



ANEXO TÉCNICO

A. Descripción amplia y detallada de los bienes o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas, unidad de medida, y en su caso equipos, consumibles y accesorios asociados a la contratación de los bienes requeridos, cantidades por partida, indicando en todos los casos las correspondientes claves SAI, PREI Millenium (en el caso de bienes terapéuticos se debe indicar las claves del CBI de Insumos para la Salud o la del Compendio Nacional de Insumos para la Salud ; en caso de bienes de consumo, la clave del CGA; y para Servicios Médicos Integrales, la clave del CSMI) En todo caso, los bienes y servicios materia del requerimiento, deben incluir la clave CUCOP que le corresponda.

ADQUISICION DE ALIMENTOS (RACIONES) para el personal de las Plantas de Lavado Oriente y Sur, del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal, del Instituto Mexicano del Seguro Social, para el ejercicio del 01 de Febrero al 31 de Marzo 2025.

A.01 DESCRIPCIÓN, ALCANCE Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

El Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal requiere de la Adquisición de Alimentos [raciones] para el personal de las Plantas de Lavado Oriente y Sur.

La descripción amplia y detallada, se contempla en el Anexo Número 1 [uno], el cual forma parte integrante de esta convocatoria.

Partida	Descripción	Unidad	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima
Única	ADQUISICION DE ALIMENTOS (RACIONES) PARA EL PERSONAL DE LAS PLANTAS DE LAVADO ORIENTE Y SUR DEL OOAD SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, PARA EL EJERCICIO 2025	Ración por comensal	20360	33930

NÚMERO DE RACIONES PROMEDIO DÍA

PLANTA DE LAVADO ORIENTE								
TURNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL EN DÍAS FESTIVOS
MATUTINO	140	170	162	161	146	90	68	62
VESPERTINO	112	107	101	100	92	88	82	70
TOTAL	274	277	285	261	270	178	150	132





PLANTA DE LAVADO SUR								
TURNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL, EN DÍAS FESTIVOS
MATUTINO	161	174	172	176	169	107	68	47
VESPERTINO	43	79	76	72	70	56	0	39
TOTAL	233	282	276	277	267	163	95	101

PERSONAL DEL LICITANTE ADJUDICADO.

El personal del licitante adjudicado que se encuentre dentro de las instalaciones del Instituto, deberá portar identificación con fotografía, credencial donde conste que pertenece a la empresa y el uniforme propuesto por el licitante adjudicado dentro de su propuesta técnica, asimismo el personal deberá estar inscrito en el régimen de seguridad social, situación que se verificara por el Instituto, deberá apegarse estrictamente a las normas de seguridad establecidas, deberá contemplar realizar las acciones necesarias a fin de contar con las medidas de protección adecuadas para la prestación del servicio, debiendo supervisar que el cabello este protegido con una red, gorro y cubre bocas, las uñas cortas y sin pintar, no portar anillos, pulseras, ni aretes, baño y cambio de ropa diario, que los hombres no porten el cabello largo, ni pintado, ni aretes, de no cumplir con este requisito no se le permitirá laborar ese día.

El personal del licitante adjudicado deberá portar uniforme y accesorios de acuerdo a la función a desarrollar para el servicio, desde el primer día de operación y durante toda la vigencia del contrato, como se describe a continuación:

MUJERES	HOMBRES
PANTALÓN PARA COCINA TIPO MAZCOTA	PANTALÓN PARA COCINA TIPO MASCOTA
ZAPATOS ANTIDERRAPANTES	ZAPATOS ANTIDERRAPANTES
COFIA Y REDES	COFIA O GORRO
TAPABOCAS	TAPABOCAS
MANDIL BLANDO CON LOGO DE LA EMPRESA	MANDIL BLANDO CON LOGO DE LA EMPRESA
FILIPINA DE ALGODÓN BLANCA	FILIPINA DE ALGODÓN BLANCA

El licitante adjudicado se obliga a suministrar los uniformes para cada uno de sus empleados desde el primer día de inicio de sus operaciones y sustituirlos en caso de deterioro, hasta la vigencia del contrato.

El licitante adjudicado será responsable de los alimentos, del comportamiento, actos de vandalismo y delictivos del personal a su cargo para la prestación del servicio.





El licitante adjudicado asume de manera expresa la responsabilidad civil cuando por su culpa, negligencia o la de sus empleados en la realización de este servicio, se causen daños al Instituto y/o a terceros.

El Instituto será ajeno a los conflictos que se deriven de las relaciones obrero-patronales entre el licitante adjudicado y el personal que emplee para cumplir las obligaciones que contrae por virtud del contrato que se derive del presente procedimiento y consecuentemente queda obligada a resarcir a el Instituto de cualquier erogación que este llegue a efectuar por tal concepto.

El Instituto quedará exento de cualquier responsabilidad que implique riesgo de trabajo, así como de carácter laboral, social y legal con el proveedor y sus trabajadores.

El licitante adjudicado se obliga a mantener su plantilla completa de trabajadores considerando inasistencias, incapacidades y vacaciones, durante la vigencia del contrato, debiendo suplir al personal ausente durante las cuatro primeras horas del inicio de turno en caso de no cumplir se aplicarán penas convencionales.

El licitante adjudicado se obliga a transferir al personal que incurra en desacato a las políticas disciplinarias en cada una de las Plantas de Lavado, incluyéndose en ello las quejas por la falta de cortesía y amabilidad en el trato a los usuarios, sin posibilidad de reingresar a la misma.

LIMPIEZA E HIGIENE.

El licitante adjudicado por su cuenta y gastos se obliga a efectuar los controles y exámenes sanitarios a su personal, alimentos y superficies vivas e inertes de manera trimestral durante la vigencia del contrato. El reporte de los resultados de estos exámenes se hará por escrito a la gerencia de las Plantas de Lavado de Ropa Oriente y Sur, del cual deberá de contener lo siguiente:

Estudios que serán aplicados a los alimentos:

- Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
- Cuenta de coniformes totales.
- Cuenta de estaphylococcus aureus.
- Cuenta de hongos.
- Cuenta de levaduras.
- Nmp de coniformes fecales.
- Nmp de escherichia coli.
- Presencia de salmonera.

Estudios que serán aplicados al agua:

- Cuentas de bacterias mesofílicas aerobias.
- Cuenta de coniformes totales.
- Nmp de coniformes fecales.





Estudios que serán aplicados al mobiliario en general:

- Frotis de superficies vivas e inertes.
- Nmp de escherichia coli.

Estudios que serán aplicados al personal involucrado en la manipulación y preparación de alimentos:

- Reacciones Febriles.
- Exudado Faríngeo.
- Coproparasitoscópico.
- Cultivo de uñas de las manos.

En el caso de los resultados de los análisis aplicados al personal de la empresa que labora en nuestras instalaciones, resulten positivos o que tengan muestras visibles de alguna enfermedad, si no implica un riesgo a la salud de los comensales, el personal recibirá tratamiento médico y en ese lapso será asignado únicamente a labores de limpieza, hasta tener los resultados que confirmen su perfecto estado de salud.

El licitante adjudicado se obliga a mantener limpio y en orden todas las áreas bajo su responsabilidad, proveer los suministros de limpieza requeridos para tal efecto, así mismo, se hará responsable de retirar los residuos o desechos que origine diariamente, reportando a la Gerencia de las Plantas de Lavado estas acciones.

El licitante adjudicado se obliga a mantener limpios y en condiciones de higiene adecuadas las instalaciones, equipo y utensilios para la prestación del servicio.

CARACTERISTICAS DEL SERVICIO.

El licitante adjudicado se obliga a suministrar artículos de mantelería de tela con una cubierta de plástico, loza (cerámica) de cocina y comedor para el otorgamiento del servicio.

El licitante adjudicado entregará una cantidad de 20 juegos de cubiertos (cuchara sopera, tenedor y cuchillo) a cada una de las Plantas de Lavado a fin de que estos entreguen mediante resguardo a los trabajadores, un juego de cubiertos en sustitución por deterioro y la entrega a trabajadores de nuevo ingreso para uso exclusivo en los comedores de las Plantas.

Los artículos de mantelería, de loza, de cocina y comedor propiedad del licitante adjudicado que presenta al inicio del contrato, serán supervisados en forma periódica por el Instituto para asegurar cantidad, calidad y funcionalidad, en caso de que algún artículo se encuentre deteriorado o haga falta, el licitante adjudicado hará la sustitución de forma inmediata. Para el caso de los artículos de mantelería, estos deberán sustituirse cada cuatro meses.

El licitante adjudicado se obliga a proporcionar mediante garrafones de agua purificada, de marcas reconocidas y de prestigio en el mercado, para la preparación de los alimentos, así como para el





consumo humano y/o a la instalación por su cuenta de un filtro purificador de agua, de cuyo uso presentar mensualmente análisis de la misma en donde se verifique que es apta para el consumo humano.

El licitante adjudicado debe contar con un fondo mínimo revolvente de \$1,500.00 a \$2,000.00 pesos a fin de atender los gastos emergentes, mismo que el Instituto verificará de su existencia y disponibilidad.

El licitante adjudicado deberá evitar el ingreso de cualquier persona ajena al servicio, durante la prestación de los servicios.

El licitante adjudicado deberá atender las sugerencias y cambios de menús realizados por el Instituto.

El licitante adjudicado deberá publicar el menú del día al inicio de turno, con las opciones ofrecidas, en un lugar visible para los comensales.

El consumo de gas que se utilice, para la elaboración y preparación de los alimentos de los empleados en las Plantas de Lavado de Ropa Oriente y Sur deberá cubrirlo el licitante adjudicado.

El licitante adjudicado a fin de llevar un control claro y eficiente de los comensales que hacen uso del servicio de comedor.

El personal del licitante adjudicado no deberá de involucrarse de forma afectiva con el personal de ninguna de las dos plantas de lavado.

El personal del licitante adjudicado no deberá de estar en áreas restringidas de ninguna de las dos plantas de lavado.

DESECHOS.

Los desechos generados en los comedores por la prestación del servicio serán retirados en forma diaria y obligatoria por el licitante adjudicado, en apego a las normas establecidas al respecto, sin responsabilidad y sin costo adicional para el Instituto.

INSUMOS.

El licitante adjudicado se obliga presentar los insumos bajo las condiciones siguientes:



- El pan de dulce en bolsa de papel celofán sellada el cual debe ser del día.
- El pan blanco debe ser del día y debe de venir empaquetado, en charolas, protegido con una cubierta de plástico.
- Las tortillas deberán ser entregadas en contenedores térmicos, garantizando que este insumo se entregue a la temperatura adecuada.
- El agua debe proporcionarse en jarras de plástico de 4 litros y de fruta natural de temporada y/o proporcionarse en máquinas tipo post mix con pulpa de fruta natural y bajas en calorías para consumo exclusivo en el comedor.
- El puré de tomate debe ser natural o envasado por marcas reconocidas.
- El aceite utilizado deberá ser bajo en ácidos grasos transgénicos y colesterol y no se deberá guardar, para ser reutilizado (sugerencia, para cocinar alimentos solo se podrá reutilizar para la elaboración de frituras como totopos, tostadas, etcétera).

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

El licitante adjudicado al inicio del contrato deberá presentar un programa de mantenimiento y limpieza que será supervisado y aprobado por el Instituto, el cual deberá de corresponder al presentado dentro de su propuesta.

El licitante adjudicado recibirá de conformidad y en completo uso y funcionamiento las instalaciones del Instituto las cuales se obliga, el mismo a darles el mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones de gas, hidráulicas, equipo, eléctricas y del local que ocupen dentro de las Plantas de Lavado, así mismo, proporcionarán un reporte semestral de las condiciones de dichas instalaciones a la gerencia de las Plantas de Lavado Oriente y Sur.

El licitante adjudicado será responsable de toda la limpieza interna de cocinas y comedores; tales como, pisos, paredes, barras de autoservicio y demás mobiliario que se encuentre dentro de la cocina, la cual será revisada por el Instituto.

En caso de que algún equipo o mobiliario sea dañado a causa del mal uso por parte del concesionario, la reparación de los mismos correrá por cuenta del licitante adjudicado, la cual se deberá realizar en un término de 5 días naturales y hacerlo del conocimiento al Gerente de la Planta de Lavado o a quien este designe. Así mismo, se compromete a dar mantenimiento al mobiliario del comedor.

El licitante adjudicado deberá presentar un programa mensual de fumigación del área de cocina y comedor, en el cual el Instituto verificará su cumplimiento, el cual deberá de corresponder al presentado dentro de su propuesta.

En caso de incumplimiento en el mantenimiento correctivo o reparación de los equipos e instalaciones, el licitante adjudicado será sancionado.



EL MENÚ

El licitante adjudicado deberá preparar los alimentos según las características y cantidades requeridas en el ANEXO 4 de la presente convocatoria. Así mismo, se obliga a preparar los alimentos en el tiempo, calidad y cantidad de raciones y a mantener higiénicamente limpio el lugar donde se preparan y sirven los alimentos, así como los equipos, utensilios de cocina y comedor. Así mismo, el licitante adjudicado deberá presentar por escrito y semanalmente los menús diarios a proporcionar en la Gerencia de cada Planta de Lavado, para conocimiento general del personal del menú diario, del cual deberá corresponder con el presentando dentro de su propuesta técnica.

Cabe señalar que durante la vigencia del contrato que en su caso se adjudique, con motivo de la presente contratación, el Instituto podrá en cualquier momento verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad del servicio del licitante que resulte adjudicado, a través de las personas acreditadas por la Entidad Mexicana de Acreditación "EMA" [organismo de certificación de pruebas], de acuerdo por la Ley de Infraestructura de la Calidad.

El licitante presentara una relación de 30 platillos ejemplos de menús de desayuno y cenas, debidamente balanceados y con la especificación de los valores calóricos y nutrimentales mencionados en el anexo 4 de la presente convocatoria. Estos menús deberán contener los siguientes elementos:

- Dos sopas líquidas 240 ml [1 a escoger]
- Dos sopas secas 150 grs. [1 a escoger]
- Tres opciones de guisado 150 grs en crudo [1 a escoger]
- Plato fuerte opcional [carne asada 150 grs, pechuga asada 150 grs ó ensalada del chef 350 grs.]
- Guarnición [verduras en crudo o cocidas 200 grs]
- Frijoles [250 grs]
- Postre: fruta de temporada [200 grs]
- Agua fresca [a discreción]
- 1 Vaso de Jugo natural.
- Complementos:
- Salsas y tortillas [a discreción]
- 2 piezas de pan blanco por persona
- 1 pieza de pan de dulce por persona
- Café americano y leche [a discreción]

El licitante deberá presentar un programa de mantenimiento y limpieza por cada Planta de Lavado y en caso de resultar adjudicado deberá de entregar nuevamente el programa de mantenimiento y limpieza en cada Planta de Lavado el cual será supervisado y aprobado por el Instituto.

El licitante deberá presentar un programa mensual de fumigación del área de cocina y comedor por cada Planta de Lavado y en caso de resultar adjudicado deberá entregar nuevamente el programa





mensual de fumigación del área de cocina y comedor en cada Planta de Lavado el cual será supervisado y aprobado por el Instituto.

CONDICIONES DE ENTREGA.

La transportación de los bienes para la prestación del servicio, las maniobras de carga y descarga en el andén dentro de las instalaciones del instituto, serán a cargo del proveedor.

Cada una de las Plantas de Lavado cuenta con el siguiente inventario:

INVENTARIOS EXISTENTE DE EQUIPO Y MOBILIARIO DE LA PLANTA DE LAVADO SUR

Table with 2 columns: DESCRIPCIÓN and CANTIDAD. Lists various kitchen and furniture items such as tables, chairs, and stoves with their respective quantities.

DE EQUIPO Y MOBILIARIO DE LA PLANTA DE LAVADO ORIENTE

Table with 2 columns: DESCRIPCIÓN and CANTIDAD. Lists furniture items for the eastern laundry plant, including dining tables.





DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MESA DE TRABAJO	4
MESA DE DOBLE PREVIA DE ACERO INOXIDABLE DE TRES COMPARTIMENTOS	1
MESA CON DOBLE TARJA PARA LAVAR LOZA	1
BARRA DE SERVICIOS	1
ANAQUELES	1
PLANCHA BASE DE GAS PARA FREIR	1
CAMPANA DE EXTRACCION	1
SILLA APILABLE	41
MESA DE ACERO INOXIDABLE PARA GUARDA DE LOZA	1

Derivado de lo anterior el licitante adjudicado deberá considerarlo para la prestación del servicio, para lo cual deberá ingresar a cada una de las Plantas de Lavado el mobiliario y accesorios que considere necesarios de su propiedad para la prestación del servicio, en un plazo máximo de 5 días naturales después del acto de fallo, sin costo adicional para el Instituto utilizando el formato del anexo número 3 en dos tantos, uno para el licitante y otro para el Instituto, sin embargo, una vez dentro de las instalaciones de Instituto, el licitante adjudicado es responsable de ellos, por lo que en caso de rotura o cualquier otro daño o robo deberá de hacerlo del conocimiento del Instituto.

Al término de la vigencia del contrato sin poner en riesgo la operación sin que esto no cause un costo adicional al Instituto, el licitante adjudicado en un plazo no mayor a 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente en que se le haya notificado al licitante adjudicado por parte del administrador del contrato deberá de retirar los bienes propiedad del licitante adjudicado, para el cual deberá de presentar el documento donde personal del Instituto recibió los bienes correspondientes.

En caso de que el licitante adjudicado no recoja sus bienes dentro del tiempo estipulado, el Instituto no se hará responsable de la guarda y custodia de los mismos.

Cabe resaltar que mientras el licitante adjudicado no cumpla con las condiciones de entrega establecidas, el Instituto no dará por recibidos y aceptado el servicio objeto de esta licitación.

El licitante adjudicado enviará, dentro de los 10 días hábiles posteriores al cierre de cada mes al Gerente de la Planta de Lavado, un archivo de Excel con los reportes de consumo, utilizando los formatos: Reporte de Consumo Mensual por Unidad, Reporte de Facturación Mensual por Unidad, [ANEXOS 4 y 5] respectivamente de la presente convocatoria.

B) En caso de que se requieran pruebas, deberá indicar el método de evaluación y el resultado mínimo que debe obtenerse al ejecutar las pruebas, si se requiere verificar el





cumplimiento de las especificaciones solicitadas de acuerdo con la LIC, cuando ésta resulte aplicable, dicha comprobación será elaborada por el Área Técnica.

No aplica.

- C) En aquellos casos en que el Área Requirente modifique la especificación técnica de algún bien que no se encuentre regulado por el Compendio Nacional de Insumos para la Salud expedido por el Consejo de Salubridad General, el Cuadro Básico y Catálogo de Instrumental y Equipo Médico emitidos por la Comisión Interinstitucional del Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud y el CBI respecto de las especificaciones estipuladas para ese mismo bien en el ejercicio anterior, deberá acompañar a su requisición, un dictamen mediante el cual el Área Técnica acredite que con ello.

No aplica

- D. En aquellos casos en que el Área Requirente, modifique las especificaciones técnicas de un bien respecto de las estipuladas en el ejercicio anterior, y que derivado de la investigación de mercado el Área Contratante advierta que existan circunstancias que pudieran limitar la libre participación, concurrencia y competencia económica, dicha área podrá solicitar al Área Requirente un dictamen técnico en el que se justifique que los requisitos contenidos en las especificaciones técnicas del bien, no limitan de ninguna forma la libre participación, concurrencia y competencia económica

No aplica

- E Normas: Oficial Mexicana, Estándar [antes Mexicana], Internacional, de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes o servicios requeridos, conforme a la LIC con base en lo señalado en el numeral 4.28.4 de las presentes POBALINES y, en su caso, el Registro Sanitario correspondiente.

Los licitantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos siguientes:

- Los licitantes deberán presentar copia de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 Y NOM-201-SSA1-2015, además, copia de los análisis microbiológicos de superficies inertes realizados a los utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes. Dichos exámenes deberán tener



una vigencia no mayor a tres meses anteriores a la fecha de presentación y apertura de proposiciones de la presente licitación.

- Contrato del servicio de fumigación que el licitante tenga celebrado al momento del acto de presentación y apertura propuestas, a fin de verificar que, en caso de resultar adjudicado, se mantendrán las normas de sanidad requeridas.
- Fichas técnicas de los productos químicos que el licitante utilizará para limpieza, en caso de resultar adjudicado.
- El licitante deberá de tener al menos una camioneta que con independencia del modelo, circule todos los días, con la que entregará la materia prima del servicio de comedor en las Plantas de Lavado de Ropa Oriente y Sur, anexando copia de la tarjeta de circulación, Póliza de seguro vigente a nombre del licitante, dicha póliza de seguro debe contemplar las coberturas de gastos médicos a ocupantes y de responsabilidad civil frente a terceros, copia de la Licencia de conductor tipo B del chofer que maneja la camioneta. Asimismo, deberá contar con su respectivo Aviso de Funcionamiento, registrado ante la Secretaría de Salud, toda vez que son para el transporte de alimentos y en cumplimiento a lo dispuesto por el acuerdo al respecto publicado por la Secretaría de Salud, el 19 de junio de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.
- Escrito donde el licitante describa las medidas de protocolo de seguridad sanitaria, así como su plan de seguridad sanitaria que tomará para evitar riesgos, asimismo deberá adjuntar el plan de contingencia para su atención inmediata y oportuna.
- El licitante deberá entregar escrito en el que mencione que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa dentro de las instalaciones del Instituto, además dicho

escrito deberá de incluir la descripción y fotografía del tipo y características de los uniformes del personal que prestará el servicio, el cual deberá de cumplir con lo siguiente:

MUJERES	HOMBRES
PANTALÓN PARA COCINA TIPO MASCOTA	PANTALÓN PARA COCINA TIPO MASCOTA
ZAPATOS ANTIDERRAPANTES	ZAPATOS ANTIDERRAPANTES
COFIA Y REDES	COFIA O GORRO
TAPABOCAS	TAPABOCAS
MANDIL BLANDO CON LOGO DE LA EMPRESA	MANDIL BLANDO CON LOGO DE LA EMPRESA
FILIPINA DE ALGODÓN BLANCA	FILIPINA DE ALGODÓN BLANCA

El licitante deberá acompañar a su propuesta técnica, en copia simple, de todos y cada uno de los documentos que a continuación se señala:

1. Relación del personal propuesto para la prestación del servicio, pudiendo utilizar el anexo 2 con su respectiva copia del gafete de la empresa del licitante, nombrando a un responsable en jefe, quien coordinará y apoyará al personal a su cargo para así satisfacer las necesidades del





servicio, se requiere por cada Planta de Lavado 1 Licenciado(a) en Nutrición anexando título y/o cédula profesional, 1 Licenciado en Gastronomía anexando título y/o cédula profesional, 1 Cocinero(a), anexando constancia de capacitación como cocinero, 2 Ayudantes de Cocina y 1 Lava loza; todos ellos deberán contar con constancia de capacitación por instructor certificado.

2. Copia de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal propuesto mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitológico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, en los cuales se deberá de acreditar el personal al que se le practicaron los estudios.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal que se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:

“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”.

3. Copia del Certificado vigente en el que se especifique su Sistema de Gestión de Calidad y que demuestre que cuenta con mecanismos de control para cada proceso donde garantice que va a proporcionar el suministro de acuerdo a los requisitos solicitados; dicho sistema deberá estar estructurado de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015 o bien su norma equivalente, cuyo alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos.
4. Presentar por lo menos tres “Distintivos H” otorgado al licitante por la Secretaría de Turismo y avalado por la Secretaría de Salud, donde conste que el licitante como prestador de servicios de alimentos y bebidas cumple con estrictos requisitos definidos para disminuir la incidencia de Enfermedades transmitidas por los Alimentos, de conformidad a la NMX-F-605-NORMEX-2004. Los tres “Distintivos H” deben estar vigente al día de presentación y apertura de ofertas de la presente licitación.
5. Copia del Distintivo Punto Limpio del Licitante participante.



6. Certificado vigente o constancia de la Auditoria Sanitaria realizada al licitante en base a la NOM-251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas, o suplementos alimenticios, bebidas o suplementos alimenticios, practicada durante los últimos tres meses previos al evento de presentación y apertura de propuestas de la presente convocatoria.

"ÁREA REQUIRENTE"

LIC. FERNANDO ARTURO SALDIVAR SUBILLAGA
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CONSERVACIÓN Y
SERVICIOS GENERALES



