la documentación distinta a los aspectos técnicos y económicos, la falta de rúbrica del participante no invalida los efectos de este acto, enseguida se dará lectura al importe de cada una de las propuestas.

Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se harán constar las propuestas para su posterior evaluación; el acta será firmada por uno de los asistentes y se pondrá a su disposición o se les entregará copia de la misma; la falta de firma de algún participante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

En el acta a que se refiere el párrafo anterior, se confirmará el lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la Licitación, **de acuerdo con el CALENDARIO DE ACTIVIDADES de la presente licitación**, o en su caso, se señalará nuevo lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo; esta fecha quedará comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la establecida para este acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de veinte días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.

Una vez iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones, no se recibirán propuestas, ni la documentación referida en los numerales 2.3 y 2.4 de este instrumento legal.

**2.4.1.-** Las propuestas deberán contener los siguientes requisitos:

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- a) Elaborarse en papel membretado del participante. Mecnografiadas o impresas, no aceptándose la forma manuscrita por implicar riesgos en la lectura por ilegibilidad y por no ser un medio de impresión uniforme para todos los participantes.
- b) En idioma español exclusivamente.
- c) Sin tachaduras, raspaduras ni enmendaduras.
- d) Firmada por el participante o su representante legal. Aquéllos documentos con más de una página, bastará con que se firme en la última página.
- e) La propuesta deberá ser elaborada con una vigencia mínima de 60 días, lo cual de ninguna manera significa una obligación, ni compromiso alguno para el Colegio.

#### **2.4.2.- Aspectos Técnicos, en la propuesta se deberá incluir:**

- a) La información, la descripción y las especificaciones técnicas de los servicios propuestos, de conformidad con los **ANEXOS 1 y 3** de esta Licitación.

#### **2.4.3.- Propuesta Económica**

La propuesta que servirá como base para la adjudicación se realizara sobre la base de 247.07 por metro cuadrado de forma mensual la cual podrá ser actualizada al momento en que el INDAABIN de, el monto definitivo a través del avalúo.

Además la propuesta económica deberá contener los precios de los productos y alimentos que se expendrán.

Los documentos que integren las propuestas deberán ser firmados por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta Licitación se generen, debiendo sostenerse los precios, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, por un término mínimo de 30 días naturales contados a partir del acto de apertura de propuestas.

Los documentos que al efecto se presenten, deberán ser en original y copia para su cotejo, especialmente para la presente Licitación, señalando domicilio y teléfono donde se le pueda hacer cualquier tipo de notificación.

Las propuestas se deberán presentar personalmente al domicilio Prolongación Rancho Vista Hermosa 105, colonia Los Girasoles, delegación Coyoacán, México, D.F., en el entendido de que toda propuesta extemporánea a la fecha y hora del acto de apertura será desechada. La asistencia de los participantes es opcional. Las propuestas deberán entregarse en la Dirección citada para que sean selladas de recibido.

La evaluación de las propuestas estará a cargo de la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes y la Subdirección de Bienes y Servicios.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

La adjudicación se otorgará a la persona que cumpla con las especificaciones de calidad requeridas y garantice a la convocante las mejores condiciones disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes.

Se descalificará a los participantes que no cumplan con cualquiera de los requisitos exigidos en las presentes bases o cuando se compruebe que alguna persona ha acordado con otro u otros proveedores para elevar los precios de los servicios.

El fallo se sustentará en el dictamen correspondiente, que estará respaldado por la evaluación técnica y económica, notificándose por escrito dentro de los tres días siguientes al acto de apertura de propuestas.

### **3.- Criterios que se aplicarán para la evaluación y adjudicación del título de concesión.**

Se realizará el análisis legal y técnico de las propuestas recibidas, y quien cumpla con todos los requisitos solicitados y su propuesta resulte solvente de acuerdo a su propuesta técnica y económica beneficio social y económico, estará en posibilidad de que se le adjudique la partidas mediante título de concesión.

En caso de encontrarse errores de cálculo, diferentes de los factores de redondeo, en centavos, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.

### **4.- Adjudicación de la partida.**

La adjudicación será con base en el análisis y la evaluación de sus propuestas. Esta adjudicación se hará mediante título de concesión de conformidad con el "modelo de título de concesión" contenido en el **Anexo 2** de esta Licitación.

En caso de que el participante no acepte la adjudicación o no formalice el título de concesión, dentro del plazo establecido para la firma del mismo, el título de concesión será cancelado y los antecedentes serán enviados al órgano interno de control como conocimiento.

### **5.- Fallo.**

El fallo se sustentará en el dictamen correspondiente, que estará respaldado por la evaluación técnica y económica, notificándose por escrito dentro de los tres días siguientes al acto de apertura de propuestas.

La forma en que se dará a conocer el Fallo de la Licitación será mediante junta pública, que se celebrará en la fecha y horario indicado, de conformidad con el Calendario de Actividades visible en la última página de esta Licitación, con los participantes que se encuentren presentes. De este acto se levantará el acta correspondiente, misma que se entregará a los participantes que así lo soliciten, poniéndose a disposición de los no

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

asistentes en las oficinas de la Subdirección de Bienes y Servicios o en el Departamento de Compras.

#### **6.- Firma del título de concesión.**

La fecha para la firma del título de concesión adjudicado, se hará dentro del plazo indicado, en la fecha y horario que se fije, de conformidad con el Calendario de Actividades visible en la última página de esta Licitación, misma que se notificará en el Fallo de la presente Licitación, para que el participante o su representante legal se presente en las oficinas de la Subdirección de Bienes y Servicios del Colegio de Bachilleres. Se anexa título de concesión tipo **(Anexo 2)**

El participante ganador deberá pagar por plantel los derechos bajo el esquema e5cinco debiendo ingresar a la página web <http://www.indaabin.gob.mx/servicios/capturahoja.aspx> son los siguientes:

Por recepción y estudio de solicitud \$3,089.00, pago que realizará cada participante por inmueble sobre el que solicite la autorización.

Por otorgamiento y autorización, ya sea de una nueva concesión o prorroga \$1,545.00, pago que hará cada participante por inmueble sobre el que se le haya autorizado.

Pago de derechos por el uso y el aprovechamiento de espacios en inmuebles federales \$247.07 por metro cuadrado, cuando la superficie solicitada sea menor a 30 m<sup>2</sup>

Pago del alta y en su momento la baja, por inscripción del título de concesión ante el Registro Público de la Propiedad Federal \$582.00

Pago con motivo de dictamen valuatorio que realice el INDAABIN para superficies mayores a 30 m<sup>2</sup>

El participante que resulte adjudicado, presentará a esta Institución, copia de los documentos a los que se refiere el **Anexo 5** con el fin de elaborar el título de concesión correspondiente.

#### **7.- Condiciones de pago.**

Los pagos de las cuotas por el derecho de la Concesión de Espacios para la Operación de los Módulos de Cafetería, se realizarán mensualmente, y estos deberán depositarse en la cuenta de cheques de BBVA Bancomer, S.A. número 0-17457325 CLABE 012180001745732508 del Colegio de Bachilleres.

El comprobante original de estos depósitos, deberán entregarse en la Subdirección de Recursos Financieros del Colegio de Bachilleres, quien previo a la confirmación de estos depósitos en la referida cuenta bancaria, emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

## **8.- Desechamiento de propuestas y descalificación de participantes.**

La convocante podrá desechar la propuesta del o los participantes que incumplan al menos con uno de los requisitos especificados en esta Licitación, que afecte la solvencia de la propuesta. Asimismo, podrá descalificar al o los participantes que no reúnan las condiciones técnicas o económicas solicitadas en esta Licitación, o por cualquier violación a las disposiciones contenidas en los artículos del 72 al 77 de la Ley General de Bienes Nacionales y demás normas aplicables a la Licitación.

## **9.- Declaración de Licitación desierta. Cancelación de la Licitación.**

Se declarará desierta cuando:

- a). Ningún participante presente propuestas en el Acto respectivo.

Cuando la Licitación se declare desierta, la convocante podrá proceder a la adjudicación directa.

- b).- Cancelación de la Licitación.

La convocante podrá cancelar esta Licitación, cuando la Ley lo establezca o en cualquiera de los siguientes casos:

- a). Caso fortuito o de fuerza mayor.
- b). Cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoque la extinción de la necesidad para contratar los servicios objeto de la presente Licitación y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la convocante.
- c). Si se comprueba la existencia de otras irregularidades graves.

## **10.- Pena convencional por retraso en el inicio de los servicios o por incumplimiento.**

Las partes acuerdan que en caso de que "EL CONCESIONARIO" no cubra el importe antes señalado, dentro del plazo establecido, no obstante que sigan corriendo los gastos que se generen, se conviene que al momento del pago, a partir de su retraso se actualizará con un cargo del 1% (uno por ciento) del monto mensual total que corresponda, por cada día natural de atraso en el cumplimiento del párrafo inmediato anterior. En caso de reincidencia en este supuesto "EL COLEGIO" procederá a la terminación anticipada del Título de Concesión, sin perjuicio de reclamar las cantidades adeudadas, incluyendo las correspondientes a los retrasos.

## **11.- Rescisión.**

La convocante podrá rescindir el título de concesión que haya celebrado con el participante

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

adjudicado, cuando se presente alguna de las siguientes causas:

- a) Vencimiento del plazo por el que se haya otorgado
- b) Si el participante adjudicado, no realiza los servicios objeto de esta Licitación en el período y en los términos convenidos.
- c) Renuncia del concesionario ratificada ante la autoridad
- d) Desaparición de su finalidad o del bien objeto de la concesión
- e) Nulidad, revocación y caducidad
- f) Declaratoria de rescate
- g) Cuando se afecte la seguridad nacional
- h) Cualquiera otra prevista en las leyes, reglamentos, disposiciones administrativas o en la concesión misma, que a juicio de la dependencia concesionante haga imposible o inconveniente su continuación.
- i) Por incumplimiento de las obligaciones del título de concesión celebrado.

**Durante el proceso de la Licitación, no se admitirá ningún cambio en las condiciones contenidas en esta Licitación, ni se negociarán las propuestas presentadas por los participantes.**

**ANEXO 1**

1. El Interesado entregará al Colegio de Bachilleres, en original, Carta bajo protesta de decir verdad en el que manifieste lo siguiente:
  - 1.1 La Operación del módulo de cafetería, únicamente consistirá en la venta de alimentos naturales y bebidas, priorizando la venta de verduras, frutas de temporada, agua simple potable y refrigerios balanceados, así como dulcería.
  - 1.2 Ofrecer refrigerios, desayunos y comidas para promover una alimentación correcta y saludable que combine alimentos y bebidas con base en el “Plato del Bien Comer” y la “Jarra del Buen Beber” con acciones que incentiven el mantenerse activo físicamente.
  - 1.3 Informar a la población estudiantil de las propiedades nutricias de los alimentos y bebidas, disminuyendo el consumo de alimentos con alta carga de azúcar, sal y grasas.
  - 1.4 Prever y Realizar las medidas correspondientes a:

<b>Prácticas higiénicas</b>
Los responsables y el personal de los establecimientos de consumo escolar deberán realizar:
Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos o después de ir al baño
Cuidar la higiene de la vestimenta
Lavar y desinfectar verduras, frutas y utensilios de cocina
Utilizar unos cuchillos para alimentos crudos y otros para alimentos cocidos
Lavar todos los utensilios antes y después de preparar los alimentos
Usar trapos de cocina de colores, uno para cada actividad;
Desinfectar en agua clorada (cinco gotas de cloro por litro) las verduras y frutas que no se puedan tallar, por ejemplo fresas y verduras de hojas verdes
Evitar toser, estornudar o picarse la nariz al preparar los alimentos
Recoger el cabello y de preferencia utilizar una red, no importando si la cabellera es corta o larga
No preparar alimentos cuando se esté enfermo
Cocer muy bien los alimentos y mantenerlos tapados. Refrigerar aquellos que lo requieran.
Evitar la presencia de animales domésticos como perros y gatos, en las áreas donde se almacenan, preparan o venden alimentos
Prevenir e impedir la presencia de plagas como ratas y cucarachas de preferencia fumigar con regularidad el espacio.
Evitar que la misma persona prepare, entregue y cobre los alimentos; si eso no es posible, impedir el contacto directo con las monedas y los billetes haciendo uso de guantes o de una bolsa de plástico en la mano.

Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

<b>En cuanto a los Espacios, materiales y mobiliario limpios, los establecimientos de consumo escolar deberán cumplir con los siguientes aspectos:</b>
Contar con un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos y bebidas, para colocar los objetos personales, así como para almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes.
Las áreas y el mobiliario del establecimiento deberán encontrarse siempre limpias y desinfectadas.
Colocar la basura en recipientes limpios, identificados y con tapa. Retirar frecuentemente los desechos que se generen durante la preparación de alimentos.
Reemplazar con frecuencia los trapos de cocina
Usar toallas de papel para secar las manos después de manipular alimentos crudos.
No almacenar plaguicidas ni sustancias tóxicas en los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas.
Las instalaciones (incluidos techos, puertas, paredes y piso) y mobiliario deben mantenerse limpios.
Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben de mantenerse limpias.
Los agentes de limpieza para los equipos e utensilios deben de utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, y evitar que tengan contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque.
El equipo y los utensilios deben de limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate.
Colocar un cartel o impresión con dimensiones que permitan la vista del público, que contenga la relación de los platillos basados en el “Plato del Bien Comer” y la “Jarra del Buen Beber” que invariablemente tendrá a disposición de los comensales (en apoyo al apartado 1.3 del anexo 1)

- 1.5 Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en los “Lineamientos Generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de Educación Básica”, así como a las demás disposiciones aplicables en la materia.
- 1.6 Presentar dos cartas de recomendación de lugares en los que ha prestado el servicio anteriormente, en donde se reconozca que son personas reconocidas por la calidad e higiene de sus productos.
- 1.7 Proporcionar padrón de trabajadores que atenderá el local donde se expendirán los alimentos, donde se señale los datos generales (domicilio, edad, etc.) y carta responsiva de la conducta de todos ellos.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- 1.8 Manifestar que se evitará la venta de cigarros, bebidas embriagantes y energéticas, así como la realización de práctica o conductas de intermediación que encarezcan los productos.
- 1.9 Carta compromiso en el cual, el interesado adjudicado recibirá un curso de orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos nutritivos y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su elaboración y distribución
2. Se deberá precisar detalladamente la relación de alimentos que ofrezcan, las marcas de los productos que se ofrecerán, la garantía de calidad e higiene de los productos, las condiciones y restricciones que se consideran en la preparación de los alimentos y el manejo de la cafetería y el horario de servicio.
3. Incluir el alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público que conste dedicarse al giro en concurso
4. **El permiso sanitario de la Secretaria de Salud**
5. Relación de negocios o contratos que tenga o haya celebrado con respecto a la prestación del servicio de cafetería y venta de alimentos.
6. Entregar una relación completa de los alimentos, tipos y precios que ofrezcan tanto para los servicios de desayuno o comida, y de cafetería considerando variedad y raciones homogéneas y adecuadas al consumo de un adolescente de entre 15 a 18 años.
7. Garantizar la calidad e higiene en el manejo de los alimentos que se ofrezcan.
8. El servicio deberá prestarse en los módulos de cada plantel y en horario de clases.
9. Cuando se requiera el servicio fuera de dicho horario, el Director del plantel lo hará saber por escrito, con el fin de proporcionar el servicio.
10. El Prestador que resulte adjudicado cubrirá como mínimo dentro de los primeros cinco días de cada mes, una aportación mensual, por la cantidad que resulte de multiplicar los días laborables del mes, según calendario escolar vigente que emita el Colegio:  
  
Lo anterior, de conformidad con el tamaño del plantel. En caso de incumplimiento en la aportación mensual deberá cubrir un 10% de más, como recargo.
11. El prestador debe acondicionar el espacio, con los aditamentos, mobiliario, sillas, lonas, refrigerador, tarjas, enseres, utensilios, insumos etc., así como proporcionar las medidas de seguridad e higiene pertinentes para el adecuado funcionamiento del módulo.



**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

El servicio de luz eléctrica y agua serán proporcionados por cada uno de los planteles y oficinas generales. Por consiguiente, los desechos (basura) que se generen por el servicio de cafetería serán recolectados por el prestador y colocados en donde se le indique.

**No se permitirá subarrendar el servicio de cafetería.**

Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**ANEXO 2**

**CLAUSULADO MÍNIMO DEL TÍTULO DE CONCESIÓN**

**CONCESION QUE OTORGA EL COLEGIO DE BACHILLERES, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL CEDENTE”, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL M. EN A. JOSÉ LUIS CADENAS PALMA, RESPECTO DEL MÓDULO DE CAFETERÍA QUE SE LOCALIZA EN \_\_\_\_\_, QUE TIENE POR OBJETO \_\_\_\_\_, A FAVOR DE \_\_\_\_\_, EN LO SUCESIVO “EL CONCESIONARIO”, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES:**

**ANTECEDENTES**

I.- Con fecha \_\_\_\_\_, fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación las Bases de la Licitación Pública \_\_\_\_\_ para \_\_\_\_\_... (en este apartado, se tendrán que mencionar todos y cada uno de los antecedentes, por los cuales el Colegio otorga la Concesión).

II.-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

III.-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IV.-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

V.-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VI.-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

VII.-

Por lo anteriormente expuesto, "EL CEDENTE" con fundamento en los artículos, 15 primer párrafo, 16, 64, 72, 74, 75, 76 y 77 de la Ley General de Bienes Nacionales; 190-C, 232 y 234; 11 fracción XXI del Reglamento del Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales y demás relativos y aplicables, otorga a favor de [\*\_\_\_\_\_], la presente Concesión que para

\_\_\_\_\_, la que estará sujeta a las siguientes:

## CONDICIONES

### Primera Parte Aspectos Generales

**1.1. Definiciones.** Para efectos del presente título de concesión se entenderá por:

**Concesión:** El presente título para el uso y goce temporal de un Modulo de Cafetería.

**Cedente:** El Colegio de Bachilleres

**Concesionario:** [\*Participante Ganador];

**El Módulo de Cafetería:** El inmueble otorgado en concesión.

**La Convocatoria:** La Convocatoria de Licitación Pública, para la Concesión de módulos de cafetería, difundida en el Diario Oficial de la Federación.

**Ley de la materia:** Ley General de Bienes Nacionales

(INCLUIR OTRAS DEFINICIONES, ACORDES A LA INFORMACIÓN DEL PROCESO LICITATORIO Y ANTECEDENTES)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**1.2. Objeto de la Concesión.** (Incluir el texto que se describe en la Convocatoria de Licitación Pública)

---

---

---

---

**1.3. Servicios que se prestaran.** (Mencionar que servicio tendrá el módulo de cafetería)

---

---

---

---

---

**1.4. Derechos del Concesionario:** (Mencionar en forma de lista)

---

---

---

---

---

**1.5. Obligaciones del Concesionario:** (Mencionar en forma de lista)

---

---

---

---

---

---

---

---

**1.6. Documentos que forman parte integral del presente instrumento:**

---

---

---

**1.7. Seguridad y modificaciones.** El Concesionario deberá tomar en cuenta la seguridad del público, de sus bienes y de otros servicios, a efecto de interferir lo menos posible con su funcionamiento. La Concesionaria no podrá, sin consentimiento expreso de “EL CEDENTE”





**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**3.4. Aprobaciones.** Las partes acuerdan que para la utilización de espacios susceptibles de ocuparse para publicidad, será imprescindible la aprobación por escrito de “EL CESIONARIO” respecto de las empresas, marcas y/o productos y contenido de los anuncios publicitarios, esto con la finalidad de proteger y salvaguardar los intereses y obligaciones que se tienen con la sociedad y la comunidad que integra la institución. Por ello “EL CESIONARIO” deberá presentar por escrito a “EL CEDENTE” la posible empresa y/o marca comercializadora de productos para su aprobación, debiendo recaer un escrito por parte de “EL CEDENTE” y “EL CESIONARIO” donde se compromete a que los giros de las empresas y/o marcas patrocinadoras cumplan con las políticas de ética que “EL CESIONARIO” establezca.

**3.5 Derecho y exclusividad.** “EL CESIONARIO” se reserva el derecho y exclusividad de designar al proveedor principal de aguas gaseosas, embotelladas y/o carbonatadas (también conocidas como refrescos y aguas embotelladas, saborizadas o no) y “EL CESIONARIO” deberá respetar las condiciones que en forma general o particular sean convenidas entre el proveedor que sea designado por “EL CEDENTE”, y en caso de que “EL CEDENTE” opte por no ejercer este derecho, así lo hará saber a “EL CESIONARIO” mediante documento específico.

**3.6 Del personal que operará el módulo.** “EL CESIONARIO” deberá prestar el servicio de manera directa; en caso de requerir personal adicional para que laboren en la prestación del servicio de cafetería, no tendrán relación alguna con “EL CESIONARIO”, por lo que la relación patrón-trabajador

será directamente con “EL CESIONARIO”, por lo que este último será el único responsable de las obligaciones derivadas de ordenamientos en materia fiscal, del trabajo y seguridad social, por lo que libera en forma expresa a “EL CEDENTE” y se hará responsable de sacar en paz y a salvo a “EL CEDENTE” en caso de conflicto judicial o laboral.

#### **Cuarta Parte** **De la extinción, caducidad y revocación** **de la Concesión**

**4.1 Causas de extinción:** “EL CESIONARIO” acepta expresamente que son causas de extinción de la Concesión, las que a continuación se mencionan:

- I. Vencimiento del plazo por el que se haya otorgado.
- II. Renuncia del concesionario
- III. Desaparición del objeto de la concesión
- IV. Nulidad, revocación y caducidad
- V. Cualquiera otra prevista en las leyes, reglamentos, disposiciones administrativas o en la concesión misma, que a juicio de “EL CEDENTE” haga imposible o inconveniente su continuación

**4.2 Causa de caducidad:** En términos de lo dispuesto por el artículo 75 de la Ley General de Bienes Nacionales, es causa de caducidad de la concesión, no iniciar el uso o

aprovechamiento del inmueble concesionado dentro del plazo señalado en el presente instrumento.

**4.3 Causas de revocación:** “EL CESIONARIO” acepta expresamente que son causas de revocación del presente instrumento, las contenidas en las fracciones siguientes, las cuales podrán ser invocadas por “EL CEDENTE” desde el primer incumplimiento o en el momento en que así lo determine:

- I. Dejar de cumplir con el fin para el que fue otorgada la concesión, dar al bien objeto de la misma un uso distinto al autorizado o no usar el bien de acuerdo con lo dispuesto en la Ley General de Bienes Nacionales, su reglamento y ordenamientos legales aplicables.
- II. Dejar de cumplir con las condiciones a que se sujete el otorgamiento de la concesión.
- III. Que “EL CESIONARIO” no aporte los gastos de recuperación en los tiempos y modos establecidos para ese efecto o bien que exista atraso en las cuotas pactadas.
- IV. Por alteración o daño en las instalaciones por negligencia en el uso del inmueble materia de este instrumento.
- V. Por el incumplimiento a cualquiera de las condiciones del presente instrumento.
- VI. Por almacenar bienes muebles y/o vender productos de consumo no autorizado por “EL CEDENTE”.
- VII. Por la venta de tabaquería, bebidas alcohólicas, energizantes y/o narcóticos ya sea dentro del Plantel o en los alrededores.
- VIII. Por usar el inmueble dado en comodato para un fin distinto al establecido.
- IX. Por dejar de prestar el servicio, sin previa autorización de “EL CEDENTE”.
- X. Por el incumplimiento al horario establecido por “EL CEDENTE” para la apertura y cierre del inmueble y el servicio que presta.
- XI. Por impedir al personal de “EL CEDENTE” realizar en cualquier momento, las visitas o inspecciones al inmueble concesionado, así como no rendir oportunamente la información que le solicite.
- XII. Por la falta de limpieza e higiene en los alimentos y/o el espacio para la prestación del servicio de cafetería, reportado hasta en dos ocasiones en un mes.
- XIII. Por negar el servicio de cafetería a cualquier integrante de la comunidad de “EL CEDENTE”, sin que exista causa justificada para ello.
- XIV. Por promover o participar en acciones que interrumpan las funciones o actividades de “EL CEDENTE”, o que en general lesionen su operación e imagen institucional.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- XV. Por dejar de pagar los servicios de limpieza exterior, energía eléctrica y suministro de agua, o cualquier otro gasto que se genere, con motivo del presente Contrato.
- XVI. Por el incumplimiento a la entrega del aviso de funcionamiento para operar el servicio de cafetería, expedido por la Secretaría de Salud y otras autoridades competentes en la materia.
- XVII. Por ceder o traspasar los derechos y obligaciones del presente instrumento legal.
- XVIII. Los demás previstos en disposiciones aplicables

**4.4. Rescisión administrativa.** Las partes expresamente aceptan que “EL CEDENTE” podrá rescindir administrativamente el presente instrumento, sin necesidad de declaración judicial, cuando “EL CESIONARIO” se abstenga de observar cualquier condición de este instrumento.

Para el caso de que “EL CEDENTE” determine rescindir el presente instrumento solamente estará obligado a notificarle por escrito a “EL CESIONARIO” el motivo de la rescisión, con quince días naturales de anticipación a la fecha que señale, para que cause efectos la rescisión.

Cumplida la fecha señalada, “EL CESIONARIO” estará obligado a devolver el inmueble, totalmente desocupado, en un plazo no mayor a cinco días, contados a partir de la fecha en que se dé por rescindido, de no hacerlo así, será responsable por los daños y perjuicios que cause a “EL CEDENTE”.

## Quinta Parte Referencias

### 5.1. Referencias de “EL CESIONARIO”

- Que el C. \_\_\_\_\_, es apoderado legal de \_\_\_\_\_, en los términos de la escritura Notarial No. \_\_\_\_\_, de fecha \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_, pasada ante la fe del Notario Público No. \_\_\_\_\_ del, Lic. \_\_\_\_\_.
- Que tiene plena capacidad jurídica para contratar y obligarse en el presente contrato, así como tener conocimientos y capacidad técnica necesaria para cumplir con el objeto del presente instrumento.
- Atendiendo a su objeto social se dedica, entre otras actividades a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- Se encuentra inscrita ante el Registro Federal de Contribuyentes bajo la clave de identificación \_\_\_\_\_
- Que tiene establecido su domicilio en \_\_\_\_\_ mismo que señala para todos los fines y efectos legales de este contrato y cuenta con el número telefónico Cel. \_\_\_\_\_ y numero local \_\_\_\_\_
- Que tiene interés en que se le proporcione la Concesión del módulo de cafetería ubicado en \_\_\_\_\_...

**5.2 Referencias de “EL CEDENTE”:**

- Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado por Decreto Presidencial publicado el 26 de septiembre de 1973 en el Diario Oficial de la Federación, modificado por Decreto Presidencial publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de enero de 2006, y que su objeto es impartir e impulsar la educación correspondiente al tipo medio superior.
- Que el M. en A. José Luis Cadenas Palma, en su carácter de Secretario Administrativo, es Apoderada Legal del Colegio de Bachilleres y está facultado para celebrar este contrato en los términos de la Escritura Pública número 18,617, del libro 332, de fecha 04 de Junio de 2013, otorgada ante la fe del Lic. Manuel Villagordoa Mesa, Notario Público 228 del Distrito Federal.
- Que tiene establecido su domicilio legal en Prolongación Rancho Vista Hermosa número 105, colonia Los Girasoles, Delegación Coyoacán, C.P. 04920, de esta Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales de este contrato.
- Que se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes con la clave CBA-730926-8S8.
- Que el área encargada del control, seguimiento y administración del presente instrumento, es la Subdirección de Bienes y Servicios del Colegio de Bachilleres, en corresponsabilidad con los Directores de Planteles, en lo expresamente señalado en este contrato.

Firmado que fue el presente instrumento legal y conocidos todos sus alcances legales, en la Ciudad de México Distrito Federal a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_, del año dos mil \_\_\_\_\_, en cuatro ejemplares originales.

**POR EL CEDENTE  
CONCESIONARIO**

**POR EL**



**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la  
 Concesión de Espacios para la Operación de  
 Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio  
 de Bachilleres.

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**TESTIGOS**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**RESPONSABLES  
 OPERATIVOS**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LA PRESENTE FOJA, CORRESPONDE A LA CONCESION QUE OTORGA EL COLEGIO  
 DE BACHILLERES, RESPECTO DEL MÓDULO DE CAFETERÍA QUE SE LOCALIZA EN**  
 \_\_\_\_\_, **QUE TIENE POR OBJETO**  
 \_\_\_\_\_, **A FAVOR DE**  
 \_\_\_\_\_, **SUSCRITO EN**  
**CUATRO TANTOS. CONSTE.--**

### Anexo 3

**ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional.**

**Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Educación Pública.- Secretaría de Salud.**

EMILIO CHUAYFFET CHEMOR, Secretario de Educación Pública, y MARÍA DE LAS MERCEDES MARTHA JUAN LÓPEZ, Secretaria de Salud, con fundamento en los artículos 3o. y 4o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 7o., fracciones I, IX y X, 24 Bis, 32 y 33, fracción XVII de la Ley General de Educación; 2o., fracciones I y II, 3o., fracciones XI, XII y XVI, 111, fracciones I y II, 112, 113, 114, 115, fracciones II, IV, VI y VII y 159, fracciones I y V de la Ley General de Salud; 28, literal D de la Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes; 1, 4 y 5, fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Educación Pública; 1, 6 y 7, fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y

#### CONSIDERANDO

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND), en su Meta Nacional II. "México Incluyente", Objetivo 2.2. "Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente", Estrategia 2.2.2. "Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población", señala entre sus líneas de acción, la relativa a promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil;

Que el Programa Sectorial de Educación 2013-2018, en su Capítulo III. "Objetivos, estrategias y líneas de acción", Objetivo 1. "Asegurar la calidad de los aprendizajes en la educación básica y la formación integral de todos los grupos de la población", Estrategia 1.7. "Fortalecer la relación de la escuela con su entorno para favorecer la educación integral", señala entre sus líneas de acción la relativa a impulsar la participación de las autoridades educativas estatales y de las escuelas en las campañas para una alimentación sana y contra la obesidad;

Que el Programa Sectorial de Salud 2013-2018 (PSS), señala en su apartado de "Introducción", que la salud es una condición elemental para el bienestar de las personas; además forma parte del capital humano para desarrollar todo su potencial a lo largo de la vida;

Que el PSS, en su numeral III. "Objetivos, estrategias y líneas de acción", Objetivo 1. "Consolidar las acciones de protección, promoción de la salud y prevención de enfermedades", Estrategia 1.1. "Promover actitudes y conductas saludables y corresponsables en el ámbito personal, familiar y comunitario", prevé entre sus líneas de acción la relativa a fomentar los entornos que favorezcan la salud, en particular en las escuelas de educación básica, media superior y superior;

Que asimismo, el PSS en su Objetivo 3. "Reducir los riesgos que afectan la salud de la población en cualquier actividad de su vida", Estrategia 3.7. "Instrumentar la Estrategia Nacional para la Prevención y Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes", dispone entre sus líneas de acción la relativa a vincular acciones con la Secretaría de Educación Pública para la regulación de las cooperativas escolares;

Que el "Decreto por el que se reforman los artículos 3o. en sus fracciones III, VII y VIII; y 73, fracción XXV, y se adiciona un párrafo tercero, un inciso d) al párrafo segundo de la fracción II y una fracción IX al artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de febrero de 2013, señala en su Transitorio Quinto, fracción III, inciso c) que el Congreso de la Unión y las autoridades competentes deberán prever, al menos, entre otras, las adecuaciones al marco jurídico, para prohibir en todas las escuelas los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos;

Que bajo ese contexto, la Ley General de Educación, en su artículo 7o., fracciones I, IX y X dispone que la educación que imparta el Estado, sus organismos descentralizados y los particulares con autorización o con reconocimiento de validez oficial de estudios tendrá, además de los fines

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

establecidos en el segundo párrafo del artículo 3o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los relativos a contribuir al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades humanas; fomentar la educación en materia de nutrición, desarrollar actitudes solidarias en los individuos y crear conciencia sobre la preservación de la salud;

Que asimismo, dicho ordenamiento legal en su artículo 24 Bis, señala que la Secretaría de Educación Pública, mediante disposiciones de carácter general que se publiquen en el Diario Oficial de la Federación y sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que resulten aplicables, establecerá los lineamientos a que deberán sujetarse el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparados y procesados, dentro de toda escuela, en cuya elaboración se cumplirán los criterios nutrimentales que para tal efecto determina la Secretaría de Salud. Estas disposiciones de carácter general comprenderán las regulaciones que prohíban los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos y fomenten aquellos de carácter nutrimental;

Que la mencionada Ley en su artículo 33, fracciones I y XVII establece que las autoridades educativas en el ámbito de sus respectivas competencias atenderán de manera especial las escuelas en que, por estar en localidades aisladas, zonas urbanas marginadas o comunidades indígenas, sea considerablemente mayor la posibilidad de atrasos o deserciones, mediante la asignación de elementos de mejor calidad, para enfrentar los problemas educativos de dichas localidades, e impulsarán esquemas eficientes para el suministro de alimentos nutritivos para alumnos, a partir de microempresas locales, en aquellas escuelas que lo necesiten, conforme a los índices de pobreza, marginación y condición alimentaria;

Que la Ley General de Salud, en sus artículos 112, fracción III y 113, establece que la educación para la salud tiene por objeto orientar y capacitar a la población preferentemente en materia de nutrición, y que la Secretaría de Salud, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública y los gobiernos de las entidades federativas, y con la colaboración de las dependencias y entidades del sector salud, formulará, propondrá y desarrollará programas de educación para la salud, procurando optimizar los recursos y alcanzar una cobertura total de la población;

Que dicho ordenamiento, en su artículo 115, fracciones II, IV y VII, dispone que la Secretaría de Salud tendrá a su cargo el normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables; normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas, y establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos;

Que el 23 de agosto de 2010, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica, cuyo objeto es promover que en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica se preparen y expendan alimentos y bebidas que faciliten una alimentación correcta; encaminar los esfuerzos y las acciones para que en las entidades federativas se regule, de manera coordinada y unificada, la operación de los establecimientos de consumo escolar; impulsar una cultura de hábitos alimentarios saludables y una formación alimentaria que permita a niñas, niños y adolescentes que cursan la educación básica desarrollar aprendizajes hacia una vida más sana, y propiciar la reflexión y el análisis entre las autoridades educativas, y demás actores que participan en el quehacer educativo para reconocer a la salud como un componente básico en la formación integral de dicha población;

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013, señala en su punto 4.2 que la orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud, haciendo énfasis en el desarrollo de capacidades y competencias, participación social y comunicación educativa;

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010, tiene como objetivo, conforme a lo dispuesto en su punto 1.1, establecer los requisitos

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso;

Que los problemas de salud que actualmente enfrentan las alumnas y alumnos de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, en parte se propician por la falta de consumo de alimentos y bebidas cuyos nutrimentos sean los adecuados para generar un desarrollo integral, el logro de mejores aprendizajes y la permanencia en las escuelas;

Que las escuelas del Sistema Educativo Nacional deben promover una alimentación escolar correcta entre las alumnas y alumnos, que frene su rezago escolar y los beneficie en su salud, aprovechamiento y rendimiento escolar, y que logre condiciones de estabilidad en la matrícula, aumento en la asistencia y continuidad durante la jornada escolar y en el tramo educativo en el que se encuentren inscritos;

Que la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional, deben ser acordes a una alimentación correcta, con higiene y seguridad, y con los nutrimentos necesarios y el aporte calórico adecuado a la edad y condición de vida de las alumnas y alumnos, y

Que en razón de lo anterior, en ejercicio de las atribuciones que nos confieren las disposiciones jurídicas aplicables y en el ámbito de nuestras respectivas competencias, hemos tenido a bien expedir el siguiente:

ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL

## TÍTULO I

### DISPOSICIONES GENERALES

#### CAPÍTULO ÚNICO

##### Objeto, Ámbito de Aplicación y Definiciones

**Primero.-** El presente Acuerdo tiene por objeto:

I. Establecer los lineamientos generales a que deberán sujetarse el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional;

II. Dar a conocer los criterios nutrimentales de los alimentos y bebidas preparados y procesados que se deberán expendir y distribuir en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, conforme al Anexo Único del presente Acuerdo, y

III. Destacar los tipos de alimentos y bebidas preparados y procesados que deberán prohibirse para su expendio y distribución en las escuelas del Sistema Educativo Nacional por no favorecer la salud de los estudiantes.

**Segundo.-** El presente Acuerdo y su Anexo Único serán aplicables a todas las escuelas públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional en las cuales se expendan y distribuyan alimentos y bebidas preparados y procesados.

**Tercero.-** Para una efectiva orientación alimentaria, en el Anexo Único del presente Acuerdo se describen las características nutrimentales de alimentos y bebidas que facilitan una alimentación correcta y se recomiendan para su expendio y distribución en las escuelas.

El Anexo Único a que se refiere el párrafo anterior, podrá ser revisado en cualquier momento, con la finalidad de fortalecer el bienestar físico y mental de los estudiantes, así como fomentar el mejoramiento de su calidad de vida. Las modificaciones que se lleven a cabo al referido Anexo, se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**Cuarto.-** Para los efectos del presente Acuerdo se entenderá por:

**I. Acuerdo:** al presente Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional;

**II. Alimentación correcta:** a los hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueven en los niños y las niñas el crecimiento y desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades;

**III. Alimento:** cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición;

**IV. Alimentos y bebidas naturales:** a aquéllos cultivados, empaquetados y almacenados que no contienen aditivos químicos;

**V. Alimentos y bebidas preparados:** a los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo;

**VI. Alimentos y bebidas procesados:** a aquéllos que son sometidos a un proceso de modificación de su estado original respecto de sus componentes, fáciles de consumir y de conservar en envases mediante conservadores;

**VII. Agua simple potable:** al líquido que no contiene contaminantes físicos, químicos ni biológicos; es incoloro, insípido e inoloro y no causa efectos nocivos al ser humano. Es el líquido más recomendable para una hidratación adecuada porque no se le ha adicionado; nutrimento o ingrediente alguno;

**VIII. Autoridades Educativas:** a la Secretaría de Educación Pública de la Administración Pública Federal y a las correspondientes en los estados, el Distrito Federal y municipios;

**IX. Autoridades Sanitarias:** al Presidente de la República, al Consejo de Salubridad General, a la Secretaría de Salud y los gobiernos de las entidades federativas, incluyendo el del Distrito Federal;

**X. Colación o refrigerio:** a la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), y sirve para cumplir las características de una dieta correcta;

**XI. Comité de Establecimientos de Consumo Escolar:** al grupo de personas (especialmente madres y padres de familia) que se compromete y responsabiliza de la organización y el desarrollo de acciones en torno al expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados, de conformidad con lo establecido en el presente Acuerdo;

**XII. Comunidad educativa:** a las madres y los padres de familia o tutores, los representantes de sus asociaciones, las y los directivos de la escuela y, en la medida de lo posible, los ex alumnos y otros miembros de la comunidad interesados en el desarrollo de la propia escuela;

**XIII. Distribución:** al conjunto de estrategias y acciones dirigidas a abastecer de alimentos y bebidas preparados y procesados a las escuelas conforme a los criterios nutrimentales definidos en el Anexo Único del presente Acuerdo;

**XIV. Establecimiento de Consumo Escolar:** a los espacios asignados en las escuelas, públicas y particulares del Sistema Educativo Nacional, para ofrecer a los estudiantes alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de sus instalaciones. Incluye todo expendio de alimentos y bebidas que opere al interior de las escuelas, cualquiera que sea la denominación o naturaleza jurídica que adopte;

**XV. Expendio:** a la actividad de vender alimentos y bebidas preparados y procesados en los Establecimientos de Consumo Escolar;

**XVI. Hábitos alimentarios:** al conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres;

**XVII.** Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales;

**XVIII.** Personal calificado: a los nutriólogos y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituido y/o reconocido por la autoridad competente, que cuente con tres años de experiencia en el campo de la orientación alimentaria;

**XIX.** Personal capacitado: al que fue preparado por personal calificado y que cuenta con los conocimientos y habilidades para la orientación alimentaria;

**XX.** Plato del Bien Comer: a la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades, señalada en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", y

**XXI.** Proveedor: a la persona física, microempresa, institución pública o privada que abastece a las escuelas, de manera regular, de los insumos para la preparación, expendio y distribución de alimentos, con base en lo establecido en el presente Acuerdo y su Anexo Único, o presta servicios relacionados con los mismos.

## TÍTULO II

### DE LA CONFIGURACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN CORRECTA DE LOS ESTUDIANTES

#### CAPÍTULO PRIMERO

##### Principios de una alimentación correcta

**Quinto.-** En las escuelas del Sistema Educativo Nacional se fomentará el consumo de alimentos y bebidas que favorezcan la salud de los estudiantes, considerando las siguientes características de una dieta correcta:

**I.** Completa: que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos expresados en El Plato del Bien Comer;

**II.** Equilibrada: que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí;

**III.** Inocua: que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento;

**IV.** Suficiente: que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta;

**V.** Variada: que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo, y

**VI.** Adecuada: que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

**Sexto.-** En el contexto escolar los principios de una alimentación correcta se aplicarán desde una perspectiva integral considerando que los hábitos alimentarios de los estudiantes, sus familias y demás miembros de la comunidad educativa son influidos por factores culturales, sociales, educativos, económicos y geográficos que determinan las preferencias y tipo de alimentos que consumen.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**Séptimo.-** Con base en los principios señalados en el presente capítulo, las escuelas:

**I.** Promoverán, entre la comunidad educativa, la adopción de estilos de vida saludables a través de la orientación relacionada con la salud y la buena práctica alimenticia;

**II.** Pondrán énfasis en el consumo de verduras, frutas y alimentos naturales, de la temporada y de la región;

**III.** Promoverán la importancia de consumir agua simple potable como primera opción de hidratación;

**IV.** Verificarán que los espacios donde se preparan y expenden los alimentos y bebidas cuenten con las condiciones que garanticen la salud y seguridad de la comunidad escolar, y

**V.** Ofrecerán una alimentación correcta en términos de los criterios técnicos nutrimentales contenidos en el Anexo Único del presente Acuerdo.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **Condiciones higiénicas de los lugares de preparación**

**Octavo.-** Los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas, se sujetarán a lo dispuesto por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" y demás disposiciones jurídicas que resulten aplicables en la materia.

## **CAPÍTULO TERCERO**

### **Limpieza en la preparación de alimentos y bebidas**

**Noveno.-** Las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas para su expendio en los establecimientos de consumo escolar, se sujetarán a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" y NOM-043-SSA2-2012, "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", y demás disposiciones jurídicas que resulten aplicables en la materia.

## **TÍTULO III**

### **DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ESCUELA PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

##### **Del Comité de Establecimientos de Consumo Escolar**

**Décimo.-** En las escuelas del tipo básico el Comité de Establecimientos de Consumo Escolar desarrollará las acciones relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela, de acuerdo con los criterios de una alimentación correcta.

Los directivos, docentes y personal administrativo y de apoyo a los servicios educativos de las escuelas públicas de educación básica no participarán en las acciones a que se refiere el párrafo anterior.

**Decimoprimer.-** A fin de generar entornos saludables en la escuela, el Comité de Establecimientos de Consumo Escolar promoverá la realización de las siguientes acciones:

**I.** Convocar a madres y padres de familia de la comunidad educativa a participar en las acciones relacionadas con el expendio y distribución de alimentos y bebidas de acuerdo a los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único del presente Acuerdo;

**II.** Establecer alianzas entre la escuela y la familia para adoptar una alimentación correcta;

**III.** Gestionar la capacitación y orientación alimentaria dirigida a las personas directamente involucradas en la preparación, el expendio y la distribución de los alimentos y bebidas;

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**IV.** Difundir entre la comunidad educativa el tipo de alimentos y bebidas que se expenden y distribuyen en la escuela, basados en las recomendaciones y prohibiciones contenidas en el Anexo Único del presente Acuerdo;

**V.** Supervisar y vigilar de manera permanente la calidad y el tipo de productos que pueden expendirse y distribuirse, verificando que los alimentos y bebidas señalen la fecha de caducidad o consumo preferente, la información nutrimental del producto y que cumplan con las disposiciones establecidas en el Anexo Único del presente Acuerdo;

**VI.** Verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene para la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela, y

**VII.** Las demás que le encomiende el Consejo Escolar de Participación Social.

**Decimosegundo.-** El Comité de Establecimientos de Consumo Escolar dará cuenta al Consejo Escolar de Participación Social de las acciones desarrolladas y, en su caso, de las irregularidades detectadas en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en la escuela.

**Decimotercero.-** Las autoridades educativas de las escuelas de los tipos medio superior y superior establecerán los mecanismos conforme a los cuales se desarrollarán las acciones relacionadas con la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **De los aspirantes a proveedores**

**Decimocuarto.-** Los aspirantes a proveedores de alimentos y bebidas para su preparación, expendio y distribución en las escuelas deberán:

**I.** Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en este Acuerdo y su Anexo Único, así como a las demás disposiciones jurídicas aplicables en la materia;

**II.** Contar con personal calificado y/o capacitado, y

**III.** Recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos y bebidas recomendables y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su preparación, expendio y distribución, para lo cual podrán apoyarse en los servicios estatales de salud de su respectiva localidad, cuando así se haya convenido con estos últimos.

## **TÍTULO IV**

### **DE LAS ATRIBUCIONES**

#### **CAPÍTULO PRIMERO**

##### **De las autoridades educativas**

**Decimoquinto.-** Corresponde a las autoridades educativas, en su respectivo ámbito de competencia:

**I.** Difundir en las escuelas el contenido del presente Acuerdo y su Anexo Único;

**II.** Revisar los términos de los instrumentos que tienen celebrados con los proveedores y suscribir los actos jurídicos a que haya lugar, a efecto de que sean acordes con lo dispuesto en el presente Acuerdo y su Anexo Único;

**III.** Garantizar que las escuelas cuenten con agua potable, infraestructura y equipamiento necesarios para brindar higiene y seguridad en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas;

**IV.** Promover que se brinden alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades y posibilidades del contexto o región;

**V.** Trabajar coordinadamente con las autoridades municipales y con los órganos políticos administrativos de las demarcaciones territoriales del Distrito Federal, y demás instancias

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

competentes, para promover acciones encaminadas a regular el comercio ambulante próximo a las escuelas, y

**VI.** Vigilar el cumplimiento del presente Acuerdo y su Anexo Único.

## **CAPÍTULO SEGUNDO**

### **De las autoridades sanitarias**

**Decimosexto.-** La Secretaría de Salud, en el ámbito de su competencia, promoverá, que las autoridades sanitarias de los gobiernos de las entidades federativas lleven a cabo acciones encaminadas a alinear su normativa a las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo y su Anexo Único.

## **CAPÍTULO TERCERO**

### **De las autoridades educativas y sanitarias**

**Decimoséptimo.-** Corresponde a las autoridades educativas y sanitarias, en el respectivo ámbito de su competencia:

**I.** Acordar la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas, de acuerdo a las necesidades y características de la población destinataria;

**II.** Brindar información, asesoría y capacitación en materia de orientación alimentaria a los miembros del Comité de Establecimientos de Consumo Escolar, proveedores, aspirantes a proveedores y padres de familia o tutores;

**III.** Realizar visitas para supervisar las condiciones de higiene y seguridad en la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas, y

**IV.** Evaluar y dar seguimiento a las actividades de preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas para identificar el grado de cumplimiento de los criterios técnicos sobre la alimentación correcta, la higiene y la seguridad, así como los beneficios que se han generado en la mejora de los aprendizajes, la retención escolar y la participación de la comunidad.

## **TÍTULO V**

### **CAPÍTULO ÚNICO**

#### **De las prohibiciones y sanciones**

**Decimooctavo.-** Queda prohibida la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, que por representar una fuente de azúcares simples, harinas refinadas, grasas o sodio, no cumplan con los criterios nutrimentales del Anexo Único del presente Acuerdo y, en consecuencia, no favorezcan la salud de los educandos y la pongan en riesgo.

**Decimonoveno.-** Los prestadores de servicios educativos que promuevan o propicien la preparación, expendio y distribución de alimentos en contravención a lo señalado en el lineamiento anterior, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 75, fracciones IX y XIII de la Ley General de Educación y se harán acreedores a las sanciones establecidas en el artículo 76 de dicho ordenamiento legal. Lo anterior, sin perjuicio de que se impongan las sanciones administrativas que correspondan, tratándose de servidores públicos.

## **TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**SEGUNDO.-** El Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

planteles de educación básica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de agosto de 2010, quedará sin efectos una vez que se inicie la implementación del presente ordenamiento.

Se derogan las disposiciones que se opongan al presente Acuerdo.

**TERCERO.-** La implementación del presente Acuerdo y su Anexo Único en las escuelas del tipo básico se llevará a cabo a partir del ciclo escolar 2014-2015 y en las de los tipos medio superior y superior en el ciclo lectivo correspondiente al segundo semestre de 2014.

México, Distrito Federal, a 9 de mayo de 2014.- El Secretario de Educación Pública, **Emilio Chuayffet Chemor.-** Rúbrica.- La Secretaria de Salud, **María de las Mercedes Martha Juan López.-** Rúbrica.

ANEXO ÚNICO DEL ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS EN LAS ESCUELAS DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL

### **Criterios Técnicos**

#### **Contenido**

#### **1. Objetivo**

1.1. Objetivos específicos.

#### **2. Bases científicas y técnicas para la elaboración de los criterios nutrimentales.**

2.1. Recomendaciones para la integración de una alimentación correcta en escolares.

2.2. Recomendaciones de energía y macronutrientes para escolares.

2.3. Criterios utilizados para el desayuno escolar.

2.3.1. Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar.

2.3.2. Conformación del desayuno escolar modalidad caliente (DEC).

2.3.2.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEC.

2.3.3. Conformación del desayuno escolar modalidad frío (DEF).

2.3.3.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF.

2.4. Criterios utilizados para el refrigerio o colación escolar ofrecidos en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

2.4.1. Verduras y frutas.

2.4.2. Cereal integral.

2.4.3. Oleaginosas y leguminosas.

2.4.4. Bebidas.

2.4.5. Alimentos y bebidas procesados.

2.4.5.1. Bebidas para secundaria, media superior y superior.

2.4.5.2. Leche.

2.4.5.3. Yogurt y alimentos lácteos fermentados.

2.4.5.4. Jugos de frutas, jugos de verduras y néctares.

2.4.5.5. Alimentos líquidos de soya.

2.4.5.6. Botanas.

2.4.5.7. Galletas, pastelitos, confites y postres.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- 2.4.5.8. Oleaginosas y leguminosas secas.
- 2.4.5.9. Quesos para refrigerio.
- 2.4.6. Recomendaciones para la preparación del refrigerio escolar desde casa.
- 2.5. Criterios utilizados para la comida escolar en Escuelas de Tiempo Completo.
  - 2.5.1. Criterios nutrimentales para la comida escolar.
  - 2.5.2. Recomendaciones para la combinación y preparación de alimentos y bebidas en las comidas de las escuelas.

### **3. Glosario.**

### **4. Bibliografía.**

#### **1. Objetivo.**

Establecer los criterios técnicos nutrimentales para regular la preparación, el expendio y la distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados que integren una alimentación correcta en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

#### **1.1. Objetivos específicos.**

- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la preparación y la distribución del desayuno escolar.
- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para el expendio de alimentos y bebidas del refrigerio escolar.
- Establecer las recomendaciones para la elaboración del refrigerio escolar preparado desde casa.
- Establecer los criterios técnicos nutrimentales para la distribución y la preparación de la comida escolar.

#### **2. Bases científicas y técnicas para la elaboración de los criterios nutrimentales.**

##### **2.1. Recomendaciones para la integración de una alimentación correcta en escolares.**

Las características alimentarias que facilitan una alimentación correcta en las y los escolares, aplicables a cualquier tiempo de comida se fundamentan en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013.

Con estos criterios nutrimentales se contribuye a disminuir el riesgo de sobrepeso, obesidad y sus complicaciones inmediatas en las niñas, niños y adolescentes, así como prevenir el desarrollo de enfermedades no transmisibles a lo largo de la vida. La calidad de la alimentación en la etapa escolar y en la adolescencia es uno de los factores que más influencia tiene en la salud de los individuos. Por lo tanto, la alimentación es fundamental para mejorar la salud y la educación de los estudiantes.

La evidencia científica actual indica que una dieta con consumo excesivo de alimentos densamente energéticos, altos en grasas totales, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y azúcares, así como en sodio, aumenta el riesgo de sobrepeso, obesidad y el desarrollo de enfermedades no transmisibles como la diabetes mellitus tipo 2, la hipertensión arterial y las enfermedades cardiovasculares.

Por estas razones, se establecieron las recomendaciones de límites máximos de nutrimentos, considerados como factores de riesgo en la dieta, cuando su consumo es excesivo.

La distribución de macronutrimentos (grasas, hidratos de carbono y proteínas) se estimó con base en las recomendaciones de ingestión diaria de energía total para la población mexicana por grupo de edad.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- Grasas totales 25-30% de la energía total.
- Hidratos de carbono 55-60% de la energía total.
- Proteínas 10-15% de la energía total.

El consumo recomendado de ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares añadidos y sodio se basa en recomendaciones internacionales para la prevención de obesidad y enfermedades crónicas por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Así, el consumo diario de grasas saturadas debe ser igual o menor a 10%, el de grasas trans igual o menor a 1% y de azúcares añadidos igual o menor del 10% del total de energía. Los límites para el sodio se basan en la guía de ingestión propuesta por la OMS de disminuir el consumo de sal a menos de 5 g diarios (menos de 2,000 mg de sodio).

La preparación de alimentos debe considerar las recomendaciones de higiene y manejo de alimentos descritas en el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional (Acuerdo), en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010 y NOM-043-SSA2-2012 antes mencionada, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.

## 2.2. Recomendaciones de energía y macronutrimentos para escolares.

En primera instancia se determinó la cantidad de energía y macronutrimentos promedio que requieren los escolares para satisfacer sus necesidades diarias y lograr una dieta correcta, así como la distribución porcentual para cada tiempo de comida para promover y mantener un peso saludable.

El cálculo del aporte de energía recomendado para ser cubierto por el desayuno, el refrigerio y la comida escolar tiene como base:

- Las recomendaciones de ingestión total de energía para la población mexicana.
- La proporción de energía aportada de acuerdo a tres tiempos de comida y dos refrigerios o colaciones; cada uno con el siguiente aporte de energía: desayuno, comida y cena, 25%, 30% y 15%, respectivamente; los dos refrigerios aportan el 30% restante de energía y nutrimentos a los escolares. (Tabla 1).

**Tabla 1.** Aporte de energía de cada tiempo de comida para estudiantes de Preescolar, Primaria, Secundaria, Media superior y Superior<sup>a</sup>.

Tipos y niveles <sup>b</sup>	Requerimiento de energía por día (Kcal)	Aporte energético por tiempo de comida (kcal +/-5%) <sup>c</sup>		
		Desayunoc	Refrigerioc	Comidac
Preescolar	1300	325 (309-341)	195 (185-205)	390 (370-409)
Primaria	1579	395 (375-415)	237 (225-249)	474 (450-498)
Secundaria	2183	545 (518-572)	327 (311-343)	656 (623-689)
Media superior y Superior	2312	578 (549-607)	347 (330-364)	694 (659-729)

a. Fuente: Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. México, 2008.

b. Preescolar: 3 a 5 años, primaria: 6 a 11 años, secundaria: 12 a 14 años, media superior y superior: 15 a 22 años.

c. Aporte energético estimado para desayuno 25% (+/- 5%), refrigerio 15% (+/- 5%), comida 30% (+/- 5%), de acuerdo con el grupo de edad.

### 2.3. Criterios utilizados para el desayuno escolar.

El desayuno es la primera comida del día y forma parte de una alimentación correcta. En la etapa escolar tiene como fin proveer a niñas, niños y adolescentes la energía y nutrimentos necesarios para el desarrollo de las habilidades, rendimiento cognitivo, concentración y atención necesarios para sus actividades escolares durante el día, además de contribuir a la formación de hábitos alimentarios correctos. El desayuno, al igual que las demás comidas del día, deberá cumplir con las características de una dieta correcta, integrando los tres grupos de alimentos en las cantidades y proporciones adecuadas para el grupo de edad en cuestión, conforme a los presentes criterios.

#### 2.3.1. Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar.

**Tabla 2.** Promedio de energía total diaria y macronutrimentos para el desayuno.

Grupo de población	kcal/día	Energía para desayuno (25% de las kcal totales) +/- 5%	Hidratos de carbono (% de kcal)	Proteína (% de kcal)	Grasas totales (% de kcal)	Grasa saturada (% de kcal)	Azúcares añadidos (g)	Fibra* (g)	Sodio* (mg)
Preescolar	1300	325 (309-341)	49 g (60%)	12 g (15%)	9 g (25%)	≤ 3.6 g (10%)	≤ 5	5.4	≤ 360
Escolar	1579	395 (375 -415)	59 g (60%)	15 g (15%)	11 g (25%)	≤ 4.3 g (10%)	≤ 5	5.4	≤ 360

\* 30% del IDR

Fuente: Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. México, 2008.

#### 2.3.2. Conformación del desayuno escolar modalidad caliente (DEC).

El desayuno escolar caliente se compone de:

- Un platillo fuerte que incluya verduras, un cereal integral, una leguminosa o un alimento de origen animal;
- Fruta;
- Leche descremada o considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil; y
- Agua simple potable.

##### 2.3.2.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEC.

- Incluir, como máximo, dos cereales diferentes por menú, de preferencia de grano entero y/o cereales integrales (tortilla, avena, arroz, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.). Preferir la tortilla de maíz, por su alto aporte de calcio y fibra. En caso de incluir arroz o pastas, deberá acompañarse sin excepción de verduras, ya que su aporte de fibra es poco.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor; evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- En caso de incluir atole en un menú, éste deberá ser preparado a base de cereales de grano entero (avena, amaranto, cebada, arroz) y con un máximo de 20 gramos (2 cucharadas soperas) de azúcar por litro de leche. En caso de incluir un licuado, éste deberá ser preparado con fruta natural y máximo 20 gramos de azúcar por litro.
- En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.
- La porción de leche será de 250 ml (1 taza o 1 vaso).
- Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.
- Evitar ofrecer alimentos de origen animal junto con leguminosas, así como una leguminosa con otra leguminosa (por ejemplo, sopa de lentejas y tacos de frijol), y promover la combinación entre un cereal y una leguminosa.
- Integrar preparaciones que incluyan verdura y fruta disponibles en la región y de temporada, para facilitar su adquisición y distribución.
- La verdura o fruta debe ser de preferencia fresca.
- Ofrecer agua simple potable.

### 2.3.3. Conformación del desayuno escolar modalidad frío (DEF).

El desayuno escolar en su modalidad frío se compone de:

- Leche descremada o semidescremada;
- Cereal integral, y
- Fruta fresca o deshidratada, que puede venir acompañada de semillas oleaginosas.

#### 2.3.3.1. Criterios de calidad nutricia específicos para el DEF.

Para la conformación del desayuno frío se deberá:

- En caso de no incluirse la leche como bebida dentro del desayuno, integrar un derivado de lácteo (excepto crema o mantequilla) u otra fuente de calcio.
- Considerar la inclusión de leche entera para niños en edad preescolar que viven en zonas con alta prevalencia de desnutrición infantil.
- Otorgar una porción mínima de 30 gramos de cereal integral, que puede ser en forma de galletas, barras, cereales de caja, etc., elaborados con granos enteros o a partir de harinas integrales. La porción deberá considerar las siguientes características (Tabla 3):

**Tabla 3.** Contenido de nutrimentos que deberán tener los cereales integrales (galletas, barras, cereales de caja, etc.) por porción de alimentos en los desayunos escolares.

Porción	30 g
Fibra	Mínimo 1.8 g (> 10% de la IDRa)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo <sup>b</sup>
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo <sup>b</sup>
Grasas saturadas	Máximo 15% de las calorías totales del insumo <sup>b</sup>

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g <sup>b</sup>
Sodio	Máximo 180 mg <sup>b</sup>

**Fuente:** Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. Lineamientos de la estrategia integral de asistencia social alimentaria 2013.

/a Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de Ingestión de nutrimentos para la población Mexicana. Bases Fisiológicas. México, 2005.

/b Adaptado de Tabla 4, categoría "Galletas, pastelitos, confites y postres" del presente Anexo.

· Incluir una porción de fruta de preferencia fresca disponible en la región y de temporada o fruta deshidratada sin adición de azúcares, grasa o sal. En caso de proporcionar fruta deshidratada, la ración deberá contener un mínimo de 20 gramos (g).

La fruta deshidratada podrá estar combinada con oleaginosas no adicionadas con sal o azúcar (cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc.), siempre y cuando la fruta sea el principal ingrediente, contenida en al menos 20 g, y como máximo se añadan 20 g de estas semillas.

#### **2.4. Criterios utilizados para el refrigerio o colación escolar ofrecidos en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.**

Los refrigerios o colaciones, como parte de la dieta de los escolares, deben proveerles de los nutrimentos y energía necesarios entre comidas, para evitar lapsos de ayuno de más de cuatro horas, así como mantener la saciedad en su apetito.

Se recomienda que el refrigerio escolar cubra el 15% de las recomendaciones diarias respecto de la energía y los nutrimentos.

El refrigerio escolar deberá estar constituido por:

- Verduras y frutas;
- Cereal integral;
- Oleaginosas y leguminosas; y
- Agua simple potable a libre demanda.

##### **2.4.1. Verduras y frutas.**

Se recomienda promover permanentemente el consumo de verduras y frutas frescas, disponibles en la región y de temporada, preferentemente, ya que la mayoría contribuye a lograr saciedad sin grandes aportes de energía, por lo que las cantidades a consumir pueden ser mayores a las de otros alimentos. En general, el consumo de verduras no debe limitarse.

En el caso de frutas, se recomienda una pieza o su equivalente en rebanadas o tazas. En el caso de frutas deshidratadas, sin azúcar adicionada (orejones de chabacano, durazno, manzana y pera), no más de 4 piezas (25 g). Es mejor el consumo de frutas enteras o en trozos, y no en forma de jugos, por razones de saciedad y equilibrio energético, y para evitar pérdidas en nutrimentos y otros componentes dietéticos derivados del proceso de licuado y la posterior oxidación.

La verduras y las frutas podrán estar combinadas con leguminosas secas u oleaginosas no adicionadas con sal o azúcar que cumplan con los criterios nutrimentales descritos en la Tabla 4.

##### **2.4.2. Cereal integral.**

Los cereales integrales son fuente importante de hidratos de carbono, proteínas y fibra que aportan importantes beneficios a la salud. Se recomienda consumir una porción de cereal integral como amaranto, avena o granola sin azúcar añadidos, misma que se puede agregar a la fruta del refrigerio.

##### **2.4.3. Oleaginosas y leguminosas.**

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

El consumo de leguminosas y oleaginosas es fuente importante de fibra y proteína. Las leguminosas además son ricas en calcio y hierro. Su consumo moderado ha sido asociado con efectos positivos para la salud, siempre y cuando no tengan grasas, sal o azúcares añadidos.

Algunas recomendaciones de leguminosas secas incluyen garbanzos o habas secas sin sal, y de oleaginosas cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc. que cumplan con los criterios nutrimentales descritos en la Tabla 4.

#### **2.4.4. Bebidas.**

El principal objetivo en relación con las bebidas es promover el consumo de agua simple potable, por lo que se deberá asegurar la disponibilidad de la misma, antes que la de cualquier otra bebida.

Es importante la promoción exclusiva del consumo de agua y evitar la promoción del consumo de otro tipo de bebidas.

#### **2.4.5. Alimentos y bebidas procesados.**

Los alimentos y bebidas procesados que cumplan con los criterios nutrimentales establecidos en la Tabla 4 se pueden expender en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional únicamente los días viernes, en sustitución de los cereales, las oleaginosas y leguminosas.

##### **2.4.5.1. Bebidas para secundaria, media superior y superior.**

- Porción: 250 ml.
- Calorías por porción: 10 kcal máximo.
- Sodio: 55 mg por porción.
- Edulcorantes no calóricos: 40 mg/100 ml o 100 mg/250 ml.
- Sin cafeína y sin taurina.

##### **2.4.5.2. Leche.**

La leche se considera un alimento líquido y es recomendable su promoción e inclusión en la dieta del escolar por el contenido de calcio que le ayudará a un mejor desarrollo. Para mayor beneficio a la salud, en cuanto a prevención de problemas de obesidad y enfermedades crónicas asociadas, la leche debe ser de preferencia semidescremada o descremada.

- Energía: menor a 50 kcal por 100 ml.
- Contenido de grasas totales: menor o igual a 1.6% o 1.6 g de grasas por 100 g de leche.
- El tamaño del envase será menor o igual a 250 ml.
- No debe tener azúcares añadidos.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.
- En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.

##### **2.4.5.3. Yogurt y alimentos lácteos fermentados.**

Yogurt sólido:

- Tamaño del envase: menor a 150 g.
- Energía: máximo 80 kcal por porción.
- Grasas totales: 2.5 g/100g (3.75 g/150 g)
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Yogurt bebible y alimentos lácteos fermentados:

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- Tamaño de la porción: menor a 200 ml.
- Energía: máximo 100 kcal por porción.
- Grasas totales: 1.4 g/100 ml (2.8 g/200 ml)
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos. siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

#### **2.4.5.4. Jugos de frutas, jugos de verduras y néctares.**

Jugos de verduras y frutas:

- Se permitirán jugos de fruta 100% natural sin azúcares añadidos.
- En caso de jugos de frutas naturales de origen industrializado, la cantidad de azúcares totales (gramos por porción) será según la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 2009.
- La energía por porción será menor a 70 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.

Néctares:

- Energía por porción: menor a 70 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

#### **2.4.5.5. Alimentos líquidos de soya.**

Alimentos líquidos de soya:

- Energía por porción: menor a 100 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- Las grasas totales deberán ser menor o igual a 2.5 g por 100 ml. Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales.
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 110 mg/100 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

Alimentos líquidos de soya con jugo:

- Energía por porción: menor a 60 kcal.
- La porción debe ser menor o igual a 125 ml.
- El contenido de sodio (mg por 100 ml) será menor o igual a 50 mg/100 ml.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

#### **2.4.5.6. Botanas.**

- Energía: menor a 130 kcal.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 10% del total de energía/porción.
- Grasas totales: menor o igual a 35%.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g/porción.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.

#### **2.4.5.7. Galletas, pastelitos, confites y postres.**

- Energía: menor a 130 kcal.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 20% del total de energía.
- Grasas totales: menor o igual a 35%.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g por porción.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.
- En alimentos empacados, las presentaciones deben contener una porción o menos.
- Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

#### **2.4.5.8. Oleaginosas y leguminosas secas.**

- Energía: menor a 130 kcal.
- Grasas saturadas: menor o igual a 15%.
- Ácidos grasos trans: menor o igual a 0.5 g por porción.
- Azúcares añadidos: menor o igual a 10% del total de energía.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

#### **2.4.5.9. Quesos para refrigerio.**

- Energía: menor a 80 kcal por porción.
- Tamaño de la porción: menor o igual a 30 g.
- Grasas totales: menor o igual a 68% de las kcal totales.
- Grasas saturadas: menor o igual a 39% de las kcal totales.
- Sodio: menor o igual a 180 mg por porción.

#### **2.4.6. Recomendaciones para la preparación del refrigerio escolar desde casa.**

El refrigerio debe ser preparado preferentemente en casa, con el fin de que la calidad e higiene de los alimentos sea mayor.

Para la preparación del refrigerio en casa, se recomienda a las madres y padres de familia lo siguiente:

- Identificar las verduras y frutas de temporada y de la región.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- Seleccionar preparaciones sencillas que contengan alimentos de los tres grupos del Plato del Bien Comer para cumplir con las características de una alimentación correcta.
- Planear los menús y elegir los alimentos que se van a consumir en el refrigerio con la participación de los estudiantes, para que sean mejor aceptados.
- Preparar con anticipación aquellos alimentos que no se descompongan o puedan refrigerarse.
- En caso de incluir alimentos procesados, se sugiere que sean aquellos que cumplan con los criterios nutrimentales, a que se refiere este Anexo e incluirlos únicamente una vez por semana (viernes). Los criterios nutrimentales se describen en la Tabla 4.

**Tabla 4.** Criterios Nutrimentales para alimentos y bebidas procesados permitidos únicamente los días viernes.<sup>1, 2</sup>

CATEGORÍAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	Valor límite
<b>Bebidas para secundaria, media superior y superior 1<sup>3</sup></b>	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por porción (kcal. máximo)	10 kcal
	Sodio (mg por porción)	55 mg
	Edulcorantes no calóricos(mg / 100 ml)	40 mg /100 ml (100 mg/250 ml)
<b>Leche 1<sup>4</sup>5<sup>6</sup> (incluye fórmulas lácteas y productos lácteos combinados - No considera alimentos lácteos)*</b>	Porción (ml)	250 ml
	Calorías por 100 g (kcal)	50/100 g (125 kcal/250 ml)
	Grasas totales (en 100 g)	1.6/100 g (4/250 ml)
<b>Yogurt y alimentos lácteos fermentados 1<sup>4</sup>5</b>	Porción (g o ml)	Sólido = 150 g
		Bebible = 200 ml
	Calorías por porción (máximo)	Sólido = 80 kcal
		Bebible = 100 kcal
	Grasas totales (100 g o ml)	Sólido = 2.5g/100 g (3.75 g/150 g)
Bebible = 1.4g/100 ml (2.8 g/200 ml)		
Azúcares (% de calorías totales respecto a azúcares añadidos)	30%	
<b>Jugos de frutas y verduras 1<sup>4</sup>*</b>	Porción (ml)	125 ml

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Azúcares totales (g por porción)	Según la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
Calorías por porción (máximo)	70 kcal

<b>Néctares 1'4 *</b>	Porción (ml)	125 ml
	Calorías por porción (máximo)	70 kcal
<b>Alimentos líquidos de soya 1'4 *</b>	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100ml)	110 mg/100 ml
	Grasas totales (g por 100ml) Las grasas saturadas no deben rebasar 21% de grasas totales	2.5g /100 ml (3.12 g /125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	100 kcal
	Proteína (g por porción) <b>Mínimo</b>	3.8 g
<b>Alimentos líquidos de soya con jugo *</b>	Porción (ml)	125 ml
	Sodio (mg por 100ml)	50 mg/100 ml (62.5 mg/125 ml)
	Calorías por porción (kcal, máximo)	60 kcal
	Proteína (g por porción, mínimo)	0.75 g
<b>Botanas 1'7</b>	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
	Sodio (mg por porción)	180 mg
<b>Galletas, pastelillos, confites y</b>	Porción (kcal)	130 kcal

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

<b>postres</b> <b>1'8'9</b>	Grasas totales (% de calorías totales)	35%
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	20%
	Sodio (mg/porción)	180 mg
<b>Oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) 10</b>	Porción (kcal)	130 kcal
	Grasas saturadas (% de calorías totales)	15%
	Ácido grasos trans (g por porción)	0.5 g
	Azúcares añadidos (% de calorías totales)	10%
Sodio (mg por porción)		180 mg

**Nota:** Para niños y niñas de preescolar y primaria sólo se permitirá el consumo de agua simple potable para todos los días de la semana.

#### **2.5. Criterios utilizados para la comida escolar en Escuelas de Tiempo Completo.**

Los alimentos y bebidas que se sirvan en las escuelas deberán observar los siguientes criterios nutrimentales:

- Se deben consumir diferentes verduras y frutas preferentemente frescas, locales y de temporada; en lo posible crudas y con cáscara, atendiendo las condiciones de higiene descritas en el Acuerdo, en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y NOM-043-SSA2-2012 antes mencionadas, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.
- La ingesta de grasas debe limitarse, y la mayoría de las grasas saturadas deben reemplazarse por grasas de origen vegetal. Deben evitarse los ácidos grasos trans.

Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- 1 Todos los productos deberán contener sólo una porción.
- 2 Los parámetros se refieren a menor o igual que.
- 3 Las bebidas para secundaria, media superior y superior serán sin cafeína y sin taurina.
- 4 Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos en leche, néctares, yogurt y bebidas de soya, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.
- 5 Ácidos grasos trans no aplica cuando son de origen natural como en lácteos.
- 6 En caso de la leche se permite su consumo hasta dos veces por semana en sustitución de las oleaginosas y las leguminosas.
- 7 Dentro de la categoría de botanas, se podrán registrar el grupo de alimentos denominado "Quesos para lunch", debiendo cumplir con los siguientes criterios nutrimentales:

<b>Quesos para refrigerio</b>	Porción (g)	30 g
	Energía total (kcal)	<= 80 kcal
	Grasas totales (g)	<= 6 g
	Grasas saturadas	<= 3.5 g
	Grasas totales (% de kcal totales)	68%
	Grasas saturadas (% de kcal totales)	39%
	Sodio (mg/porción)	<= 180 mg

8 Podría permitirse el uso de edulcorantes no calóricos en galletas, pastelillos y postres, siempre y cuando estén aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

9 En el caso de chocolates, éstos deberán apegarse a lo marcado en la **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-186-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CACAO, PRODUCTOS Y DERIVADOS. I CACAO. II CHOCOLATE. III DERIVADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. DENOMINACIÓN COMERCIAL** (Diario Oficial de la Federación 8 de noviembre de 2002) o la que la sustituya, y únicamente podrán expendirse de forma eventual (durante festividades, tales como: día de reyes, día del niño o eventos escolares).

10 El grupo de las oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) no se encuentra sujeto al criterio de grasas totales por su alto valor nutrimental ya que, a pesar de su alto contenido de grasas, su consumo moderado ha sido asociado con efectos positivos para la salud, siempre y cuando no tengan grasas, sal o azúcares añadidos. Por lo anterior, estos productos se podrán consumir todos los días de la semana.

\* El uso de edulcorantes no calóricos en leche, yogurts, jugos de fritas/verduras y néctares dependerá si están aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

- Se deben consumir cereales de grano entero y sus derivados integrales.
- Se deben consumir leguminosas como lentejas, habas, garbanzos y otras disponibles en la región, en combinación de los cereales integrales.
- Debe servirse preferentemente pescados y carnes con bajo contenido de grasas.
- Debe limitarse el consumo de azúcar y sal, así como aderezos a base de grasa. Toda la sal que se utilice debe ser yodada.
- Se debe promover el consumo de agua simple potable.
- Se podrán proporcionar bebidas a base de fruta natural sin azúcar añadido de forma esporádica, y no se permitirá el consumo de cualquier otra bebida.
- Se debe dar preferencia, en la preparación de alimentos, a técnicas culinarias como asado, hervido, cocimiento a vapor o al horno para reducir la cantidad de grasa agregada.

#### **2.5.1. Criterios nutrimentales para la comida escolar.**

Los criterios nutrimentales para las comidas en las escuelas se basan en un porcentaje del 30% del total de energía requerida y la distribución de macronutrientes para el equilibrio de una dieta correcta: 10 a 15% de proteína, 25 a 30% de lípidos y 55 a 60% de hidratos de carbono.

La comida escolar deberá estar conformada por los tres grupos de alimentos (1. Verduras y frutas, 2. Cereales, 3. Leguminosas y alimentos de origen animal), integrándose de la siguiente manera:

- a. Entrada (sopa, ensalada o verduras).
- b. Platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- c. Fruta fresca.
- d. Agua simple potable.

Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:

- a) Incluir agua simple potable o bien agua de fruta natural sin azúcar máximo dos veces por semana.  
En caso de integrar agua de fruta natural, ésta deberá cumplir con las siguientes características:
  - Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada.
  - No añadir azúcar.
  - Respetar la frecuencia permitida a máximo dos veces por semana.
- b) Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
  - Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requiera en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales.
  - Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).
  - Preferir la tortilla de maíz por su alto aporte de calcio y fibra.
  - En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa no sea un ingrediente principal, agregarlo en una pequeña cantidad.
- c) Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.

#### **2.5.2. Recomendaciones para la combinación y preparación de alimentos y bebidas en las comidas de las escuelas.**

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Se recomienda combinar los alimentos para conformar una comida escolar que contribuya al logro de una dieta correcta, con fundamento en la NOM-043-SSA2-2012 antes señalada; asimismo, se recomienda que la preparación de las comidas incluya los tres grupos del Plato del Bien Comer:

1. Verduras y frutas.
2. Cereales.
3. Leguminosas y alimentos de origen animal.

Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.

La preparación de alimentos debe considerar las recomendaciones de higiene y manejo de alimentos descritas en el Acuerdo y en las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y NOM-043-SSA2-2012 antes referidas, y en las demás disposiciones jurídicas aplicables.

#### Bebidas

- Se debe promover el consumo de agua simple potable a libre demanda, antes que de cualquier otra bebida.

### **3. Glosario.**

#### **Ácidos grasos:**

Biomoléculas orgánicas de naturaleza lipídica formadas por una larga cadena hidrocarbonada lineal, de número par de átomos de carbono, en cuyo extremo hay un grupo carboxilo.

#### **Ácidos grasos trans:**

Isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración tipo trans enlaces dobles carbono-carbono no conjugados [interrumpidos al menos por un grupo metileno (-CH<sub>2</sub>-CH<sub>2</sub>-)], producidos por hidrogenación de aceites vegetales. Amplia evidencia científica vincula el consumo de ácidos grasos trans con alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardio y cerebrovasculares.

#### **Ácidos grasos saturados:**

Ácidos grasos que en su estructura química poseen enlaces sencillos, es decir, que no tienen ni dobles ni triples enlaces.

#### **Alimentos permitidos:**

Alimentos y preparaciones (combinaciones de alimentos) que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio, distribución o suministro en las escuelas públicas y privadas del Sistema Educativo Nacional.

#### **Azúcares:**

Todos los edulcorantes calóricos con aporte energético, incluyendo monosacáridos (glucosa, fructosa, etc.) y disacáridos (sacarosa, lactosa, maltosa, etc.).

#### **Botanas saladas:**

Alimentos de sabor salado, elaborados a partir de procesos industrializados o artesanales, generalmente fritos, tostados u horneados.

#### **Bebidas permitidas:**

Bebidas y alimentos líquidos (leche, atoles, etc.) que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio, distribución o suministro en las escuelas públicas y

privadas del Sistema Educativo Nacional. La bebida preferida y la que debe promoverse es el agua simple potable.

**Calorías y kilocalorías:**

Los términos calorías o kilocalorías expresan el contenido energético de los alimentos. Una caloría se define como la cantidad de energía calorífica necesaria para elevar un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua pura. Una kilocaloría (kcal) es igual a 1000 calorías. El contenido energético de los alimentos se expresa en kilocalorías en este documento.

**Cereales de grano entero:**

Son aquellos que contienen la cáscara, el germen y el endospermo. En comparación con los granos refinados, que únicamente conservan el endospermo.

**Contenido energético de los alimentos:**

Es la cantidad de kilocalorías que contienen los alimentos y bebidas por unidad de masa o volumen.

**Galletas, pastelitos, confites y postres:**

Alimentos dulces elaborados a partir de procesos industrializados o artesanales y distribuidos para su consumo a gran escala.

**Grasas:**

Las grasas, junto con los hidratos de carbono y las proteínas, constituyen los macronutrientes. Químicamente se refieren a componentes en los que uno, dos o tres ácidos grasos están unidos a una molécula de glicerina formando monoglicéridos, diglicéridos o triglicéridos. El tipo más común de grasa son los triglicéridos. Su principal función es la de ser fuente de energía, aportando 9 kcal por gramo, además de que favorecen la absorción de vitaminas liposolubles y carotenos; forman bicapas lipídicas de las membranas celulares; recubren órganos; regulan la temperatura corporal; sirven para la comunicación celular; especialmente como receptores nucleares; y forman parte de la estructura de hormonas esteroideas. Los triglicéridos sólidos a temperatura ambiente son denominados grasas, mientras que los líquidos son conocidos como aceites. Existen grasas de origen animal y de origen vegetal.

**Grasas saturadas:**

Formadas mayoritariamente por ácidos grasos saturados. Son generalmente sólidas a temperatura ambiente. La mayoría de las grasas saturadas provienen de productos de origen animal, como los lácteos y las carnes, pero algunos aceites vegetales, como el de palma y coco, también las contienen en concentraciones altas. Consumir grasas saturadas en exceso aumenta la concentración de colesterol total y LDL en la sangre, así como el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares.

**Harinas integrales:**

Producto obtenido de la molienda que incluye el salvado (cáscara), que es la parte externa y es rica en fibra; el germen, que es la parte interna del grano y es rica en micronutrientes; y la fécula o almidón, conocido como el endospermo. Se considera la harina de grano entero si al menos 51% del peso del producto proviene de dichos granos. En México, la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de julio de 2009, especifica como harina integral al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes.

**Hidratos de carbono:**

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Uno de los tres macronutrientes. Son compuestos orgánicos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. Son solubles en agua y se clasifican de acuerdo con la cantidad de carbonos o por el grupo funcional que tienen adherido. Son la forma biológica primaria de almacenamiento y consumo de energía, aportando aproximadamente 4 kcal por gramo. Los hidratos de carbono en la dieta humana se encuentran sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.

**Macronutrientes:**

Término general para los hidratos de carbono, proteínas y grasas que son compuestos de los alimentos que utiliza el cuerpo para generar energía o construir células. Se denominan macronutrientes porque el organismo los requiere en grandes cantidades, en comparación con las vitaminas y los minerales (micronutrientes), que se requieren en menor proporción.

**Porción:**

Cantidad de alimento o bebida recomendada para consumo.

**Preparaciones de alimentos:**

Combinaciones de dos o más alimentos, compuestos generalmente de cereales de grano entero o de harina integral, combinados con alimentos de origen animal o leguminosas, con nulas o muy pequeñas cantidades de aceites vegetales (por ejemplo, tortas, sándwiches, quesadillas o tacos). Constituyen la principal fuente de energía y macronutrientes del refrigerio escolar. Suelen ser de elaboración casera o artesanal, aunque también pueden producirse de manera industrial.

**Proteínas:**

Uno de los tres macronutrientes. Compuestas de cadenas lineales de aminoácidos que el cuerpo necesita para funcionar en forma adecuada. Desempeñan funciones esenciales para el organismo: estructural, reguladora, transportadora, de respuesta inmune, enzimática y contráctil.

**Necesidades energéticas:**

Es la cantidad de energía (kilocalorías) proveniente de alimentos y bebidas que requiere un individuo para el mantenimiento de una vida saludable.

**Recomendaciones de energía:**

La cantidad de energía (kilocalorías) promedio que, con base en evidencia científica, se recomienda que consuman los individuos a partir de los alimentos y bebidas, de acuerdo con las necesidades energéticas para distintos grupos de edad, para cada sexo y por nivel de actividad física.

**Refrigerio escolar:**

Alimento ligero que se consume entre las comidas principales y se expende en las tiendas o cooperativas escolares, o es preparado en casa y proporcionado por la familia para su ingesta en la escuela durante el horario de recreo o receso.

**Verduras y frutas:**

Las verduras se definen como plantas cultivables que generalmente producen hojas, tallos, bulbos, raíces y flores utilizadas como alimentos. Las hojas verdes incluyen verduras como la espinaca, acelga, col y lechuga. Los tallos incluyen el apio y el espárrago. La zanahoria y el nabo, entre otros, constituyen las raíces y bulbos. El brócoli, la calabaza, el jitomate, el chayote y la coliflor, entre otros, son flores. Finalmente, la cebolla y el ajo son ejemplos de bulbos. Los champiñones, setas y otros hongos también se clasificarían dentro del grupo de las verduras. A pesar de que las raíces y bulbos son considerados como verduras, desde el punto de vista botánico y para los fines de este Anexo Único, sólo se consideran las verduras con bajo contenido de almidón; es decir, se excluyen tubérculos y bulbos con alto contenido de almidón como la papa, el camote y la yuca, debido a que las verduras con bajo contenido de almidón son las que tienen menor contenido de energía y se han asociado con importantes beneficios para la salud. Igualmente, se excluye de este grupo a los plátanos machos, por su alto contenido de almidón.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Las frutas se definen como el conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres. Las frutas son los tejidos pulposos asociados a las semillas de las plantas o flores adecuadas para el consumo humano. En botánica es el ovario de la planta, por lo tanto el jitomate, el pepino y la calabaza, entre otras, pertenecerían a este grupo. Sin embargo, se prefiere definir a las frutas como alimentos obtenidos de las plantas que, generalmente, se consumen como postre, como colación entre comidas, o que acompañan el desayuno, en lugar de ser el platillo principal de una comida. Son una buena fuente de vitaminas y minerales, además de agua, ya que su composición es de entre 80 y 95% agua.

#### **4. Bibliografía.**

Bourges H, Casanueva E, Rosaldo J. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Panamericana, 2008.

Secretaría de Salud. Bases técnicas del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. México: Secretaría de Salud, 2010.

Bender AE. "Fruits and vegetables". En: Caballero B, Allen L, Prentice A, eds. Encyclopedia of human nutrition. Oxford: Elsevier, 2005;vol II:356-360.

Ronzio R, ed. The encyclopedia of nutrition and good health. Nueva York: Facts on File, 2003.

Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC. Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Salud Pública Mex 2008; 50:172-194.

Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. Lineamientos de la estrategia integral de asistencia social alimentaria. 2013

Encuentro Nacional de Alimentación y Desarrollo Comunitario. Adecuaciones a los lineamientos de la estrategia integral de asistencia social alimentaria (EIASA). Septiembre 2012.

Barquera S, Hernández-Barrera L, Campos I, and Flores M. [en prensa]. Nutrición y salud pública: el principio de la prevención. Competencias en Salud Pública. México: Secretaría de Salud, 2008a.

Barquera S, Campos-Nonato I, Hernández B, Flores M, Durazo AR. [en prensa]. Obesity and central adiposity in Mexican adults: results from the Mexican National Health and Nutrition Survey 2006. Salud Pública Mex 2009;51 suppl 4:S595-S603.

Barquera S, Hernández-Barrera L, Tolentino ML, Espinosa J, Ng SW, Rivera J, Popkin BM. Energy intake from beverages is increasing among Mexican adolescents and adults. Journal of Nutrition 2008; 138(12):2454-2461.

Barquera S, Hotz C, Rivera-Dommarco J, Tolentino L, Espinoza J, Campos-Nonato I. The double burden of malnutrition. Case studies from six developing countries. Geneva: FAO, Food and Nutrition, 2006:164-198.

González CD, González-Cossío T, Barquera S, Rivera-Dommarco J. Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. Salud Pública Mex 2007;49:345-356.

Key TJ, Schatzkin A, Willett WC, Allen NE, Spencer EA, Travis RC. Diet, nutrition and the prevention of cancer. Public Health Nutr 2004;7(1A):187-200.

Steyn NP, Mann J, Bennett PH, Temple N, Zimmet P, Tuomilehto J, Lindström J, Louheranta A. Diet, nutrition and the prevention of type 2 diabetes. Public Health Nutr 2004;7(1A):147-165.

Casanueva E, et al. Nutriología médica. 3ª. Edición. Fundación Mexicana para la Salud: Editorial Médica Panamericana, 2008.

World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research. Food, Nutrition, Physical Activity and the prevention of Cancer: a Global Perspective. Washington DC: AICR; 2007

Willett WC. Dietary fat plays a major role in obesity: no. Obesity Reviews. 2002; 3(2): 59-68.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

Nissinen K, Mikkila V, Mannisto S, Lahti-Koski M, Rasanen L, Viikari J, Raitakari OT. Sweets and sugar-sweetened soft drink intake in childhood in relation to adult BMI and overweight: The Cardiovascular Risk in Young Finns Study. *Public Health Nutr.* 2009; 12 (11): 2018-2026. 1-9.

World Health Organization. The Joint WHO/FAO Expert Consultation on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: process, product and policy implications. *Public Health Nutr* 2004; 7(1A), 245250.

Thomas D, Elliott EJ, Baur L. Low glycaemic index or low glycaemic load diets for overweight and obesity. *Cochrane Database of Systematic Reviews.* 2007, Issue 3. Art. No.: CD005105

Vartanian LR, Schwartz MB, Brownell KD. Effects of soft drink consumption on nutrition and health: a systematic review and meta-analysis. *Am J Public Health.* 2007; 97:667-675.

Kromhout D, Menotti A, Bloembergen B. Dietary saturated and trans fatty acids and cholesterol and 25-year mortality from coronary heart disease: the Seven Countries Study. *Prevention Medicine.* 1995; 24: 308-3015.

World Food Programme. State of school feeding worldwide 2013. Rome, 2013.

Organización Mundial de la Salud. Marco de Política Escolar. Ejecución de la Estrategia mundial de la OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. OMS. Canadá, 2008.

World Health Organization. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, World Health Organization (WHO), 2012.



**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

#### **ANEXO 4**

#### **Forma 1**

#### **ESCRITO MANIFESTANDO CONOCER EL CONTENIDO DE LA LICITACIÓN**

México, D.F., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014.

COLEGIO DE BACHILLERES  
PRESENTE

Nombre del Participante: \_\_\_\_\_

A nombre de la persona que represento, manifiesto haber leído y estar enterado del contenido total de la Licitación Pública Nacional Presencial citada al rubro y sus anexos, convocada por el Colegio de Bachilleres, aceptando los términos de las mismas.

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Participante o de su representante con poder notarial



**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

## ANEXO 4

### Forma 2

### ESCRITO DE ACEPTACIÓN DEL CLAUSULADO Y TÉRMINOS DEL MODELO DE TÍTULO CONCESIÓN

México, D.F., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014.

COLEGIO DE BACHILLERES  
PRESENTE

Nombre del Participante: \_\_\_\_\_

A nombre de la persona (física o moral) que represento, manifiesto mi aceptación de los términos del clausulado del modelo de título concesión (Anexo 2) de la Licitación Pública Nacional Presencial citada al rubro.

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Participante o de su representante con poder notarial



**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

#### ANEXO 4

#### Forma 3

### ESCRITO DE AUTORIZACIÓN PARA SOLICITAR Y VERIFICAR INFORMACIÓN

México, D.F., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014.

COLEGIO DE BACHILLERES  
PRESENTE

Nombre del Participante: \_\_\_\_\_

A nombre de la empresa que represento, autorizo ampliamente al Colegio de Bachilleres a solicitar a nuestros clientes, relacionados a continuación, la información proporcionada y referencias sobre los servicios objeto de la Licitación Pública Nacional Presencial.

Relacionar los clientes principales que han adquirido servicios iguales al propuesto (Especificando número de contrato, nombre de la persona responsable del servicio, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta licitación).

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Participante o de su representante con poder notarial

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la  
Concesión de Espacios para la Operación de  
Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio  
de Bachilleres.

#### **ANEXO 4**

#### **Forma 4**

### **ESCRITO MANIFESTANDO CONOCER Y ACEPTAR LAS MODIFICACIONES QUE EN SU CASO SE REALIZARON EN LA JUNTA DE ACLARACIONES A LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA**

México, D.F., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014.

COLEGIO DE BACHILLERES  
PRESENTE

Nombre del Participante: \_\_\_\_\_

Manifiesto aceptar las modificaciones a la Convocatoria de la Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres, de manera que he considerado para la formulación de mis proposiciones, todas las modificaciones e indicaciones que de esta(s) se originaron, las cuales están asentadas en acta(s) correspondiente(s) difundida(s), en la página del Colegio de Bachilleres [www.cbachilleres.edu.mx](http://www.cbachilleres.edu.mx).

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Participante o de su  
representante con poder notarial

## ANEXO 5

### DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

\_\_\_\_\_Nombre\_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en la Licitación Pública Nacional Presencial para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres, en nombre y representación de \_\_\_\_\_(persona física o moral\_\_\_\_\_).

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio.- Calle y número:

Colonia:

Delegación o Municipio:

Código Postal

Entidad federativa:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Datos de las escrituras públicas en las que consta su acta constitutiva y sus modificaciones (*Número y fecha de la escritura en la que consta su acta constitutiva, y de haberlas sus reformas y modificaciones, mismas que deberán estar inscritas en el Registro Público de Comercio que le corresponda.*)

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma.

Descripción del objeto social:

Relación de accionistas:

Apellido paterno:

Apellido materno:

Nombre:

Para personas físicas:

Datos del acta de nacimiento (número, folio, fecha del acta, nombre y sede del Juez del Registro Civil o de la autoridad que de acuerdo con las leyes hubiere efectuado el registro).

Nombre del apoderado o representante

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura pública número:

Fecha:

Nombre número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:

Por este conducto y bajo protesta de decir verdad, hago de su conocimiento que la empresa a la cual represento, conforme a la tabla contenida en el artículo 3 fracción III de la LEY PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA publicada el 30 de diciembre de 2002, modificado el 18 de Enero de 2012, de acuerdo al número de trabajadores, se encuentra en el rango de micro \_\_\_\_\_ pequeña \_\_\_\_\_ o mediana \_\_\_\_\_ empresa, dedicada a la industria \_\_\_\_\_ comercio \_\_\_\_\_ o servicios\_\_\_\_\_.

México, D.F. a \_\_\_\_de \_\_\_\_\_ del 2014

Protesto lo necesario (nombre y firma)

Licitación Pública Nacional Presencial, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

**ANEXO 6**

**NOMBRE, NÚMERO Y DOMICILIO DE LOS PLANTELES.**

<b>NO. PLANTEL</b>	<b>METROS CUADRADOS</b>	<b>NOMBRE DE PLANTEL</b>	<b>UBICACIÓN</b>
<b>1</b>	62.8	El Rosario	Av. de las Culturas y Mecánicos, Unidad Infonavit El Rosario, C.P. 02430, Delegación Azcapotzalco, México, D.F.
<b>2</b>	162	Cien Metros	Eje Lázaro Cárdenas s/n, entre Av. de las Torres y Poniente 152, Unidad Lindavista Vallejo, C.P. 07720, Delegación Gustavo A. Madero, México, D.F.
<b>4</b>		Culhuacán	Manuela Saenz y Rosa María Sequeira, Unidad Infonavit Culhuacán, C.P. 04480, Delegación Coyoacán, México, D.F.
<b>5</b>	64.38	Satélite	Prolongación Ezequiel Chávez y Paseo del Sagrario, Ciudad Satélite, C.P. 54080, Tlanepantla de Baz, Edo. de México.
<b>6</b>	28	Vicente Guerrero	Av. Soto y Gama entre Anillo Periférico y Campana de Ebano, Unidad Infonavit Vicente Guerrero, Iztapalapa C.P. 09200, Delegación Iztapalapa, México, D.F.
<b>D.G.</b>	29.18	Oficinas Generales del Colegio de Bachilleres	Prolongación Racho Vista Hermosa No. 105, Colonia Los Girasoles, C.P. 04920, Delegación Coyoacán, D.F.
<b>8</b>	29.6	Cuajimalpa	Calle Ing. José Ma. Castorena 150, Col. San José de los Cedros, C.P. 05310, Delegación Cuajimalpa, México, D.F.
<b>9</b>	51.31	Aragón	Av. 1527 y Av. 414-A; Unidad Aragón 6a sección, San Juan de Aragón, C.P. 07918, Delegación Gustavo A. Madero, México, D.F.
<b>12</b>	30.4	Nezahualcóyotl	Rancho Grande y Av. Lázaro Cárdenas, Col. Benito Juárez, C.P. 57000, Cd. Nezahualcóyotl, Edo. de México.

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

<b>NO. PLANTEL</b>	<b>METROS CUADRADOS</b>	<b>NOMBRE DE PLANTEL</b>	<b>UBICACIÓN</b>
<b>13</b>	29.24	Xochimilco-Tepepan	Antiguo camino a Xochimilco s/n y Acueducto, Colonia Ampliación Tepepan, C.P. 16020, Delegación Xochimilco, México,
<b>14</b>	29.83	Milpa Alta	Av. Constitución y Calle Yucatán, Villa Milpa Alta Centro, C.P. 12000, Delegación Milpa Alta, México, D.F.
<b>15</b>	18.36	Contreras	Barranca del Rosal, entre Dalia y Nube, Fracc. El Toro, C.P. 10610, Delegación Magdalena Contreras, México, D.F.
<b>16</b>	27	Tláhuac	Montes de las Cordilleras (Eje 10 Sur) y Océano de las Tempestades, Frac. Selene, San Francisco Tlaltenco, C.P. 13420, Delegación Tláhuac, México, D.F.
<b>17</b>	42.84	Huayamilpas-Pedregal	Huitzilopochtli y Tarascos, Col. Ampliación Ajusco, C.P. 04300, Delegación Coyoacán, México, D.F.
<b>18</b>	38.91	Tlihuaca-Azcapotzalco	Manuel Salazar, entre Ramón Álvarez y Lucio Blanco, San Juan Tlihuaca, C.P. 02400, Delegación Azcapotzalco, México, D.F.

**ANEXO 7**

**RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN EL NUMERAL 2.3 Y DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LA PROPUESTA SOLICITADOS EN LOS NUMERALES 2.4.2 Y 2.4.3**

México, D.F., a \_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014.

Nombre del Participante: \_\_\_\_\_

A continuación se relacionan los documentos legales, administrativos, técnicos y económicos solicitados en el numeral 2.3 y documentos que integran las propuestas, solicitados en los numerales 2.4.2 y 2.4.3 de la Licitación Pública Nacional Presencial para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

No.	REQUISITOS	SI	NO
2.3.1	Escrito manifestando conocer y haber leído el contenido de la Licitación, aceptando someterse a los requisitos y condiciones establecidos en las mismas, <b>(forma 1 del anexo 4)</b> .		
2.3.2	Escrito de aceptación del clausulado y los términos del modelo de título de concesión, <b>(forma 2 del anexo 4)</b> , o su propuesta de título de concesión, si la hubiere. En la propuesta de título de concesión deberán considerarse los aspectos requeridos en la presente Licitación.		
2.3.3	Escrito por el cual el participante autoriza al Colegio de Bachilleres para solicitar y verificar la información proporcionada, <b>(forma 3, anexo 4)</b> .		
2.3.4	Escrito manifestando conocer y aceptar las modificaciones que en su caso se realizaron en la Junta de Aclaraciones a la Convocatoria de la presente Licitación, <b>(forma 4, anexo 4)</b> .		
2.3.5	Escrito donde manifieste no estar en los supuestos del artículo 72 fracción IV de la Ley General de Bienes Nacionales.		
2.3.6	Escrito donde el participante manifieste que con su participación no se afecta el Interés Público.		
2.3.7	Currículum del participante que contenga: a).- La experiencia que tenga el participante dedicado a las actividades comerciales o profesionales que estén		

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

	<p>relacionadas con los servicios objeto de la presente Licitación, la cual deberá ser de por lo menos un año a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas de esta Licitación, b).- Relación de sus clientes principales, quienes hayan recibido iguales a los propuestos, (especificando nombre de la persona responsable, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta Licitación), c).- Fotocopia (2 mínimo) de contratos, que se relacionen con los servicios objeto de esta Licitación, de cualquier dependencia o entidad.</p> <p>El participante deberá contar con las capacidades: legal, administrativa y financiera para participar en la Licitación; para tal efecto, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, se deberán entregar a la convocante los documentos y cumplir con los requisitos solicitados, recomendándose para la mejor conducción del proceso licitatorio, que dicha documentación se presente fuera del sobre de las propuestas, verificándose tal documentación de manera cuantitativa durante la apertura de las propuestas. El resultado de la verificación cualitativa de esta documentación se dará a conocer con el resultado del análisis de las propuestas en sus aspectos técnico y económico en el acto de fallo.</p>		
<b>2.4.2</b>	<b>Aspectos Técnicos</b>		
	<p>a) La información, la descripción y las especificaciones técnicas de los servicios propuestos, de conformidad con los <b>ANEXOS 1 y 3</b> de esta Licitación.</p>		
<b>2.4.3</b>	<b>Aspectos económico</b>		
	<p>La propuesta que servirá como base para la adjudicación se realizara sobre la base de 247.07 por metro cuadrado de forma mensual la cual podrá ser actualizada al momento en que el <b>INDAABIN</b> de el monto definitivo a través del avalúo.</p> <p>Además la propuesta económica deberá contener los precios de los productos y alimentos que se expendarán.</p>		

**Licitación Pública Nacional Presencial**, para la Concesión de Espacios para la Operación de Módulos de Cafetería en 16 Planteles en el Colegio de Bachilleres.

<b>COLEGIO DE BACHILLERES</b>		
<b>CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL PARA LA CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA OPERACIÓN DE MÓDULOS DE CAFETERÍA EN 16 PLANTELES EN EL COLEGIO DE BACHILLERES</b>		
EVENTO	FECHA HORA	LUGAR
Fecha de Publicación en el DOF	14 de octubre 2014	
Recepción de preguntas para la junta de aclaraciones a la Convocatoria de la Licitación.	Del 14 al 21 de Octubre de 2014	Se deberá presentar por escrito sus preguntas en el domicilio ubicado en Prolongación Rancho Vista Hermosa No. 105, Colonia Los Girasoles, Delegación Coyoacán, México Distrito Federal, y con el fin de agilizar sus respuestas deberán anexar un ejemplar electrónico en WORD, respetando los días y el horario indicados de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 horas
Junta de Aclaraciones a la convocatoria de la Licitación.	22 de Octubre de 2014	10:30 horas
Presentación y Apertura de propuestas. Acreditación y Registro de Participantes. Revisión de documentación distinta y entrega de muestras.	29 de Octubre de 2014	10:30 horas
Acto de fallo.	03 de Noviembre de 2014	10:30 horas
Entrega de documentos para la integración del título de concesión	04 de noviembre de 2014	De 9:00 a 15:00 horas en el Subdirección de Bienes y Servicios
Firma de título de concesión.	14 de Noviembre de 2014	De 9:00 a 15:00 horas en el Subdirección de Bienes y Servicios
Inicio del Servicio		De lunes a viernes en los horarios establecidos en el título de concesión