



TERMINOS Y CONDICIONES

A. VIGENCIA DE CONTRATACIÓN/SERVICIO

La vigencia de la contratación será a partir del 1 de febrero de 2025 y hasta al 31 de marzo de 2025.

B) LUGAR, PLAZO, Y CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO

El licitante adjudicado, prestará el servicio dentro de las instalaciones de las Plantas de Lavado, mencionadas en el anexo 1 de la presente convocatoria, a partir del 01 de Febrero 2025.

El comedor Institucional estará abierto los 7 días de las semanas los 365 días del año. Los horarios de atención en el comedor son los siguientes:

Table with 3 columns: TURNO, PLANTA DE LAVADO SUR, PLANTA DE LAVADO ORIENTE. Rows include MATUTINO and VESPERTINO with their respective time ranges.

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, CANTIDAD. Lists various items like tables, chairs, and kitchen equipment with their respective quantities.





DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MESA CON CABECERA Y TARJA CON LLAVE MEDIDA 3.10x.70 DE ACERO INOXIDABLE	1
MESA CON CABECERA Y TARJA CON LLAVE MEZCLADORA MEDIDA 2.40 x.68 DE ACERO INOXIDABLE	1
CAMPANA PURIFICADORA	1
MESA DE ACERO INOXIDABLE MEDIDA 1.80x.70	1
MESA CON CABECERA MEDIDA 1.80x.70 DE ACERO INOXIDABLE	2
ANAQUEL METALICO TIPO ESQUELETO	4
ANAQUEL PARA BULTOS DE ACERO INOXIDABLE	1

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

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MESA COMEDOR	4
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	37
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.

C).- LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES

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 dos meses.

El licitante adjudicado se obliga a proporcionar mediante garrafones de agua purificada, 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, debiendo presentar mensualmente análisis de la misma en donde se verifique que es apta para el consumo humano, por ningún motivo, se aceptara agua de expendios y/o agua en recipientes que no sean garrafones de agua.

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 licitante adjudicado.

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

El licitante adjudicado no deberá 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 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 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.



D.- LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES

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 del chofer que maneje 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, 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 ungüéal. 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, 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.

E).- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA NECESARIA COMO PODRIA SER: FOLLETOS, CATALOGOS. FOTOGRAFIAS, MANUALES ENTRE OTROS, EN CASO DE QUE SE REQUIERAN PARA COMPROBAR SUS ESPECIFICACIONES.

No aplica.

F. VISITAS A LAS INSTALACIONES INSTITUCIONALES

No aplica.

G. VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES

No Aplica.

H.- PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES AL PAGO

DEDUCCIONES

En términos de los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, en relación con los numerales 4.24.4, inciso h), 5.3.15, 5.5.8 y 5.5.8.1 inciso e) de las POBALINES, el Administrador del Contrato será el responsable de administrar y verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del instrumento jurídico contractual que se formalice, así como del cálculo, aplicación y seguimiento de la deductiva al pago de la prestación del servicio, con motivo

del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir "EL PROVEEDOR" adjudicado, respecto a la(s) partida(s) o concepto(s) que integrarán el instrumento jurídico contractual, así como de notificarlas a "EL PROVEEDOR" para que éste realice el pago correspondiente.



El Administrador del contrato, notificará a "EL PROVEEDOR" por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la deducción, dentro de los 5 [cinco días] posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

PENAS CONVENCIONALES

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes, por el equivalente al 1.0 % (uno por ciento), sin exceder un máximo del 10% (diez por ciento) sobre el valor total del equipo no entregado, sin incluir el IVA, de acuerdo con el supuesto siguiente

No se cumpla la entrega del bien en el periodo de tiempo máximo indicado en el rubro. - LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La pena Convencional se calculará de acuerdo con los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

$$Pca = \%d \times nda \times vbaa$$

Dónde:

%d = porcentaje determinado en la convocatoria de la licitación pública, invitación a cuando menos tres personas, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en la entrega de bienes o en el inicio de la prestación del servicio o arrendamiento.

nda = número de días de atraso

vbaa = valor de los bienes adquiridos con atraso sin IVA.

Pca = Pena convencional aplicable

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del 10% (diez por ciento) del monto de cada uno de los bienes.

El proveedor a su vez autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir.

El pago de los bienes, quedará condicionado, proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, conforme a lo previsto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público [LAASSP] y artículo 95 Y 96 del Reglamento de la de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público [RLAASSP], no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Las notas de crédito derivadas de las penas convencionales deberán estar apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.





Si el último día del plazo o la fecha determinada son inhábiles o las oficinas ante las que se vaya a hacer el trámite permanecen cerradas durante el horario normal de labores, se prorrogará el plazo hasta el siguiente día hábil.

El Administrador del contrato, notificará a "EL PROVEEDOR" por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la pena convencional, dentro de los 5 [cinco días] posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

Se hace referencia al numeral 5.5.1.1 inciso b de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, relativo a la emisión del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) de ingreso para la aplicación de Penas Convencionales a la Proveeduría, el cual deberá ser solicitado por el Administrador de Contrato al Área de Contabilidad de este OOAD Sur del D.F.

Para dar cumplimiento a lo anterior el Administrador de Contrato deberá proporcionar la documentación que a continuación se especifica:

- Oficio Solicitud por parte de del Administrador del Contrato para la emisión del CFDI de ingreso indicando el importe de la pena convencional, número de la nota de Crédito, y número del Contrato al que se asocia la pena Convencional.
- Constancia de Situación fiscal Vigente del Proveedor
- Copia del CFDI de Egreso y nota de Crédito a la que se asociará la Pena Convencional con sello de recibido por la Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento de este OOAD Sur del D.F.

I).- MECANISMOS REQUERIDOS AL PRESTADOR PARA RESPONDER POR DEFECTOS

La garantía de los bienes.

J). GARANTÍAS DE ANTICIPOS, CUMPLIMIENTO, DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE BIENES, CALIDAD DE SERVICIOS Y DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, QUE EN SU CASO APLIQUEN.

GARANTÍA DE LOS BIENES

El proveedor deberá entregar los bienes como se establece en el anexo 1, al Administrador del Contrato como responsable de la recepción de los bienes, un escrito en papel membretado donde se garanticen los mismos.

El proveedor deberá presentar una carta garantía deberá precisar que se obliga a responder por su cuenta de los riesgos, daños y/o perjuicios que por inobservancia de su parte llegue a causar al Instituto y/o a terceros, así como contra vicios ocultos o cualquier daño que presenten, que implique un riesgo y que amparen el correcto funcionamiento de los bienes.



GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El proveedor, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar en la Oficina de Contratos dependiente de la Coordinación de Abastecimiento y equipamiento, sita Calzada Vallejo No. 675, Col. Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero Ciudad de México, copia simple de la fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, que deberá cubrir la vigencia del contrato, y los meses ofertados correspondientes a la garantía de los bienes.

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del Instituto en forma inmediata, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción con todas las obligaciones contractuales durante la vigencia del Contrato.

De conformidad con el artículo 81 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de las garantías de cumplimiento del contrato se aplicarán por la totalidad al monto de las obligación, es decir la garantía será indivisible y se ejecutará en razón de la obligación principal a entera satisfacción del Instituto.

Se entenderá que los bienes son entregados a entera satisfacción del Instituto, cuando hayan sido suministrados y realizado la capacitación del personal del Instituto o servicios realizados durante el periodo de garantías.

De lo anterior el proveedor acepta:

- a) Su conformidad para que la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato, permanezca vigente durante la sustanciación de todos los procedimientos judiciales o arbitrales y los recursos legales que se interpongan, con relación al contrato, hasta que sea dictada resolución definitiva que cause ejecutoria por parte de la autoridad o tribunal competente.
- b) Su conformidad para que la institución de fianzas entere el pago de la cantidad reclamada hasta por el monto garantizado más, en su caso, la indemnización por mora que derive del artículo 276 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre sub judice.
- c) En virtud de procedimiento ante autoridad judicial, no judicial o tribunal arbitral, salvo que el acto rescisorio sea combatido y el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ya sea en el recurso administrativo, en el juicio contencioso o ante el tribunal arbitral correspondiente.
- d) En caso de que el procedimiento administrativo, o ante autoridad judicial o tribunal arbitral resulte favorable a los intereses del fiado, y la institución de fianzas haya pagado la cantidad



reclamada, el beneficiario devolverá a la afianzadora la cantidad pagada en un plazo máximo de 80 días hábiles contados a partir de que la resolución favorable al fiado haya causado ejecutoria.

- e) Su aceptación para que la fianza de cumplimiento permanezca vigente hasta que las obligaciones garantizadas hayan sido cumplidas en su totalidad, en la inteligencia que la conformidad para la liberación deberá ser otorgada mediante escrito suscrito por "EL INSTITUTO".
- f) Su conformidad en que la reclamación que se presente ante la afianzadora por incumplimiento de contrato, quedará integrada con la siguiente documentación:

- Reclamación por escrito a la Institución de Fianzas.
- Copia de la póliza de fianza en su caso, sus documentos modificatorios.
- Copia del contrato garantizado y en su caso sus convenios modificatorios.
- Copia del documento de notificación al fiado de su incumplimiento.
- En su caso, la rescisión del contrato y su notificación.
- En su caso, documento de terminación anticipada y su notificación.
- Copia del finiquito y en su caso, su notificación.
- Importe reclamado.

No obstante, lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días UMAS, el Proveedor Adjudicado podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

- El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en el Departamento de Finanzas de la Delegación.
- El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso de la entrega de los bienes correspondientes.

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la Ley.

K).- FORMA DE PAGO

La documentación comprobatoria para proceder al pago del servicio entregado a entera satisfacción del Administrador de Contrato, deberá ser validada y autorizada por su parte de acuerdo al "ANEXO 2"



correspondiente a la Normativa de Pago Vigente a la fecha de cobro por el efectivo servicio devengado.

a) Existencia de un instrumento jurídico debidamente FORMALIZADO.

b) Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet [CFDI], que cumpla con los requisitos establecidos en el artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que indique: cantidad, nombre del servicio solicitado, número de proveedor ante el IMSS, número de contrato, nombre de la afianzadora, número de fianza, precio unitario, importe total, previa validación y autorización (nombre, cargo, firma) por el Administrador del Contrato o en su caso el Servidor Público que ostente el cargo.

Para el trámite de pago el proveedor deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria [SAT] a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyente IMS421231I45, domicilio fiscal de conformidad con lo establecido en cada instrumento jurídico.

Para la validación de dichos comprobantes, el proveedor deberá cargar en internet el archivo en formato XML., a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del Instituto; la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

c) Comprobante de opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, en sentido positivo y vigente a efecto de cumplir con lo señalado por el artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, así como a lo dispuesto por la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio que corresponda, en caso de ser una participación conjunta, se deberá entregar por cada una de las empresas participantes.

Para efecto de pago la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social del IMSS, positiva y vigente deberán apegarse a los términos de lo dispuesto en la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio que corresponda y demás disposiciones jurídicas aplicables. Así como a las "Reglas de carácter general para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04 de mayo de 2023 en particular a la regla novena, la cual establece que "La opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social gozará de vigencia durante el día de la fecha en que haya sido generada"

Nota: Para trámite de pago del contrato "EL PROVEEDOR", queda obligado a entregar al Instituto junto con el Comprobante Fiscal Digital por Internet para cobro respectivo, la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social, vigente y positiva, haciendo hincapié que dicha opinión



deberá de ser del día en que se realiza el trámite, en el entendido de que dicha Opinión tendrá una vigencia del día de la fecha en que haya sido generada.

Una vez reunida la documentación deberá ser entregada en la Oficina de Trámite de Erogaciones ubicada en Calzada de la Viga 1174 piso 1 Torre B, Colonia El Triunfo, Alcaldía Iztapalapa, CP. 09430 en la CDMX. Publicado en el DOF el 02 de Octubre de 2023. En un horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 13:00 horas. De acuerdo al numeral 5.2.1.21 del Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación y operación y control de fondos fijos”, así como a lo publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 02 de octubre de 2023, en el cual se comunica a las autoridades jurisdiccionales de cualquier ámbito y materia, patrones, sujetos obligados, asegurados, pensionados, beneficiarios, servidores públicos y público en general; que para todos los efectos legales y administrativos a que haya lugar, a partir del primero de octubre de dos mil veintitrés, el domicilio oficial de la Sede del OOAD Sur del D.F. así como el de las Jefaturas de Servicios, Departamentos y Coordinaciones mencionadas en el mismo.

El pago se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que se presente en las áreas de trámite de erogaciones la representación impresa del comprobante fiscal digital por internet [CFDI].

El pago se realizará por medio de transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el Instituto tiene en operación, para tal efecto, el Proveedor se obliga a proporcionar en su oportunidad el número de cuenta, clave, banco y sucursal a su nombre, a menos que el Proveedor acredite de forma fehaciente la imposibilidad para ello.

Por lo anterior, el Proveedor deberá entregar solicitud de pago electrónico (Interbancario) y presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e Identificación Oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto.

El Administrador del Contrato será quien dará la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas proceda a su pago, de acuerdo a lo normado en el Anexo 2 Cuentas Contables y del “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, mismos que se encuentran publicados en la dirección:

<http://intranet/normatividad/Normas/DIR.%20FINANZAS/COORD.%20CONT%20Y%20TRAM%20EROGACIONES/PROCEDIMIENTOS/6B13-003-002.pdf#search=6B13%2D003%2D002>



En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El Proveedor se obliga a no cancelar ante el Servicio de Administración Tributaria [SAT] los comprobantes fiscales digitales [CFDI] a favor del Instituto, previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al Administrador del Contrato para su autorización expresa, debiendo este informar a las Áreas de Trámite de Erogaciones de dicha justificación y Reposición del comprobante fiscal en su caso.

Asimismo, el Instituto podrá aceptar a solicitud del Proveedor que en el supuesto de que tenga cuentas liquidadas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por conceptos de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40B, de la Ley del Seguro Social, adicionalmente el Proveedor, acepta se realicen las deducciones correspondientes en su caso, generados por la aplicación de penas convencionales, derivados de atrasos o deficiencia en los bienes. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.4.10 inciso b y c) de las POBALINES.

El Proveedor que celebre contrato de cesión de derechos de cobros, deberá notificarlo por escrito al Instituto, con un mínimo de 5 [cinco] días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente los documentos sustantivos de dicha cesión, al administrador del Contrato, lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.5.1.4 de las POBALINES.

Así mismo el Proveedor podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo, con el Instituto, de acuerdo al punto 4.6 de las POBALINES.

En caso de que el Proveedor reciba pagos en exceso, deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, para los casos de prórroga cuando existan créditos fiscales, los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computaran por días naturales, desde la fecha de su entrega, hasta la fecha en que se ponga efectivamente las cantidades a disposición del Instituto.

No se otorgarán anticipos.

L).- MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.

M) EN CASO DE QUE SOLICITE EL OTORGAMIENTO DE ANTICIPO, DEBERA SEÑALARSE EL PORCENTAJE Y LA FORMA DE ARMOTIZACION DEL MISMO, EL CUAL DEBE AJUSTARSE A LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LOS ARTÍCULOS 13, 45 FRACCION IX Y X DE LA LEY Y 81



FRACCION 5 DEL REGLAMENTO, Y EL NUMERAL 4.2.7. DE L MAAGAASSP. ASÍ COMO LA JUSTIFICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DEL ANTICIPO

No se otorgan anticipos.

N) AVISO DE PRIVACIDAD, ASÍ COMO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN PARA BIENES O SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES, ALINEADO A LA POLÍTICA GENERAL DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN EN MATERIA DE TIC, CUANDO SE CONSIDERE APLICABLE

No aplica

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

El Instituto podrá rescindir administrativamente, en cualquier momento, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) adjudicado(s), en términos del artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público:

- Cuando el proveedor no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.
- Cuando el proveedor incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
- Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el contrato y sus anexos.
- Cuando se compruebe que el proveedor haya entregado bienes con características distintas a las pactadas en esta Licitación o cuando no los entregue conforme a las normas y/o calidad solicitadas por el Instituto.
- En caso de que el proveedor no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, de acuerdo a lo estipulado.
- Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones de los contratos, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización del Instituto.
- Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del proveedor.
- Cuando los bienes entregados no puedan funcionar o ser utilizados por estar incompletos.



- Cuando de manera reiterativa y constante, el proveedor sea sancionado por parte del Instituto con penalizaciones o deducciones sobre el mismo concepto de los bienes que proporciona al Instituto superando el 10% del monto del contrato y con ello se afecten los intereses del Instituto.

TERMINACIÓN ANTICIPADA

El Instituto podrá dar por terminado anticipadamente el contrato sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionará un daño o perjuicio a el Instituto o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al instrumento jurídico con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Función Pública.

DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES

Con la finalidad de establecer un canal de comunicación oficial con los proveedores, los licitantes acompañarán en su propuesta técnica, escrito en donde presenten los siguientes datos:

- Nombre completo del representante legal para recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
- Cargo.
- Domicilio.
- Teléfono (oficina y celular).
- Correo electrónico.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido a los Administradores del Contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse por cualquiera de los siguientes medios:



- Oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
- Vía correo electrónico.

“ÁREA REQUIRENTE”

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



ANEXO 1

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 2024.	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	124	107	123	100	124	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	72	108	104	101	98	56	27	54
TOTAL	233	282	276	277	267	163	95	101





ANEXO 2

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL D.F.
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS
PRESENTE

(_____ NOMBRE _____), EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
_____ DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL _____, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
QUE LAS PERSONAS QUE ENSEGUIDA SE RELACIONAN, SON LAS RESPONSABLES DE PROPORCIONAR EL
SERVICIO A CONTRATAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. _____.

NOMBRE	ACTIVIDAD A REALIZAR

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO 3

FORMATO DE "REPORTE DE CONSUMO MENSUAL POR UNIDAD"

LICITANTE ADJUDICADO
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL D.F.
REPORTE DE CONSUMO MENSUAL

MES DE REPORTE: _____

PLANTA DE LAVADO: _____





ANEXO 4

CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y ESTRUCTURA TIPO DEL MENÚ.

1.- CANTIDADES POR RACIÓN.

Table with 3 columns: Category (FIJOS, COMPLEMENTOS, OPCIONAL), Item Name, and Quantity/Description. Rows include items like JUGO NATURAL DE TEMPORADA, LECHE, PAN DULCE, etc.

2.- CARACTERÍSTICAS DEL PLATILLO PRINCIPAL.

EL GUISADO DE CADA DÍA, SE PREPARARÁ GENERALMENTE CON ALGUNA DE LAS SIGUIENTES RACIONES:

- RACIÓN DE CARNE DE RES O PESCADO -----150 GRS. COCIDO
RACION DE CARNE DE CERDO [MAGRA] -----150 GRS. COCIDO
RACIÓN DE CARNE DE POLLO -----180 GRS. COCIDO
HUEVOS AL GUSTO ----- 2 PIEZAS

LAS RACIONES DE CARNE SE PODRÁN PREPARAR EN ADOBO, A LA JARDINERA, AZADA, EN CALDO CON VERDURAS, EN MOLE, EN TORTAS CON CALDILLO, EN BISTECK CON GUARNICIÓN, ETC. PERO MANTENIENDO EL GRAMAJE INDICADO.

SE ACEPTARÁN PLATILLOS COMO: TACOS BLANDOS DE GUISADOS, TACOS DORADOS CON GUARNICIÓN O ENCHILADAS, SIEMPRE Y CUANDO LLEVEN CARNE, QUESO Y CREMA.





SE ACEPTARÁN PLATILLOS COMO CHICHARRÓN EN SALSA, BIRRIA O POZOLE SI SE SIRVEN CON SUS ADEREZOS CORRESPONDIENTES, LOS CUALES SE DEBERÁN MENCIONAR EN LA RELACIÓN DE PLATILLOS PRINCIPALES; LOS CHILAQUILES SE SERVIRÁN CON CARNE ASADA O CON POLLO DESHEBRADO.

3.- RACIONES OPCIONALES:

HUEVOS AL GUSTO [2 PIEZAS] SE PREPARARÁN ESTRELLADOS O REVUELTOS, AL ESTILO RANCHERO, DIVORCIADOS, A LA MEXICANA, TIBIOS, CON SALSA, CON SALCHICHA, CON JAMÓN, CON CHORIZO [30 GRAMOS. COMO MÍNIMO], CON FRIJOLES, CON QUESILLO, CON PAPAS, CON HOTCAKES.

FRUTAS DE TEMPORADA [250 GRAMOS] PICADA, DE UN SOLO TIPO O COMBINADA CON VARIAS FRUTAS SIN CÁSCARA [PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, MANZANA, PERA Y PLATANO], ACOMPAÑADAS CON GRANOLA Y MIEL DE ABEJA.

ENSALADA [250 GRAMOS] LECHUGA, JITOMATES EN REBANADAS, PEPINO SIN SEMILLAS, ZANAHORIA, CHAMPIÑONES, PIMIENTO, GERMINADO DE ALFALFA, GERMINADO DE LENTEJA, ESPINACAS, JICAMA, CEBOLLA, BETABEL Y BERROS.

VERDURAS COCIDAS [150 GRAMOS] BROCOLI, EJOTES, CHAYOTES, NOPALITOS Y CALABAZAS. ETC.; Y ACOMPAÑADAS DE QUESO, JAMÓN DE PAVO, HUEVO COCIDO Y ADEREZO.

CEREALES [42 GRAMOS DE CEREAL CON 240 MILILITROS DE LECHE] HOJUELAS DE MAÍZ, HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, ARROZ INFLADO CON CHOCOLATE O CEREAL DE FIBRA DIETÉTICA, ACOMPAÑADO CON UNA PIEZA DE PLÁTANO TABASCO REBANADO Y AZÚCAR AL GUSTO.

CARNE ASADA [150 GRAMOS COCIDO] CON GUARNICION [150 GRAMOS] DE COMÚN ACUERDO ENTRE EL PERSONAL ENCARGADO DEL INSTITUTO Y EL LICITANTE ADJUDICADO, SE SERVIRÁN UNA CANTIDAD DE PLATILLOS, ACORDES AL CONSUMO PROMEDIO DIARIO AL DÍA, MÁS UN EQUIVALENTE AL 20% DE LA DEMANDA DIARIA, CALCULADA EN CADA PLANTA DE LAVADO.

CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS OPCIONALES, EL LICITANTE ADJUDICADO SIEMPRE DEBERÁ MANTENER EXISTENCIAS.

LOS PLATILLOS CON PRODUCTOS CÁRNICOS DEBERÁN PROGRAMARSE POR LO MENOS CADA TERCER DIA.

LOS PLATILLOS QUE NO DEBEN PROGRAMARSE BAJO NINGÚN MOTIVO SON: LAS MANITAS DE CERDO. SE PODRAN PROGRAMAR PLATILLOS CON EMBUTIDOS UN MAXIMO DE 2 OCASIONES POR SEMANA.

4.- ESTRUCTURAS DEL MENÚ

- 1 VASO DE JUGO
- 1 VASO DE LECHE
- PAN DULCE
- PLATILLO PRINCIPAL





FRIJOLES
SOPA O ARROZ
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
(SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL)
CAFÉ O THE (OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL)

OPCIÓN 1:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE LECHE
PAN DULCE
HUEVOS AL GUSTO
FRIJOLES
SOPA O ARROZ
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
(SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL)
CAFÉ O THE (OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL)

OPCIÓN 2:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE LECHE
PAN DULCE
FRUTAS PICADAS
SOPA O ARROZ
FRIJOLES
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
(SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL)
CAFÉ O THE (OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL)

OPCIÓN 3:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE LECHE
PAN DULCE
ENSALADA
FRIJOLES
SOPA O ARROZ
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
(SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL)
CAFÉ O THE (OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL)

OPCION 4:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE LECHE
PAN DULCE
VERDURAS COCIDAS
SOPA O ARROZ
FRIJOLES
SALSA
POSTRE





TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
[SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL]
CAFÉ O THE [OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL]

OPCIÓN 5:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE PAN DULCE
CEREAL
SOPA O ARROZ
FRIJOLES
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
[SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL]
CAFÉ O THE [OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL]

OPCION 6:

1 VASO DE JUGO
1 VASO DE LECHE
PAN DULCE
CARNE ASADA
SOPA O ARROZ
FRIJOLES
SALSA
POSTRE
TORTILLAS (4 PIEZAS) Ó PAN BLANCO (2 PIEZAS)
[SEGÚN EL PLATILLO PRINCIPAL]
CAFÉ O THE [OPCIONAL SEGÚN EL COMENSAL]

5.- RELACIÓN DE PLATILLOS PRINCIPALES.

EL LICITANTE PRESENTARA UNA RELACIÓN DE 30 PLATILLOS PRINCIPALES SIN INCLUIR LAS OPCIONES.

ESTOS PLATILLOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN EL ORDEN QUE SE PRESENTEN EN LA RELACIÓN, EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSIDERAR TODAS LAS CONDICIONES AQUÍ ANOTADAS, INCLUSO LOS VALORES ALIMENTICIOS INDICADOS EN ESTE ANEXO.

6.- EL POSTRE.

ESTARÁ PREFERENTEMENTE COMPUESTO POR 100 GRS. DE FRUTA NATURAL DE TEMPORADA PICADA O REBANADA, BARRAS DE CEREAL, FLAN, GELATINAS [DE AGUA Y LECHE], FRUTAS EN ALMÍBAR, ATE CON QUESO, PAY VARIADO [QUESO, ZARZAMORA, LIMÓN, ETC.] TARTAS DE FRUTAS, ARROZ CON LECHE, NATILLA.

7.- ALIMENTOS BÁSICOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES EN EL SERVICIO DE MANERA ILIMITADA.

SALSAS, CHILES JALAPEÑOS, ADEREZOS, LIMÓN, YOGURT NATURAL, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, SALSA DE SOYA, MIL ISLAS, CATSUP, MOSTAZA Y RANCH LIGTH.

8.- ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS DEL MENÚ:



ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA TIPO DEL MENÚ SIN CONSIDERAR EL PLATILLO PRINCIPAL

ALIMENTO	HIDR. DE CARBONO	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CALORÍAS
LECHE	11.08	7.39	7.39	140.9
JUGO	32	2	0.03	144.1
CAFÉ	10	0	0	40
PAN DULCE	48.4	5.3	18.4	391
PAN BLANCO [2 PIEZAS] O TORTILLAS [4 PIEZAS]	84.7	10	1	395
FRUTA DE TEMPORADA	14.7	0.9	0	75
FRIJOLES (80 GRS)	0.5	7.2	0	197
SOPA AGUADA [200 GRS]	54	3.3	2.61	363
SOPA SECA (100 GRS)	43.5	5	1.61	297
SALSA	1.5	0.6	0	17
SUMAS	381.78	48.89	31.24	2,235

LA META ES ALCANZAR UN MENÚ DE 2,500 CALORÍAS CON UNA PROPORCIÓN ALIMENTICIA DE:

HIDRATOS DE CARBONO ----- 55 %
 PROTEÍNAS ----- 15 %
 LÍPIDOS ----- 30 %

POR LO QUE EL LICITANTE DEBERÁ PROPONER 30 PLATILLOS PRINCIPALES QUE CUBRAN 350 CALORÍAS EQUILIBRANDO EL MENÚ TOTAL CON LA PROPORCIÓN ANTERIOR.

ES IMPORTANTE PARA EL LICITANTE ANOTAR LAS CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS MENCIONADAS DE LOS COMPONENTES DE LOS 30 PLATILLOS PRINCIPALES QUE PROPONGA.



ANEXO 5

FORMATO DE "REPORTE DE FACTURACION MENSUAL POR UNIDAD"

LICITANTE ADJUDICADO
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL D.F.
REPORTE DE FACTURACION MENSUAL POR UNIDAD

MES DE REPORTE: _____

