



2014 - 2016

C. PERLA ESMERALDA ROQUE ROJAS
AVE. LA MARINA, NUMERO 2212, INT. 1
COL: LA MARINA,
MAZATLÁN, SINALOA
C.P. 82102
PRESENTE.-

Por medio del presente escrito y con fundamento en lo establecido en los Artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 155 de la Constitución Política local y 53 en relación con el párrafo séptimo del numeral 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, y artículo 17 fracción II, 32, 33 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios de Mazatlán, Sinaloa; el H. Ayuntamiento del Municipio de Mazatlán, por conducto del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Municipio de Mazatlán, me permito extenderle una atenta invitación para participar en el Concurso de Adjudicación por Invitación a cuando menos tres personas No. MM-IR-05-2014, relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

1.- DESCRIPCIÓN y ESPECIFICACIONES:

Formato de dietas Mundial Sub-15

Desayunos

Día 1: >Huevos con jamón >Sándwich de pollo	Día 2: >Huevos con verdura >Machaca a la mexicana	Día 3: >Huevos con salchicha >Ensalada de pollo	Día 4: >Quesadillas de jamón >Huevos montados
Día 5: >Chilaquiles >Huevo con tortilla	Día 6: >Marlín con verdura >Carne Molida con verdura	Día 7: >Huevos con champiñones >Burritos de machaca	Día 8: >Huevos con machaca >Sándwich de jamón
Día 9: >Salchichas con verduras >Sándwich de atún	Día 10: >Huevos montados >Carne con papa	Día 11: >Huevos motuleños >Quesadillas de machaca	Día 12: >Chilaquiles >Omelette



2014 - 2016

Nota: En los desayunos siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra Fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Frijoles • Arroz • Verduras al vapor • Pan • Tortillas • Hot cakes 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Cereal • Granola • Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla) • Yogur (Bajo en grasas) • Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack) • Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina • Fian • Galletas • Avena • Miel • Mermelada

Comidas

Día 1: >Pollo con champiñones >Bistec Ranchero	Día 2: >Pollo con calabazas >Pescado a la plancha	Día 3: >Carne en su jugo >Filete de res	Día 4: >Asado >Pollo empanizado
Día 5: >Fajitas de pollo >Fetuchini de pollo	Día 6: >Camarones empanizados >Carne Molida	Día 7: >Albóndigas >Carne Asada	Día 8: >Medallones de pollo >Enchiladas suizas
Día 9: >Tostadas de pollo o res >Muslos de pollo	Día 10: >Arroz cantones (con pollo) >Ensalada de pollo	Día 11: >Pescado al mojo de ajo >Pollo almendrado	Día 12: >Macarrones con carne molida >Birria



2014 - 2016

Nota: En las comidas siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Frijoles • Pasta • Puré de papa • Sopa de verduras • Verduras al vapor • Pan con mantequilla • Tortillas 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla) • Aguas naturales (Naranja, Sandía, Mango, Melón, Horchata, Arroz) • Verdura picada (Jicama, Zanahoria, Pepino) • Tajín • Limón 	<ul style="list-style-type: none"> • Flan • Gelatina • Arroz con leche • Galletas

Cenas

Día 1: >Sándwich de panela >Ensalada de pollo	Día 2: >Sándwich de jamón >Arroz cantones	Día 3: >Baguette de pollo >Pescado al vapor	Día 4: >Ensalada de atún >Pollo a la plancha
Día 5: >Burritos de machaca >Carne molida	Día 6: >Medallones de pollo >Quesadillas de jamón	Día 7: >Carne saltada con ejotes >Pollo cantones	Día 8: >Milanesa de res >Pollo almendrado
Día 9: >Carne asada >Tostadas de carne deshebrada	Día 10: >Hamburguesa de pollo >Enchiladas de pollo	Día 11: >Sincronizadas con jamón >Pescado con verduras	Día 12: >Caldo tlalpeño >Enchiladas sultas



2014 - 2015

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none">• Verduras al vapor• Arroz Rojo• Puré de papa• Pan	<ul style="list-style-type: none">• Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja)• Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc)• Cereal• Granola• Avena• Yogur (Bajo en grasa)• Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack)	<ul style="list-style-type: none">• Gelatina• Flan• Natilla• Arroz con leche• Galletas (Quaker)

- Preferir leche en envases tetrapack
- Preferir yogur bajo en grasas (light)
- Cocinar los alimentos al vapor
- Establecer horarios de comida sugerencia: (Desayuno 7-9 am, Comida 1-3 pm, Cena 7-9)
- Evitar las carnes y comidas grasas
- Comprar los alimentos al día (Frescos)
- Desinfectar frutas y verduras
- El personal de cocina debe de contar con la indumentaria correspondiente: Zapato adecuado, Cofia, Cubrebocas, Guantes
- El pescado debe de tener su olor característico(no debe estar concentrado el olor)
- No jugar sin haber consumido alimentos cuando menos 2 hrs antes.

Siendo un total de 6000 seis mil alimentos los cuales serán de la siguiente manera: 2000 dos mil desayunos, 2000 dos mil comidas y 2000 dos mil cenas, en los horarios que acuerde el convocante y el adjudicado al momento de celebrar el contrato respectivo.

INFORMACION GENERAL



2014 - 2016 **I.- FECHAS:**

a).- La Junta de aclaraciones se omite de acuerdo a las bases del presente procedimiento de Invitación por restricción.

b).- El acto de presentación y Apertura de los sobres cerrados conteniendo documentos de identificación, propuestas técnicas y económicas se llevará a cabo a las **11:00 horas del día 18 de Julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.

c).- El fallo que se derive del presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas se dará a conocer en las **13:00 horas del día 21 de julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.

II.- BASES Y ESPECIFICACIONES:

Serán entregadas de manera conjunta con la presente Invitación.

Si acepta participar en el presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas, deberá entregar Carta de aceptación en la oficina de la Oficialía Mayor ubicadas en el domicilio señalado en el inciso b) y c) de la fracción I de esta invitación o bien enviar copia escaneada de la misma a la dirección electrónica unidad_adquisiciones@mazatlan.gob.mx o al comite_adquisiciones.mazatlan@hotmail.com, en la que se deberá de manifestar expresamente el compromiso de presentar propuesta para que el H. Ayuntamiento de Mazatlán, Sinaloa; relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

III.- PROCEDIMIENTOS GENERALES:

Una vez aceptada la Invitación, deberá entregar sus ofertas en idioma español, en sobres cerrados en la fecha indicada en las bases.

IV.- ADJUDICACION:

La Adjudicación del Contrato que se derive de este concurso se hará al proponente que entre los concursantes cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos requeridas por la dependencia y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, de acuerdo con el Artículo 26 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Municipio de Mazatlán, Sinaloa, en relación con el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa.



2014 - 2016

Contra la resolución que contenga el fallo no procederá recurso alguno, sin embargo procederá la inconformidad los términos del Artículo 31 tercer párrafo del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Municipio de Mazatlán, Sinaloa; con relación al Título Noveno, capítulo Primero, Sección primera de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, de conformidad con el párrafo sexto del Artículo 46 de la Ley antes referida.

Sin más por el momento, reciba usted un cordial saludo.

ATENTAMENTE
MAZATLÁN, SINALOA A 01 DE JULIO DE 2014

ARQ. SALVADOR REYNOSA GARZON
OFICIAL MAYOR Y PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS



2014 - 2016
DR. JOSE PABLO RIOS GUERRERO
CALLE: CONSTITUCIÓN, 217
COL: CENTRO
MAZATLÁN, SINALOA
C.P. 82000
PRESENTE.-

Por medio del presente escrito y con fundamento en lo establecido en los Artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 155 de la Constitución Política local y 53 en relación con el párrafo séptimo del numeral 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, y artículo 17 fracción II, 32, 33 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios de Mazatlán, Sinaloa; el H. Ayuntamiento del Municipio de Mazatlán, por conducto del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Municipio de Mazatlán, me permito extenderle una atenta invitación para participar en el Concurso de Adjudicación por Invitación a cuando menos tres personas No. MM-IR-05-2014, relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

1.- DESCRIPCIÓN y ESPECIFICACIONES:

Formato de dietas Mundial Sub-15

Desayunos

Día 1: >Huevos con jamón >Sándwich de pollo	Día 2: >Huevos con verdura >Machaca a la mexicana	Día 3: >Huevos con salchicha >Ensalada de pollo	Día 4: >Quesadillas de jamón >Huevos montados
Día 5: >Chilaquiles >Huevo con tortilla	Día 6: >Marlin con verdura >Carne Molido con verdura	Día 7: >Huevos con champiñones >Burritos de machaca	Día 8: >Huevos con machaca >Sándwich de jamón
Día 9: >Salchichas con	Día 10: >Huevos montados	Día 11: >Huevos motuleños	Día 12: >Chilaquiles



2014 - 2016

Verduras	>Carne con papa	>Omelette
>Sándwich de atún		

Nota: En los desayunos siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra Fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Frijoles • Arroz • Verduras al vapor • Pan • Tortillas • Hot cakes 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Cereal • Granola • Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla) • Yogur (Bajo en grasas) • Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack) • Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina • Flan • Galletas • Avena • Miel • Mermelada

Comidas

Día 1: >Pollo con champiñones >Bistec Ranchero	Día 2: >Pollo con calabazas >Pescado a la plancha	Día 3: >Carne en su jugo >Filete de res	Día 4: >Asado >Pollo empanizado
Día 5: >Fajitas de pollo >Fetuchini de pollo	Día 6: >Camarones empanizados >Carne Molida	Día 7: >Albóndigas >Carne Asada	Día 8: >Medallones de pollo >Enchiladas suizas
Día 9: >Tostadas de pollo o res >Muslos de pollo	Día 10: >Arroz cantones (con pollo) >Ensalada de pollo	Día 11: >Pescado al mojo de ajo >Pollo almendrado	Día 12: >Macarrones con carne molida >Birria



2014 - 2016

Nota: En las comidas siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Frijoles • Pasta • Puré de papa • Sopa de verduras • Verduras al vapor • Pan con mantequilla • Tortillas 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla) • Aguas naturales (Naranja, Sandía, Mango, Melón, Horchata, Arroz) • Verdura picada (Jicama, Zanahoria, Pepino) • Tajín • Limón 	<ul style="list-style-type: none"> • Flan • Gelatina • Arroz con leche • Galletas

Cenas

Día 1: >Sándwich de panela >Ensalada de pollo	Día 2: >Sándwich de jamón >Arroz cantones	Día 3: >Baguette de pollo >Pescado al vapor	Día 4: >Ensalada de atún >Pollo a la plancha
Día 5: >Burritos de machaca >Carne molida	Día 6: >Medallones de pollo >Quesadillas de jamón	Día 7: >Carne salteada con ejotes >Pollo cantones	Día 8: >Milanesa de res >Pollo almendrado
Día 9: >Carne asada	Día 10: >Hamburguesa de	Día 11: >Sincronizadas con	Día 12: >Caldos



2014 - 2016

Nota: En las cenas siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none">• Verduras al vapor• Arroz Rojo• Puré de papa• Pan	<ul style="list-style-type: none">• Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja)• Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc)• Cereal• Granola• Avena• Yogur (Bajo en grasa)• Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack)	<ul style="list-style-type: none">• Gelatina• Flan• Natilla• Arroz con leche• Galletas (Quaker)

- Preferir leche en envases tetrapack
- Preferir yogur bajo en grasas (light)
- Cocinar los alimentos al vapor
- Establecer horarios de comida sugerencia: (Desayuno 7-9 am, Comida 1-3 pm, Cena 7-9)
- Evitar las carnes y comidas grasas
- Comprar los alimentos al día (Frescos)
- Desinfectar frutas y verduras
- El personal de cocina debe de contar con la indumentaria correspondiente: Zapato adecuado, Cofia, Cubrebocas, Guantes
- El pescado debe de tener su olor característico[no debe estar concentrado el olor]
- No jugar sin haber consumido alimentos cuando menos 2 hrs antes.

Siendo un total de 6000 seis mil alimentos los cuales serán de la siguiente manera: 2000 dos mil desayunos, 2000 dos mil comidas y 2000 dos mil cenas, en los horarios que acuerde el convocante y el adjudicado al momento de celebrar el contrato respectivo.



2014 - 2016

INFORMACION GENERAL

I.- FECHAS:

- a).- La Junta de aclaraciones se omite de acuerdo a las bases del presente procedimiento de Invitación por restricción.
- b).- El acto de presentación y Apertura de los sobres cerrados conteniendo documentos de identificación, propuestas técnicas y económicas se llevará a cabo a las **11:00 horas del día 18 de Julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.
- c).- El fallo que se derive del presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas se dará a conocer en las **13:00 horas del día 21 de julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.

II.- BASES Y ESPECIFICACIONES:

Serán entregadas de manera conjunta con la presente Invitación.

Si acepta participar en el presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas, deberá entregar Carta de aceptación en la oficina de la Oficialía Mayor ubicadas en el domicilio señalado en el inciso b) y c) de la fracción I de esta invitación o bien enviar copia escaneada de la misma a la dirección electrónica unidad.adquisiciones@mazatlan.gob.mx o al comite.adquisiciones.mazatlan@hotmail.com, en la que se deberá de manifestar expresamente el compromiso de presentar propuesta para que el H. Ayuntamiento de Mazatlán, Sinaloa; relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

III.- PROCEDIMIENTOS GENERALES:

Una vez aceptada la Invitación, deberá entregar sus ofertas en idioma español, en sobres cerrados en la fecha indicada en las bases.

IV.- ADJUDICACION:

La Adjudicación del Contrato que se derive de este concurso se hará al proponente que entre los concursantes cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos requeridas por la dependencia y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, de acuerdo con el Artículo 26 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del



GOBIERNO MUNICIPAL DE MAZATLÁN

Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios

2014 - 2016

Municipio de Mazatlán, Sinaloa, en relación con el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa.

Contra la resolución que contenga el fallo no procederá recurso alguno, sin embargo procederá la inconformidad los términos del Artículo 31 tercer párrafo del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Municipio de Mazatlán, Sinaloa; con relación al Título Noveno, capítulo Primero, Sección primera de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, de conformidad con el párrafo sexto del Artículo 46 de la Ley antes referida.

Sin más por el momento, reciba usted un cordial saludo.

ATENTAMENTE
MAZATLÁN, SINALOA A 01 DE JULIO DE 2014

ARQ. SALVADOR REYNOSA GARZON
OFICIAL MAYOR Y PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS



2014 - 2016

C. MARIA LORENA BANDERAS ROJAS
CALLE: PRIV. GUANAJUATO Y MICHOACAN
COL: LEOPOLDO SANCHEZ CELIS
MAZATLÁN, SINALOA
C.P. 82120
PRESENTE.-

Por medio del presente escrito y con fundamento en lo establecido en los Artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 155 de la Constitución Política local y 53 en relación con el párrafo séptimo del numeral 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, y artículo 17 fracción II, 32, 33 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios de Mazatlán, Sinaloa; el H. Ayuntamiento del Municipio de Mazatlán, por conducto del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Municipio de Mazatlán, me permito extenderle una atenta invitación para participar en el Concurso de Adjudicación por Invitación a cuando menos tres personas No. MM-IR-05-2014, relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

1.- DESCRIPCIÓN y ESPECIFICACIONES:

Formato de dietas Mundial Sub-15

Desayunos

Día 1: >Huevos con jamón >Sándwich de pollo	Día 2: >Huevos con verdura >Machaca a la mexicana	Día 3: >Huevos con salchicha >Ensalada de pollo	Día 4: >Quesadillas de jamón >Huevos montados
Día 5: >Chilaquiles >Huevo con tortilla	Día 6: >Marlín con verdura >Carne Molida con verdura	Día 7: >Huevos con champiñones >Burritos de machaca	Día 8: >Huevos con machaca >Sándwich de jamón
Día 9: >Salchichas con verduras >Sándwich de atún	Día 10: >Huevos montados >Carne con papa	Día 11: >Huevos motuleños >Quesadillas de machaca	Día 12: >Chilaquiles >Omelette



2014 - 2018

Nota: En los desayunos siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra Fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none">• Frijoles• Arroz• Verduras al vapor• Pan• Tortillas• Hot cakes	<ul style="list-style-type: none">• Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja)• Cereal• Granola• Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla)• Yogur (Bajo en grasas)• Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack)• Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc)	<ul style="list-style-type: none">• Gelatina• Flan• Galletas• Avena• Miel• Mermelada

Comidas

Día 1: >Pollo con champiñones >Bistec Ranchero	Día 2: >Pollo con calabazas >Pescado a la plancha	Día 3: >Carne en su jugo >Filete de res	Día 4: >Asado >Pollo empanizado
Día 5: >Fajitas de pollo >Fetuchini de pollo	Día 6: >Camarones empanizados >Carne Molida	Día 7: >Albóndigas >Carne Asada	Día 8: >Medallones de pollo >Enchiladas suizas
Día 9: >Tostadas de pollo o res >Muslos de pollo	Día 10: >Arroz cantones (con pollo) >Ensalada de pollo	Día 11: >Pescado al mojo de ajo >Pollo almendrado	Día 12: >Macarrones con carne molida >Birria



2014 - 2016

Nota: En las comidas siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Frijoles • Pasta • Puré de papa • Sopa de verduras • Verduras al vapor • Pan con mantequilla • Tortillas 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Ensalada (Lechuga, tomate, aguacate, cebolla) • Aguas naturales (Naranja, Sandía, Mango, Melón, Horchata, Arroz) • Verdura picada (Jicama, Zanahoria, Pepino) • Tajín • Limón 	<ul style="list-style-type: none"> • Fian • Gelatina • Arroz con leche • Galletas

Cenas

Día 1: >Sándwich de panela >Ensalada de pollo	Día 2: >Sándwich de jamón >Arroz cantones	Día 3: >Baguette de pollo >Pescado al vapor	Día 4: >Ensalada de atún >Pollo a la plancha
Día 5: >Burritos de machaca >Carne molida	Día 6: >Medallones de pollo >Quesadillas de jamón	Día 7: >Carne salteada con ejotes >Pollo cantones	Día 8: >Milanesa de res >Pollo almendrado
Día 9: >Carne asada >Tostadas de carne deshebrada	Día 10: >Hamburguesa de pollo >Enchiladas de pollo	Día 11: >Sincronizadas con jamón >Pescado con verduras	Día 12: >Caldo tlalpeño >Enchiladas suizas

Nota: En las cenas siempre tener 3 barras con los siguientes alimentos:



2014 - 2018

Barra caliente:	Barra fría:	Barra de postres:
<ul style="list-style-type: none"> • Verduras al vapor • Arroz Rojo • Puré de papa • Pan 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta picada (Manzana, plátano, papaya, pera, sandía, naranja) • Jugos Naturales (Naranja, piña, Mango, etc) • Cereal • Granola • Avena • Yogur (Bajo en grasa) • Leche (Semidescremada, light, Lala, en envase Tetrapack) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina • Flan • Natilla • Arroz con leche • Galletas (Quaker)

- Preferir leche en envases tetrapack
- Preferir yogur bajo en grasas (light)
- Cocinar los alimentos al vapor
- Establecer horarios de comida sugerencia: (Desayuno 7-9 am, Comida 1-3 pm, Cena 7-9)
- Evitar las carnes y comidas grasas
- Comprar los alimentos al día (Frescos)
- Desinfectar frutas y verduras
- El personal de cocina debe de contar con la indumentaria correspondiente: Zapato adecuado, Cofia, Cubrebocas, Guantes
- El pescado debe de tener su olor característico(no debe estar concentrado el olor)
- No jugar sin haber consumido alimentos cuando menos 2 hrs antes.

Siendo un total de 6000 seis mil alimentos los cuales serán de la siguiente manera: 2000 dos mil desayunos, 2000 dos mil comidas y 2000 dos mil cenas, en los horarios que acuerde el convocante y el adjudicado al momento de celebrar el contrato respectivo.

INFORMACION GENERAL

I.- FECHAS:

a).- La Junta de aclaraciones se omite de acuerdo a las bases del presente procedimiento de Invitación por restricción.



2014 - 2016

b).- El acto de presentación y Apertura de los sobres cerrados conteniendo documentos de identificación, propuestas técnicas y económicas se llevará a cabo a las **11:00 horas del día 18 de Julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.

c).- El fallo que se derive del presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas se dará a conocer en las **13:00 horas del día 21 de julio de 2014**, en la oficina de la Oficialía Mayor ubicada en la Calle Angel Flores y 5 de Mayo, segundo piso sin numero de la Colonia Centro de esta ciudad.

II.- BASES Y ESPECIFICACIONES:

Serán entregadas de manera conjunta con la presente Invitación.

Si acepta participar en el presente Concurso por Invitación a cuando menos tres personas, deberá entregar Carta de aceptación en la oficina de la Oficialía Mayor ubicadas en el domicilio señalado en el inciso b) y c) de la fracción I de esta invitación o bien enviar copia escaneada de la misma a la dirección electrónica unidad_adquisiciones@mazatlan.gob.mx o al comite_adquisiciones.mazatlan@hotmail.com, en la que se deberá de manifestar expresamente el compromiso de presentar propuesta para que el H. Ayuntamiento de Mazatlán, Sinaloa; relativo la celebración del contrato de prestación de servicios para:

---- LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS 6 DELEGACIONES PARTICIPANTES, DIRECTIVOS Y STAF DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE BEISBOL U-15 2014, QUE SE LLEVARA A CABO EN MAZATLAN SINALOA.-----

III.- PROCEDIMIENTOS GENERALES:

Una vez aceptada la Invitación, deberá entregar sus ofertas en idioma español, en sobres cerrados en la fecha indicada en las bases.

IV.- ADJUDICACION:

La Adjudicación del Contrato que se derive de este concurso se hará al proponente que entre los concursantes cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos requeridas por la dependencia y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, de acuerdo con el Artículo 26 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Municipio de Mazatlán, Sinaloa, en relación con el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa.

Contra la resolución que contenga el fallo no procederá recurso alguno, sin embargo procederá la inconformidad los términos del Artículo 31 tercer párrafo del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Municipio de Mazatlán, Sinaloa; con relación al Título Noveno, capítulo Primero, Sección primera de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Administración de Bienes muebles para el Estado de Sinaloa, de conformidad con el párrafo



GOBIERNO MUNICIPAL DE MAZATLÁN

Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios

2014 - 2016

sexto del Artículo 46 de la Ley antes referida.

Sin más por el momento, reciba usted un cordial saludo.

ATENTAMENTE
MAZATLÁN, SINALOA A 01 DE JULIO DE 2014

ARQ. SALVADOR REYNOSA GARZON
OFICIAL MAYOR Y PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS

