



DIRECCIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y BIENES

Versión Pública Autorizada			
Unidad Administrativa	Dirección de Servicios Administrativos y Bienes		
Documento	Versión pública contratos de comodato CB-PEÑA-013/02/2017		
Partes o Secciones que se clasifican	Las que se indican en el Índice de Información que se Suprime, Elimina o Testa	Fojas:	18
Total de fojas incluyendo el índice	20		
Fundamento legal:	Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción II de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Razones:	Se trata de datos personales que de revelarse identifican o hacen identificable a su titular, así como datos patrimoniales del mismo y hechos y actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo relativos a una persona identificada o identificable.
Nombre y Firma del Titular del Área o Unidad Administrativa	 VÍCTOR JESÚS JIMÉNEZ OSORIO		



DIRECCIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y BIENES

Índice de Información Testada

Número de Nota	Tipo de Dato	Fojas	Fundamento Legal	Motivación
1	Clave de elector	Página 4	Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Código numérico único e irreplicable que vincula e identifica a su titular, por tal motivo se considera un dato confidencial.
2	Domicilio		Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Dato que se asemeja al teléfono o domicilio particular, toda vez que es otro medio para comunicarse con la persona titular del mismo la hace localizable.
3	Número telefónico		Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Los números telefónicos fijos y/o móviles de particulares, son asignados a personas en específico y éstos permiten localizar a los individuos, por lo que se considera como un dato personal, de carácter confidencial.
4	RFC		Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Clave alfanumérica que, vinculada a su titular, permite identificar la fecha de nacimiento y edad de la persona, siendo la homoclave que la integra única e irreplicable, de ahí que sea un dato personal que debe protegerse.
5	CURP		Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas	Clave alfanumérica que, vinculada a su titular, permite identificar la fecha de nacimiento y edad de la persona, siendo la homoclave que la integra única e irreplicable, de ahí que sea un dato personal que debe protegerse.
6	Nombre		Página 3, 4 11 y 12	Artículos 116 de la LGTAIP; 113 Fracción I de la LFTAIP y Segundo Transitorio LFTAIP, 3 fracción II; 18 fracción II y Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de Versiones Públicas

Se presenta versión pública del contrato CB-PEÑA-013/02/017 donde se ha eliminado el nombre del El Comodatario. Fundamento legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Artículo 3 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados.



CB-PEÑA-013/02/2017

CONTRATO DE COMODATO CB-PEÑA-013/02/2017, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL COLEGIO DE BACHILLERES, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL M. EN A. JOSÉ LUIS CADENAS PALMA, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIO ADMINISTRATIVO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL COMODANTE” Y POR LA OTRA EL C. [REDACTED] EN ADELANTE “EL COMODATARIO”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I.- Declara “EL COMODANTE” que:

a) 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 mismo medio de difusión oficial el 25 de enero de 2006, y que su objeto es impartir e impulsar la educación correspondiente al tipo medio superior.

b) Que el M. en A. José Luis Cadenas Palma, en su carácter de Secretario Administrativo, es Apoderado Legal del Colegio de Bachilleres, con facultades amplias, cumplidas y bastantes, consistentes en Poder General para Pleitos y Cobranzas, Actos de Administración, Actos de Administración en Materia Laboral y Otorgamiento y Suscripción de Títulos de Crédito, así como actos de sustitución, en términos de la Escritura Pública 18,617 de fecha 04 de junio del año 2013, otorgada ante la fe del Notario Público 228 del Distrito Federal, Lic. Manuel Villagordoa Mesa, por la Dra. Silvia Beatriz Ortega Salazar, Titular y Representante Legal de esta Casa de Estudios, conforme a las facultades previstas en el artículo 12 fracción I del modificado Decreto de Creación del Colegio de Bachilleres.

c) 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.

d) Se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes con la clave CBA-730926-8S8.

e) No existe impedimento alguno para otorgar en comodato el inmueble objeto del presente contrato, ni para ocuparlo.

f) El área encargada del control, seguimiento y administración del presente contrato, es la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes del Colegio de Bachilleres, en corresponsabilidad con el Director del Plantel No 13, “Xochimilco Tepepan”, en lo expresamente señalado en este contrato.

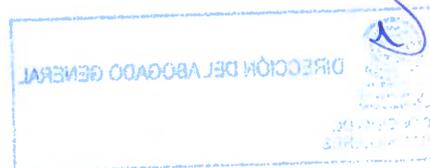
g) Es de su interés suscribir el presente contrato cumpliendo con las disposiciones del Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional, y de su anexo único, publicados el 16 de mayo de 2014, en el Diario Oficial de la Federación.

II. Declara “EL COMODATARIO” que:

RECIBI

6

1



389

Se presenta versión pública del contrato CB-PEÑA-013/02/017 donde se ha eliminado datos de clave de elector, domicilio, número telefónico, RFC, CURP y nombre de El Comodatario. Fundamento legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Artículo 3 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados.

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



CB-PEÑA-013/02/2017

- a) El C. [REDACTED] 6 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, quien se identifica con credencial para votar con número de folio [REDACTED] 1 expedida por el Instituto Nacional Electoral.
- b) Con base en el artículo 1861 del Código Civil Federal, "EL COMODATARIO" manifiesta su voluntad unilateral de otorgar de manera mensual, a los alumnos del Plantel, materia de este contrato, una beca alimentaria, que sume el mínimo alimenticio de una comida del día, de acuerdo con un listado de personas y alimentos que será proporcionado por el Director del Plantel, conforme a la estipulación pactada para ese efecto y que se incluirá al presente como anexo, debidamente suscrito por las partes contratantes.
- c) Tiene establecido su domicilio en [REDACTED] 2 [REDACTED] 2 el cual señala para los fines y efectos legales de este contrato, asimismo, proporciona el número telefónico [REDACTED] 3 y celular número [REDACTED] 3
- d) Se encuentra debidamente inscrito(a) en el Registro Federal de Contribuyentes con la clave [REDACTED] 4 y con Clave Única de Registro de Población [REDACTED] 5
- e) Tiene interés en que se le proporcione en comodato el bien inmueble materia de este contrato.
- f) Tiene pleno conocimiento del contenido y alcances 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, y de su anexo único, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2014, y se obliga a su cumplimiento en todos y cada uno de sus términos, durante la ejecución y vigencia del presente contrato.

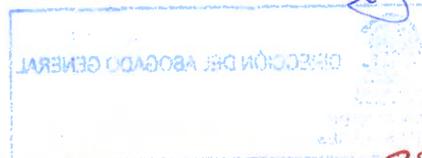
III. Declaran "LAS PARTES" que:

Se reconocen mutuamente la personalidad con que se ostentan y que cuentan con la capacidad suficiente para cumplir el objeto del presente contrato y en sujetarse al contenido de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- "EL COMODANTE" entrega en comodato a "EL COMODATARIO" y éste recibe de conformidad, un módulo para uso, goce temporal y operación de una cafetería, ubicado en el Plantel No. 13 "Xochimilco Tepepan", con domicilio en Antiguo Camino a Xochimilco s/n, casi esquina con Avenida Acueducto, Colonia Ampliación Tepepan, C.P 16020, Delegación Xochimilco, en la Ciudad de México, para la venta de productos alimenticios y bebidas, que contribuyan a una alimentación correcta, cumpliendo con las disposiciones 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, y de su anexo único, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2014, en lo subsecuente "EL ACUERDO" que se anexan al presente instrumento como parte de este contrato.

Asimismo, acuerdan "LAS PARTES" que al término del presente contrato y en caso de no haber renovación, el inmueble entregado en comodato será devuelto a "EL COMODANTE" y la totalidad



CB-PEÑA-013/02/2017

de las instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias, así como todas aquellas modificaciones y/o ampliaciones realizadas a los módulos, pasarán a formar parte del patrimonio de **"EL COMODANTE"**, no teniendo derecho a pedir retribución alguna por las mismas; del mismo modo, manifiestan **"LAS PARTES"** que **"EL COMODATARIO"** quedará facultado únicamente para retirar el mobiliario de su propiedad, así como aquellos artículos perecederos e inventarios remanentes en un plazo no mayor de 10 (DIEZ) días hábiles, siempre y cuando esté al corriente de los compromisos adquiridos en este instrumento, caso contrario **"LAS PARTES"** autorizan a **"EL COMODANTE"** a retener dichos bienes hasta en tanto se cumplan en su totalidad.

SEGUNDA.- "EL COMODATARIO" se obliga a utilizar el inmueble materia de este instrumento únicamente para brindar servicios de cafetería con venta de alimentos y bebidas no alcohólicas que contribuyan a una alimentación correcta, fomentando el consumo de agua y alimentos naturales, bajo los términos establecidos en **"EL ACUERDO"**.

TERCERA.- "EL COMODATARIO" acepta expresamente que tiene prohibida la venta de tabaquería, bebidas alcohólicas y/o energizantes, enervantes, narcóticos o cualquier otra sustancia prohibida, y de aquellos alimentos y bebidas preparados y procesados que por representar una fuente de azúcares simples, harinas refinadas, grasas o sodio, no cumplan con los criterios nutrimentales del anexo único de **"EL ACUERDO"** así como el uso del módulo de cafetería para fines distintos a los indicados en el presente contrato.

CUARTA.- "EL COMODATARIO" prestará el servicio sin discriminación alguna al personal Directivo, Administrativo, Académico, Alumnos y demás personas que asistan al inmueble materia del presente contrato, igualmente, manifiesta su voluntad de llevar a cabo la separación de basura y de las grasas de los alimentos, así como no verterlos al drenaje del Plantel; del mismo modo, realizar el mantenimiento y limpieza del lugar ocupado, a su entera costa.

QUINTA.- Correrán a cargo de **"EL COMODATARIO"** todos los gastos que se generen en la operación del módulo de cafetería, como es el pago de energía eléctrica, agua, limpieza exterior, etc., para ello, **"EL COMODATARIO"** queda obligado a aportar de manera mensual a **"EL COMODANTE"**, como cuotas de recuperación, invariablemente dentro de los primeros 10 (DIEZ) días del mes siguiente, la cantidad que resulte de multiplicar los días laborables-escolares del mes de que se trate, del ciclo escolar correspondiente al semestre 2017-A y 2017-B del calendario escolar vigente, la cantidad de \$ 500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.), importe que se determinará por cada uno de los módulos de cafetería, en el entendido de que, en caso de incumplimiento, se procederá en términos de lo previsto en el numeral 1 de la Cláusula Décima Séptima del presente instrumento.

"EL COMODATARIO" se compromete a realizar los depósitos de los importes señalados en el párrafo que antecede en la cuenta de cheques de BBVA Bancomer, S.A., número 0-17457325-0 CLABE interbancaria 012180001745732508, a nombre del Colegio de Bachilleres. El comprobante original de dichos depósitos, deberá entregarse en las oficinas de la Subdirección de Recursos Financieros de **"EL COMODANTE"**, quien previa confirmación en la referida cuenta bancaria, emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

En caso de suspensión de labores derivadas de caso fortuito o fuerza mayor o por inactividad en los casos de huelga o paros laborales que impidan la actividad del módulo de cafetería, **"EL COMODANTE"** a través de la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes, girará instrucciones



CB-PEÑA-013/02/2017

por escrito a **"EL COMODATARIO"** a efecto de determinar todas y cada una de las acciones a seguir. Los gastos de recuperación serán calculados mediante la aplicación de una prorrata por los días de actividad efectiva, debiendo enterarse esta ayuda de manera proporcional, según el mes que corresponda.

SEXTA.- "LAS PARTES" manifiestan su voluntad que para el efecto del cumplimiento de la Declaración b), a cargo de **"EL COMODATARIO"** se operará mediante documento que oportunamente entregue el Director del Plantel a éste, donde se señalarán los términos y condiciones en que deben otorgarse las becas alimenticias y entregará la relación de alumnos beneficiados y alimentos que deben suministrarse.

"LAS PARTES" acuerdan que **"EL COMODANTE"** a través del Director del Plantel, procederá de manera mensual a realizar las verificaciones, a efecto de cerciorarse si efectivamente se otorgan los apoyos recibidos a los alumnos de acuerdo a la lista presentada por él.

SÉPTIMA.- La vigencia del presente contrato correrá a partir del inicio del semestre escolar 2017-A y concluirá al final del semestre escolar 2017-B de conformidad con el Calendario Escolar correspondiente, y será forzoso para **"EL COMODATARIO"** y voluntario para **"EL COMODANTE"** quien estará facultado para darlo por terminado anticipadamente en cualquier tiempo por necesidades institucionales y sin necesidad de declaratoria judicial. Para el caso de que se determine esto último, **"EL COMODANTE"** le hará saber a **"EL COMODATARIO"** la decisión con un plazo de 10 (DIEZ) días hábiles de anticipación con el fin de desocupar las instalaciones otorgadas en comodato.

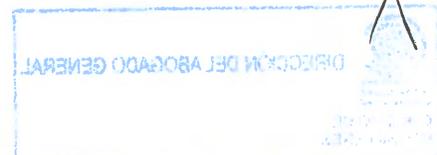
"LAS PARTES" manifiestan su voluntad que al término de la vigencia de este contrato, por ninguna circunstancia existirá renovación tácita del presente instrumento y que a la firma de éste, queda sin efecto legal cualquier otro firmado con anterioridad y con el mismo objeto.

"EL COMODATARIO" se compromete a proporcionar el servicio de cafetería, dentro de la vigencia del presente contrato, los días hábiles del ciclo escolar vigente en el Colegio, de acuerdo con el calendario escolar que al efecto se le proporcionará, dentro del horario que establezca **"EL COMODANTE"** por escrito a través del Director del plantel, con conocimiento de la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes.

OCTAVA.- Correrán por cuenta de **"EL COMODATARIO"** los gastos por todas y cada una de las instalaciones eléctricas, sanitarias e hidráulicas, así como las reparaciones que sea menester hacer en el módulo de cafetería materia del contrato, para su correcta operación. Si **"EL COMODATARIO"** no efectúa las reparaciones o reposiciones necesarias, de manera oportuna, será responsable de los daños y perjuicios que por omisión causen a **"EL COMODANTE"**, quien podrá hacer las reparaciones o reposiciones por su cuenta y podrá requerir el reembolso del monto total de los daños a **"EL COMODATARIO"**.

NOVENA.- "EL COMODATARIO" se compromete durante la vigencia de este contrato, en forma enunciativa y no limitativa, a lo siguiente:

1. Cumplir con las disposiciones contenidas en **"EL ACUERDO"**.





CB-PEÑA-013/02/2017

2. Entregar a la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes, en la firma del presente instrumento, la relación de los productos que pondrá a la venta, así como la lista de precios, mismas que se acompañarán como anexo integrante del presente contrato.
3. Entregar relación de los muebles de su propiedad que ingrese al espacio en comodato.
4. Cubrir oportunamente en el plazo establecido en este contrato a **"EL COMODANTE"** las cuotas de recuperación.
5. Responder de los perjuicios que el espacio en comodato sufra por su culpa o negligencia.
6. Usar el inmueble en comodato única y exclusivamente para la prestación del servicio de cafetería, con venta de alimentos higiénico y nutritivo en términos de lo previsto en **"EL ACUERDO"**.
7. Fijar y mantener precios accesibles de los productos y servicios que brindará a los alumnos y personal, sin exceder en ningún caso los precios establecidos en la lista de precios ofrecidos a **"EL COMODANTE"** referidos en el numeral 2 de este apartado mediante la fórmula razonable de bajo precio y calidad óptima.
8. Exhibir en un lugar visible la lista de precios.
9. Solicitar y obtener por su cuenta las autorizaciones y licencias que se llegaren a requerir ante las instancias correspondientes.
10. Notificar por escrito de manera inmediata, a **"EL COMODANTE"** a través de la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes, cualquier cambio de domicilio, número de teléfono fijo o móvil, así como correo electrónico que pudiera presentarse con posterioridad a la firma del presente instrumento, en el entendido de que los domicilios señalados, deberán estar ubicados en la Ciudad de México o en la zona conurbada, pudiendo señalar también como domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones y valores, aun los de carácter personal, aquel donde opera el módulo de cafetería.
11. Acatar todas y cada una de las disposiciones legales, que de manera presente o futura puedan vincularse con la celebración del presente instrumento.
12. Tramitar y obtener a su costa, el seguro contra daños al inmueble dado en comodato, contenidos y personas, que puedan ocasionarse por la mala operación de la cafetería, en términos del artículo 2502, del Código Civil Federal, vigente a la firma del presente instrumento.
13. Mantener en condiciones óptimas de seguridad, las instalaciones eléctricas, hidráulicas, sanitarias y suministro de gas, en términos de la normatividad que para el caso proceda.
14. No ceder frente a terceros total o parcialmente, ya sean personas físicas o morales, los derechos y obligaciones que se derivan de este Contrato.



SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



CB-PEÑA-013/02/2017

DÉCIMA.- “EL COMODANTE” durante la vigencia de este contrato conviene en observar lo siguiente:

1. Entregar a **“EL COMODATARIO”** dentro de los 5 (CINCO) días hábiles posteriores a la suscripción del presente instrumento, el módulo para la operación de una cafetería, así como el horario y calendario, para que su actividad se sujete al mismo.

DÉCIMA PRIMERA.- “EL COMODANTE” tendrá en todo tiempo el derecho de realizar visitas de verificación e inspecciones, a efecto de cerciorarse si la prestación del servicio de cafetería pactado está sujeta a las disposiciones contenidas en el presente instrumento, así como el estado en que se encuentren las instalaciones otorgadas en comodato.

DÉCIMA SEGUNDA.- “LAS PARTES” manifiestan su voluntad que para la utilización de espacios susceptibles de ocuparse para publicidad, será necesario obtener previamente la aprobación por escrito de **“EL COMODANTE”** respecto de las empresas, marcas y/o productos y contenido de los anuncios publicitarios, con la finalidad de proteger y salvaguardar los intereses y obligaciones que se tienen con la sociedad y la comunidad que integra la institución.

“EL COMODATARIO” se compromete mediante escrito dirigido a **“EL COMODANTE”** a través de la Dirección de Servicios Administrativos y Bienes que los giros de las empresas y/o marcas patrocinadoras cumplan con las políticas de ética que **“EL COMODANTE”** establezca.

“EL COMODANTE” 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 COMODATARIO”** deberá respetar las condiciones que en forma general o particular sean convenidas entre el proveedor que sea designado por **“EL COMODANTE”** y éste. En caso de que **“EL COMODANTE”** opte por no ejercer este derecho, así lo hará saber a **“EL COMODATARIO”** mediante documento específico, cumpliendo con las disposiciones de **“EL ACUERDO”**.

DÉCIMA TERCERA.- “EL COMODATARIO” observará bajo su exclusiva responsabilidad el cumplimiento de todas y cada una de las leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, lineamientos y demás disposiciones legales que le sean aplicables, especialmente las relacionadas con la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas, nutritivas, higiénicas y saludables; así como de la prevención de accidentes y riesgos derivado del uso de las instalaciones, asimismo, se compromete a cubrir los pagos de todos los impuestos, derechos, multas y demás prestaciones que establezca cualquier autoridad con motivo y derivados de las actividades que lleve a cabo por el servicio.

DÉCIMA CUARTA.- “EL COMODATARIO” conviene en observar y cumplir las disposiciones que dicte **“EL COMODANTE”** para el mejor funcionamiento del servicio de cafetería, el cual tiene la obligación de hacerlas del conocimiento de **“EL COMODATARIO”** oportunamente.

DÉCIMA QUINTA.- Para la realización del objeto del presente contrato **“EL COMODATARIO”** se compromete a prestar el servicio de manera directa con el personal que para tal efecto haya contratado para la prestación del servicio, el cual no tendrá relación laboral alguna con **“EL COMODANTE”** por lo tanto, éste continuará en forma absoluta bajo la dirección y dependencia de la parte con la cual tiene establecida su relación laboral; con base en lo anterior, en ningún caso **“EL COMODANTE”** será considerado como patrón solidario o sustituto.

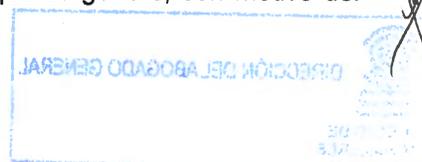
DIRECCIÓN DEL ABOGADO GENERAL

La relación laboral será directamente con **“EL COMODATARIO”**, 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 tanto, libera en forma expresa a **“EL COMODANTE”**.

DÉCIMA SEXTA.- “LAS PARTES” manifiestan su voluntad que **“EL COMODATARIO”** será el único responsable del inmueble, objeto de este contrato, quien no podrá trasladar a ninguna otra persona, quedando prohibida la cesión parcial o total de las obligaciones y derechos derivados de este instrumento por parte de **“EL COMODATARIO”**.

DÉCIMA SÉPTIMA.- Serán causales de rescisión en las que incurra **“EL COMODATARIO”** las siguientes:

1. No cubrir las cuotas de recuperación en los tiempos y modos establecidos en la cláusula Quinta del presente contrato.
2. Alterar o dañar las instalaciones por negligencia en el uso del inmueble materia de este Contrato.
3. Quebrantar cualquier cláusula del presente contrato.
4. Almacenar bienes muebles y/o vender productos de consumo no autorizados por **“EL COMODANTE”**.
5. Usar el inmueble dado en comodato para un fin distinto al establecido.
6. Dejar de prestar el servicio, sin previa autorización de **“EL COMODANTE”**.
7. Infringir el horario establecido por **“EL COMODANTE”** para la apertura y cierre del inmueble y el servicio que presta.
8. Impedir al personal de **“EL COMODANTE”** realizar, en cualquier momento, las visitas o inspecciones al inmueble dado en comodato, así como no rendir oportunamente la información que le solicite.
9. No realizar limpieza, así como mantener higiene en los alimentos y/o el espacio para la prestación del servicio de cafetería, reportado hasta en dos ocasiones en un mes.
10. Negar el servicio de cafetería a cualquier integrante de la comunidad de **“EL COMODANTE”** sin que exista causa justificada para ello.
11. Promover o participar en acciones que interrumpan las funciones o actividades de **“EL COMODANTE”** o que en general lesionen su operación e imagen institucional.
12. Dejar de cubrir las cuotas de recuperación en los plazos que para tal efecto señala este contrato, relacionados a los pagos de los servicios de limpieza exterior, energía eléctrica y suministro de agua, o cualquier otro gasto que se genere, con motivo del presente Contrato.



13. Incumplir con 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.
14. Ceder o traspasar los derechos y obligaciones del presente instrumento.
15. Contravenir cualquier disposición normativa relacionada con este contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- “LAS PARTES” expresamente aceptan que “EL COMODANTE” podrá rescindir administrativamente el presente contrato, sin necesidad de declaración judicial, cuando “EL COMODATARIO” se abstenga de observar debidamente este instrumento.

En caso de que “EL COMODANTE” determinara rescindir el presente contrato, hará del conocimiento por escrito a “EL COMODATARIO” el o los motivos de la rescisión, con un plazo de 10 (DIEZ) días hábiles de anticipación a la fecha que señale, para surtir sus efectos.

Cumplida la fecha señalada, “EL COMODATARIO” estará obligado a devolver el inmueble otorgado en comodato, totalmente desocupado, en un plazo no mayor a 5 (CINCO) días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé por rescindido, de lo contrario “EL COMODANTE” procederá en consecuencia.

DÉCIMA NOVENA.- En caso de proceder la rescisión por causas imputables a “EL COMODATARIO”, éste cubrirá de inmediato el importe total de los gastos de recuperación pendientes por liquidar, de lo contrario “LAS PARTES” autorizan a que “EL COMODANTE” retenga en custodia los bienes muebles propiedad de “EL COMODATARIO” hasta en tanto sean cumplidos en su totalidad los compromisos adquiridos.

VIGÉSIMA.- “LAS PARTES” estarán exentas de toda responsabilidad civil, en caso de retraso, de mora o incumplimiento total o parcial de los compromisos establecidos en el presente contrato, por caso fortuito o fuerza mayor, particularmente por paro de labores académicas o administrativas; para tal efecto “LAS PARTES” acuerdan que al desaparecer estas circunstancias, inmediatamente se reanudará el proceso de las acciones objeto del presente instrumento.

VIGÉSIMA PRIMERA.- “EL COMODATARIO” se obliga a devolver el inmueble otorgado en comodato a “EL COMODANTE” en los términos pactados en el presente contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- “LAS PARTES” que intervienen en el presente contrato manifiestan que éste es producto de la buena fe, por lo que cualquier diferencia que pudiera presentarse, lo resolverán entre ellas, salvo en caso de subsistir, declaran su conformidad de someterse para la interpretación, aplicación y cumplimiento del mismo, a la jurisdicción de los Tribunales competentes en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

Se presenta versión pública del contrato CB-PEÑA-013/02/017 donde se ha eliminado el nombre de El Comodatario. Fundamento legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Artículo 3 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



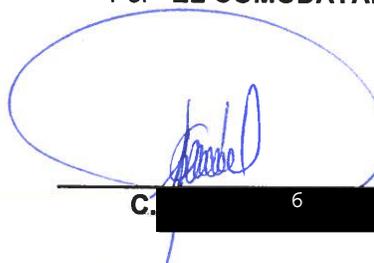
CB-PEÑA-013/02/2017

Leído que fue y enteradas "LAS PARTES" del contenido y alcance legal de todas y cada una de cláusulas del presente contrato, lo aceptan y firman por cuadruplicado, en la Ciudad de México, el día 07 del mes de febrero del año dos mil diecisiete.

Por "EL COMODANTE"

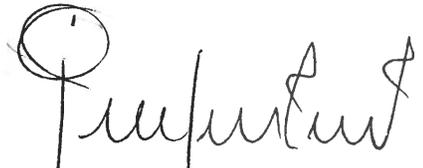
Por "EL COMODATARIO"


M. EN A. JOSÉ LUIS CADENAS PALMA
SECRETARIO ADMINISTRATIVO


C. [REDACTED] 6

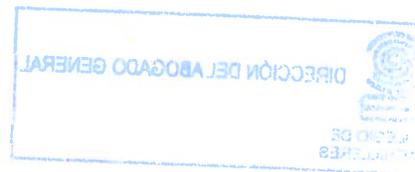
TESTIGOS


C.P DANIEL ALFONSO OROS MUÑOZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACION
PRESUPUESTAL Y RECURSOS FINANCIEROS


LIC. JORGE GUERRERO ALMARAZ
DIRECTOR DE SERVICIOS
ADMINISTRATIVOS Y BIENES


LIC. RODRIGO ABRAHAM TORRES ROSAS
DIRECTOR DEL PLANTEL No. 13 "XOCHIMILCO TEPEPAN"

La presente foja, forma parte del Contrato de Comodato celebrado el día 07 de febrero de 2017, entre el Colegio de Bachilleres en su calidad de "COMODANTE" y el C. [REDACTED] 6 como "COMODATARIO", constante de nueve fojas útiles, impresas en una sola de sus caras, más sus anexos.





Se presenta versión pública del contrato CB-PEÑA-013/02/017 donde se ha eliminado el nombre de El Comodatario. Fundamento legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Artículo 113 Fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Artículo 3 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados

ANEXO DEL CONTRATO DE COMODATO NÚMERO CB-PEÑA-013/02/2017, SEMESTRE ESCOLAR 2017-A Y CONCLUIRÁ AL FINAL DEL SEMESTRE ESCOLAR 2017-B, CON RELACIÓN A LA DECLARACION "b" del "COMODATARIO" Y LA CLAUSULA SEXTA DEL CONTRATO.

BECAS ALIMENTARIAS

1. El comodatario, se compromete a otorgar el número de becas alimentarias al mes que se precisa a continuación, en función de la matrícula de alumnos, por el tamaño de plantel, de acuerdo a lo establecido en la declaratoria II, inciso "c" y Cláusula Sexta y con base en la tabla siguiente:

PLANTELES DISEÑADOS PARA ATENDER	NUMERO DE BECAS ALIMENTARIAS
2,000 ALUMNOS	75
5,000 ALUMNOS	100
7,000 ALUMNOS	125

2. El Director de cada plantel, proporcionará por escrito mensualmente al representante que el comodatario designe, un listado de los alumnos beneficiarios de esta beca alimentaria.
3. Las becas alimentarias que se ofrecen se distribuirán entre los alumnos que determine el Director del plantel, en el turno matutino, se les otorgará desayuno, mientras que a los del turno vespertino, les proporcionarán comidas.
4. Los alumnos beneficiarios, deberán firmar en el listado al momento de recibir los alimentos.
5. El representante del comodatario entregara al final de cada mes, al Director del plantel, el listado con las firmas de los alumnos que recibieron el benéfico, así como el reporte del tipo de alimentos que se otorgaron.
6. El comodatario, proporcionara desayunos y comidas que atiendan una buena nutrición, por lo que a continuación se describen algunos ejemplos de menús que recibirán los alumnos.

	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
DESAYUNO	Jugo de fruta Fruta Huevo a la Mexicana Tortillas Café con leche	Jugo de fruta Fruta Enfrijoladas con pollo deshebrado y queso Café con leche	Jugo de fruta Fruta Sincronizada con jamón y queso Oaxaca Café con leche	Jugo de fruta Fruta Hot cakes Café con leche	Jugo de fruta Fruta Chilaquiles Café con leche
COMIDA	Sopa de lentejas Ensalada de atún Galletas salada Agua de fruta	Arroz Carne de res Ensalada de lechuga Fruta Agua de fruta	Sopa de pasta Pechuga de pollo Verduras Fruta Agua de fruta	Sopa de verduras Tinga de pollo Tortillas Fruta Agua de frutas	Sopa de pasta Milanesa de res Ensalada de verduras Fruta Agua de fruta

"EL COMODANTE"

M. en A. JOSÉ LUIS CADENAS PALMA
SECRETARIO ADMINISTRATIVO

C.P DANIEL ALFONSO DROS MUÑOZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACION PRESUPUESTAL Y
RECURSOS FINANCIEROS

"EL COMODATARIO"

C. [REDACTED] 6

TESTIGOS

LIC. JORGE GUERRERO ALMARAZ
DIRECTOR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y
BIENES

LIC. RODRIGO ABRAHAM TORRES ROSAS
DIRECTOR DEL PLANTEL 13 "XOCHIMILCO TEPEPAN"



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.

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.
- 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. 1, 2

CATEGORÍAS	CRITERIOS NUTRIMENTALES	Valor límite
Bebidas para secundaria, media superior y superior 1-3	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)
Leche 1-4-5-6 (incluye fórmulas lácteas y productos lácteos combinados - No considera alimentos lácteos)*	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)
Yogurt y alimentos lácteos fermentados 1-4-5	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%	
Jugos de frutas y verduras 1-4*	Porción (ml)	125 ml
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	

Néctares 1-4 *	Porción (ml)	125 ml
	Calorías por porción (máximo)	70 kcal

Alimentos líquidos de soya 1.4 *	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) Mínimo	3.8 g
Alimentos líquidos de soya con jugo *	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
Botanas 1.7	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
Galletas, pastelillos, confites y postres 1.8.9	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)	20%
	Sodio (mg/porción)	180 mg
Oleaginosas (por ejemplo: cacahuates, nueces, almendras, pistaches, etc.) y leguminosas secas (por ejemplo: habas secas) 10	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

- 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:

Porción (g)	30 g
Energía total (kcal)	<= 80 kcal
Grasas totales (g)	<= 6 g

Quesos para refrigerio	Grasas saturadas	<= 3.5 g
	Grasas totales (% de kcal totales)	68%
	Grasas saturadas (% de kcal totales)	39%
	Sodio (mg/porción)	<= 180 mg

8Podría 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.

9En 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).

10El 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.

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.
- 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.

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 (-CH₂-CH₂-)], 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:

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.

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 nutrientes 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

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

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.

