4.24.3
ANEXO TÉCNICO

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 4.24.3 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SE EMITE EL ANEXO TÉCNICO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2025.

GLOSARIO GENERAL	
Acta Entrega-Recepción:	Documento suscrito por el o (los) administrador (es) del contrato en que se hace constar a detalle la entrega-recepción de bienes o servicios a entera satisfacción del IMSS, de conformidad con las obligaciones que al respecto establezca el contrato.
Administrador del Contrato:	Es el servidor público del área administrativa del contrato en el Instituto, quien fungirá como responsable de administrar y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato.
Alimentos:	Cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido, natural o transformado que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que estén contemplados en los requerimientos del Instituto.
Alimento de alto riesgo:	De origen animal que, por su composición, sus características físicas, químicas y biológicas favorecen la formación de micro organismos y toxinas; por lo tanto, requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transportación y servicios, tales como: Productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos, huevo, entre otros.
Alimento no perecedero:	Productos que tiene una vida de anaquel mayor, no necesitan refrigeración tanto para su almacenamiento, conservación y transportación, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
Alimento perecedero:	Producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009.
Almacén	Es el área del IMSS responsable de recibir, custodiar, resguardar, controlar, suministrar y/o entregar los bienes de consumo e inversión dentro de la circunscripción que le corresponda
Alteración:	Se considera cuando un producto o materia prima, por cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición y características organolépticas.
Área consolidadora:	La responsable de integrar, concentrar y revisar las necesidades del Requirente, así como reunir los dictámenes de

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
	disponibilidad presupuestaria previos y las especificaciones técnicas, para en representación de éstas, realice él envió del expediente al Área Contrat
Área Contratante.	Es el área en el IMSS facultada para llevar a cabo los procedimientos de contratación para la adquisición o arrendamiento de bienes, así como para contratar la prestación de servicios. En este proceso la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operac Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal en el IMSS.
Área requirente:	Es el área del IMSS que solicita o requiere formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes o la prestación de servicios, o quien los utilizará
Área Técnica:	Es el área del IMSS que elabora las especificaciones técnicas que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, evalúa la propuesta técnica de las proposiciones y es responsable de responder en la (s) Junta (s) de Aclaraciones, las preguntas que sobre estos aspectos realicen los licitantes El área Técnica, podrá también obtener el carácter de Área Requirente.
Área y Servicio.	Refiere la sección donde un alimento puede ser utilizado. Son: Hospital, incluye pacientes y a personal o servicio específico como: comedor, unidad metabólica, pediatría, banco de sangre etc. Guardería, incluye ni niños usuarios.
Buenas Prácticas de Fabrica	Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, determinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
CAE	Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
Calidad:	Conjunto de características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades explícitas e implícitas.
Canje:	Actividad que realiza el IMSS con el proveedor, para cambiarlos bienes nuevos del mismo tipo, bines con defectos de calidad, cad próximos a caducar o suspendidos por la Secretaría de Salud o al autoridad institucional que dictamine que no pueden ser utilizados.
CECOBAN:	Centro de Compensación Bancaria.
Clave:	Identifica al alimento y está representada por 10 dígitos.
Certificación TIF:	Tipo Inspección Federal, es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) antes (SAGARPA) oto las plantas de sacrificio y empacadoras de carne nacional fresca o proce que cumplen con las más estrictas normas de higiene y sanitarias. Esta certificación trae consigo una serie de beneficio industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país.
COFEPRIS:	Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
Concentrados:	Para la preparación de jugos y bebidas de frutas, que se emplea diluido para obtener el producto deseado. Envasado en recipientes conforme a la NOM-173-SCFI-2009.
Conflicto de Intereses.	Concepto legal establecido en la fracción VI del artículo 3 de la LGRA concordancia con el numeral tercero inciso f) del Código de Ética de servidores públicos del Gobierno Federal.
CompraNet:	El Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental sobre Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios Obra Pública y Servicios, con dirección electrónica en Internet: https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx.
Conceptos Nutriológicos.	Características representativas del alimento con relación al contenido de nutrimentos específicos que los distinguen.
Conceptos Tecnológicos.	Se describe aquella tecnología alimentaria que influye modificando las características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriales o nutrimentales.
Contrato o Pedido	Concepto legal señalado en el capítulo 1 del MAAGMAASSP.
CPEUM.	Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
Criterios de Calidad.	Incluye conceptos relevantes que permiten garantizar la calidad de un alim desde su fabricación hasta su utilización, asi como la información que d plasmar el etiquetado, basado en normas oficiales mexicanas, ley gener salud y otros documentos específicos.
Cuadro Básico de Alimentos	Documento en el que se describen los insumos que recibirán los pacie donadores de sangre y personal del Instituto con derecho contractual e unidades hospitalarias.
Deducciones.	Las que están determinadas conforme a los artículos 53 Bis de la LAASSP del RLAASSP.
Defecto de Calidad:	Anomalía que presentan los bienes de consumo o inversión en relación requisitos de calidad, detectados en la recepción, suministro o uso de los mismos; así como en el resultado de la verificación de la calidad por parte del Área Técnica o de las evaluaciones que realice la CC
Departamento de Nutrición y Dietética	Área responsable de proporcionar regímenes normales y dieto terapéuticos.
Descripción General.	Define al alimento y sus características específicas físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales más relevantes acordes a las no oficiales mexicanas, ley general de salud y otros documentos específicos.
Devolución:	Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
Dictamen Técnico de Result No Satisfactorios:	Es el resultado negativo que deriva de las evaluaciones realizadas a los bi de consumo adquiridos, a través de la COCTI o de algún organism certificación o laboratorio acreditado ante la EMA de conformidad con la LFMN.
Distribución:	Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar.
DOF	Diario Oficial de la Federación
Envase:	Todo recipiente destinado a contener un producto, que entra en contacto con el mismo; estos pueden ser "envase primario", es el de origen por el fabricante y el "envase secundario", en el que se distribuyen, transportan y entregan para protegerlo o conservarlo; facili manipulación, almacenamiento y presentación en cualquier fase de su proceso productivo de distribución o venta.
EMA:	Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.
Embutidos:	Se denomina a productos de origen animal que se preparan generalmente de carne picada y/o molida, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera), que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable en relativamente largos periodos de tiempo. En el Cuadro Básico de Alimentos del IMSS se denominan "Productos de Salchichería".
ETA:	Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.
Etiqueta	Todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva ó grafica que este escrita, impresa, marcada, grabada, en relieve, espacio y/o adherido al empaque o envase del producto, conforme a la modificación de la NOM-051-SCF1/SSA1-2010.
Factor de corrección.	Representa una constante de cada alimento para el cálculo de necesidades para la adquisición de víveres en peso bruto que permite identificar el peso neto del alimento que proporcionará los nutrimentos necesarios. Se obtiene de dividir el peso b entre la porción comestible.
Factor de Riesgo.	Posibilidad de que un alimento ejerza un efecto negativo en el organi dentro del contexto de una dieta de acuerdo con el estado fisiopatológico del individuo ya sea por el exceso o deficiencia en su consumo; contaminación, interacciones entre alimentos, interacciones entre medicamentos y alimentos o nutrimentos.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
Factura Electrónica:	Es un documento electrónico que cumple con los requisitos le reglamentariamente exigibles a las facturas, con base en los Artículos 29 y del Código Fiscal de la Federación.
Fecha de caducidad:	Fecha límite en que se considera que un producto pre envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse, conforme a la modificación de la NOM-051-SCF1/SSA1-2010.
Grupo:	Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad). Conjunto de alimentos naturales y procesados con características generales semejantes como su origen y contenido nutrimental.
Guarderías	Unidad de servicio no médica que funge como centro de atención, cuida desarrollo integral para los hijos de los trabajadores, en términos d dispuesto en los artículos 201 al 207 de la Ley del Seguro Social, donc proporciona aseo, alimentación, cuidado de la salud, educación y recrea en apego al principio del interés superior de la niñez y en condicione igualdad, respeto y ejercicio pleno de sus derechos.
Investigación de mercado:	La verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia dependencia o entidad, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores del servicio, o una combinación de dichas fuentes de información, con base en la fracción X del Artículo 2 de la Ley.
IEPS:	Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).
Instituto o IMSS:	Instituto Mexicano del Seguro Social.
Infonavit.	Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores.
Inocuo:	Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud.
IVA:	Impuesto al Valor Agregado.
LAASSP y/o Ley	Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
LGRA.	Ley General de Responsabilidades Administrativas.
Licitante:	La persona que participe en la Licitación.
MAAGMAASSP	Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del sector Público.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
Medio de Identifica Electrónica:	Conjunto de datos electrónicos asociados con documentos que son utiliz para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en contienen.
Medios Remotos Comunicación Electrónica:	Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, en dedicados, microondas y similares.
Microorganismos:	Bacterias, parásitos, hongos, levaduras, virus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad.
MIPYMES:	Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
NMX:	Norma Mexicana.
NOM:	Norma Oficial Mexicana.
NOMBRE GENERICO	Nombre más conocido del alimento que se describe.
OIC	Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano del Seguro Social.
Orden de Reposición o remi	Es el documento mediante el cual se solicita a los proveedores la reposición de los bienes de consumo que se requieren en los almacenes del IMSS para la administración de los contratos, realizada a través del SAI por trasmisión electrónica, vía internet, o en forma manual.
Partida, renglón, concept posición:	La división o desglose de los bienes o servicios, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato o pedido, diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos, con fundamento en el Artículo 2, fracción VIII del Reglamento.
Pena Convencional.	A la que se refieren los artículos 53 de la LAASSP, 95 y 96 del RLAASSP.
P.L.A.C.A :	Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto.
Pobalines.	Políticas Bases y Lineamientos, en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS.
Presentación.	Describe si el alimento se adquiere a granel o envasado, el tipo de envase y empaque, la capacidad mínima a máxima de acuerdo con las principales presentaciones del mercado aceptadas y evaluadas, así como el proceso tecnológico aplicado (alto vacío, pasteurización y otros), cuando se requiera.
PROFEPA:	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.
Programa Informático:	El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
	licitantes, así como al área adquirente, enviar y recibir información por me remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licita pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciban la convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura.
Proveedor:	La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
Punto de Control.	Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para evitar un riesgo a la salud o a la identidad del producto o alimento.
Punto Crítico:	Un punto en el proceso de los alimentos, en el cual existe una alta probabi de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones en las especificaciones del producto o alimento.
RLAASSP:	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
Requisición:	Documento interno que se utiliza para solicitar bienes o servicios al Contratante con base en el PAAAS, especificando sus cantidades, así c toda aquella información técnica relacionada con normas generales aplica y las condiciones de entrega y suministro, diferenciando origen nacio extranjero.
Requisitos para su uso.	Cuando existe una condición particular que implica un control estricto pa utilización del alimento como costo elevado, alto riesgo de descomposi difícil control microbiológico, baja disponibilidad o que se requieren prescripción dietética.
SADER:	Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural.
SAT:	Servicio de Administración Tributaria, Órgano Administrativo desconcent de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
SFP:	Secretaría de la Función Pública.
Sobre cerrado:	Cualquier medio que contenga la proposición, cuyo contenido puede consultado hasta el inicio del acto de presentación y apertura proposiciones, en términos de la Ley, con fundamento en la fracción X Artículo 2 del Reglamento.
Transportación:	Traslado de bienes de un lugar a otro. Actividad fundamental para la ent de los bienes que consiste en colocar los bienes (perecederos y perecederos) en el estado óptimo especificado, en el tiempo pre

2024 Felipe Carrillo PUERTO

GLOSARIO GENERAL	
	[especificado] y en el destino pactado. Se incluyen vehículos adecua personal capacitado y operaciones, necesarias por parte de quien brin servicio.
Ultrapasteurización:	Tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comer que sea envasado asépticamente, conforme a la NOM-243-SSA1-2010.
UMA	Unidad de medida y Actualización. La cual será determinada conforn artículo 1 de la Ley para determinar el valor de la Unidad de Medi Actualización.
URG: Unidades Responsa del Gasto.	Pertenecen a la estructura orgánica del IMSS y son responsables del con el ejercicio de un Presupuesto de Operación o de un Presupuesto de fluj Efectivo.
Unidad Compradora.	Es el área Contratante facultada conforme a la fracción VII del capítulo 2 acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán obs para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado "COMPRANET".
Unidades Médicas Hospitalarias:	Hospitales y Unidades Médicas de Segundo Nivel dentro del Instituto.
Utilidad.	Posibilidad de que un alimento de acuerdo con sus características ejerza un efecto positivo en su organismo, dentro de un concepto de dieta, acorde al estado fisiopatológico del individuo.

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.**

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías se contempla en el **Anexo Número 4 [cuatro] "Cantidades".**

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en este documento, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, indicando el grupo, clave, descripción, cantidad, precio

2024 Felipe Carrillo PUERTO

unitario, subtotal y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el I.V.A. y en su caso, el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).

El Instituto requiere adquirir los bienes (Víveres) que en forma general se agrupan a continuación; los lugares de entrega, distribución, calendario y horarios de entrega se encuentran señalados en los **Anexo Números 3 (Tres) "Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes" y Anexo 8 (Ocho) "Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres"**, los cuales forman parte de la presente Convocatoria.

Partida	Grupo	Subgrupo
1	Grupo 1 Carnes y Huevo	Subgrupo 101 Cerdo
		Subgrupo 103 Embutidos
		Subgrupo 104 Moluscos y crustáceos
		Subgrupo 106 Pescados
		Subgrupo 107 Pollo
		Subgrupo 108 Res
		Subgrupo 109 Huevo
	Grupo 2 Leche y Derivados Lácteos	Subgrupo 202 Derivados Lácteos
	Grupo 3 Frutas y Verduras	Subgrupo 301 Frutas
		Subgrupo 302 Vegetales
		Subgrupo 303 Vegetales de germinados
	Grupo 7 Grasas	Subgrupo 701 Grasas de origen animal
		Subgrupo 702 Grasas de origen vegetal • Margarina sin sal • Margarina sin sal individual
	Grupo 8 Condimentos	Subgrupo 802 Especias • Ajo en bulbo • Jengibre en raíz entera
		Subgrupo 805 Hierbas y hojas
		Subgrupo 806 Infusiones • Te de Limón zacate natural • Te de Manzanilla natural • Te de Naranjo natural • Te de Yerbabuena natural
2	Grupo 1 Carnes y Huevo	Subgrupo 106 Pescados • Atún en aceite • Atún en agua • Cazón seco • Charal seco

2024 Felipe Carrillo PUERTO

		• Sardina en salsa de tomate
		Subgrupo 109 Huevo • Albumina deshidratada
	Grupo 2 Leche y Derivados Lácteos	Subgrupo 201 Leche
	Grupo 3 Frutas y Verduras	Subgrupo 301 Frutas • Ciruela procesada deshidratada y procesada y deshidratada
		Subgrupo 302 Vegetales • Champiñón envasado rebanado o ent • Chiles Secos (Árbol, cascabel, chil guajillo, morita, mulato, pasilla, etc.) • Chile Serrano procesado, Chile Chil adobado, Chiles jalapeños enteros o Chile Largo envasado, Pimiento m envasado. • chícharo, Espinaca, Jitomate o procesados para sopa; Jitomate proce en Pure; Papa procesada rallada; procesada deshidratada en hoj chícharo procesado envasado • Mole negro, verde, poblano o rojo
	Grupo 7 Cereales	Subgrupo 401 Amaranto
		Subgrupo 402 Arroz
		Subgrupo 403 Avena
		Subgrupo 405 Maíz
		Subgrupo 406 Trigo
	Grupo 5 Leguminosas	Subgrupo 501 Frijol
		Subgrupo 502 Garbanzo
		Subgrupo 503 Haba
		Subgrupo 504 Lenteja
		Subgrupo 505 Soya
	Grupo 6 Azúcares	Subgrupo 601 Azucares
		Subgrupo 604 Chocolate
		Subgrupo 605 Dulces cristalizados
		Subgrupo 606 Dulces de leche
		Subgrupo 607 Dulces no cristalizados
		Subgrupo 608 Frutas en almíbar
		Subgrupo 609 Gelatina
		Subgrupo 610 Mermelada

		Subgrupo 611 Miel
	Grupo 7 Grasas	Subgrupo 701 Grasas de origen animal • Media crema de leche de vaca
		Subgrupo 702 Grasas de origen vegetal
		Subgrupo 703 Grasas mixtas
		Subgrupo 704 Oleaginosas
	Grupo 8 Condimentos	Subgrupo 802 Especias
		Subgrupo 803 Extractos
		Subgrupo 804 Geles
		Subgrupo 806 Infusiones
		Subgrupo 807 Polvos para hornear
		Subgrupo 808 Saborizantes
		Subgrupo 809 Sazonadores
3	Grupo 4 Cereales	Subgrupo 406 Trigo • Pan Fresco • Pan Industrializado
		Subgrupo 405 Maíz • Tortilla de maíz
4	Grupo 6 Azucares	Subgrupo 602 Bebidas
5	Grupo6 Azucares	Subgrupo 603 Bebidas Congeladas

PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y Anexo 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, el cual forma parte de los Anexos del presente requerimiento, en los lugares que se indican en la Orden de compra, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, conforme a los horarios establecidos en **Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato conforme al contenido del **Anexo 7 (Siete) "Ejemplo de Orden de Compra."**

Las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

Para el caso del pan fresco, las Órdenes de Compra se emitirán y entregarán diariamente al licitante adjudicado por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento de este. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, mediante el **Anexo 9 (nueve) Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30** en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 8 (ocho) Calendario y horarios de entrega**.

CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, juntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica. En caso de que se realicen cambios de personal, durante la vigencia del contrato, el licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las unidades médicas hospitalarias y guarderías la nueva relación del personal.

Los productos para entregar deberán apegarse a lo solicitado de acuerdo con el **Anexo 4 (cuatro) Cantidades** criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón ALIMENTOS.

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, el licitante adjudicado deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

- Marca Comercial
- Nombre Genérico y Específico
- Fecha de Fabricación y Caducidad
- Nombre o Razón Social del Fabricante
- Nombre o Razón Social del Proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso Neto

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra.**

Las órdenes de compra serán mecanizadas por partida, clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida, correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por

la misma vía recibida a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega.

Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para la Partida 1 específicamente **Grupo 3 - Frutas y Verduras**, el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y verdura de temporada.

El licitante adjudicado deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a la fracción VI del Artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, de conformidad a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, derivados lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados). Se acepta que los bienes sean transportados para su entrega y distribución en vehículos que sean multi-temperatura, siempre y cuando no sufran daños y se entreguen en las condiciones adecuadas de higiene y presentación, cumpliendo con las características físicas y organolépticas como se indica en el cuadro Básico Institucional de Alimentos, así como lo establecido en el **Anexo 10 (diez) "Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución"** el cual forma de los Anexos. De conformidad con lo estipulado en la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, mediante el uso de diablos de carga u otras carretillas de carga para evitar el arrastre de las cajas de estiba, lo cual es un riesgo de contaminación para los alimentos de acuerdo con el sistema HACCP que se menciona en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Para el caso de solicitud de alimentos por Stock de Reserva, Solicitudes extraordinarias o Cancelaciones de alimentos, se utilizará el **Anexo 11 (once) formato ND-15 "Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor"**, mismo que deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

La nutricionista entregará el **Anexo 11 (once) formato ND-15 "Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor** de manera impresa y con las firmas respectivas en el Almacén de Víveres de la unidad y recabará firma de "Recibido" del personal autorizado por el proveedor en el formato "Libreta de control interno órdenes de compra y notas de remisión ". El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo -vía telefónica o correo electrónico- de la necesidad de recolectar en la unidad la Solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos.

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección por parte de las áreas adquirentes de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo 10 (Diez) Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** , y revisar que se entreguen conforme con la marca(s) ofertada(s) y presentación que se establece en la Propuesta Técnica y a los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto Mexicano del Seguro Social en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

El licitante adjudicado está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

Partida	Grupo	Periodo máximo de caducidad
1	• Grupo 1 Carnes y Huevo • Grupo 2 Leche y Derivados Lácte • Grupo 3 Frutas y Vegetales • Grupo 7 Grasas • Grupo 8 Condimentos	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas 15 días Se evalúan las características fisicoquímicas 15 días Se evalúan las características fisicoquímicas
2	• Grupo 1 Carnes y Huevo • Grupo 2 Leche y Derivados Lácteos • Grupo 3 Frutas y Vegetales	Tres meses de acuerdo con fechas de caducidades indicadas

2024 Felipe Carrillo PUERTO

	• Grupo 4 Cereales • Grupo 5 Leguminosas • Grupo 6 Azúcares • Grupo 7 Grasas • Grupo 8 Condimentos	
3	• Grupo 4 Cereales	Pan fresco. - Diario Pan Industrializado. - 15 días Tortilla de maíz. - Diario
4	Grupo 6 Azúcares	Tres meses por el fabricante.
5	• Grupo 6 Azúcares	Un mes

CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS.

CANJE.

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.).

RECHAZO DE BIENES.

El Instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

No reúnan los criterios de calidad establecidos en el CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.

No cumplan con el lineamiento de "Características físicas de los alimentos para su recepción o selección".

No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.

Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).

Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

No se encuentren incluidos en la orden de compra.

Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 (veinticuatro) horas.

En el supuesto de que el licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto.

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, teniendo como hora límite las 13:30 horas del mismo día de entrega, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

VERIFICACIÓN DE CALIDAD.

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo número 10 (Diez) Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos quedarán a cargo del licitante adjudicado.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2015 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo número 5 (Cinco) Vehículos solicitados por Partida para entrega y distribución de los bienes.**

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria y Guardería, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales y niñas y niños usuarios de las Guarderías. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo con el Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013) y Procedimiento de alimentación del servicio de guardería del IMSS (Clave: 3220-003-030)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2015, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por Partida para la entrega y distribución de los bienes**, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2025, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los de la Partida en la que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la

presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo número 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES

Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con los proveedores, estos deberán incluir dentro de su propuesta legal en escrito libre con los siguientes datos:

- Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
- Cargo
- Domicilio
- Teléfono (Oficina y Celular) y Fax
- Correo Electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo, toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador 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 en los siguientes términos:

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

b) **En caso de que se requieran pruebas, deberá indicar el método de evaluación y el responsable de llevarlas a cabo, el tiempo requerido para su realización, la unidad de medida con la cual se determinará 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.**

2024 Felipe Carrillo PUERTO

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 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

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.

El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas o estándares según proceda y en su caso las normas Internacionales, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y con la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:

- Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada una las partidas en las que participen:

2024 Felipe Carrillo PUERTO

Partida	Grupo
1	• Grupo 1 Carnes y Huevo • Grupo 2 Leche y Derivados Lácteos • Grupo 3 Frutas y Verduras • Grupo 7 Grasas • Grupo 8 Condimentos
2	• Grupo 1 Carnes y Huevo • Grupo 2 Leche y Derivados • Lácteos • Grupo 3 Frutas y Verduras • Grupo 4 Cereales • Grupo 5 Leguminosas • Grupo 6 Azúcares • Grupo 7 Grasas • Grupo 8 Condimentos
3	• Grupo 4 Cereales
4	• Grupo 6 Azúcares
5	• Grupo 6 Azúcares

NOTA: En caso de que el licitante participe en dos o más partidas, solo será objeto de evaluación cada una de las partidas que acrediten el 25% de los análisis microbiológicos.

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio.

- Presentar documento de los resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en la Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungüeal; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del al acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación

2024 Felipe Carrillo PUERTO

vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su 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", y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.

Así mismo, deberán anexar en hoja membretada de la empresa licitante y firmada por su representante legal, la relación del personal donde señale el nombre completo y actividad que realizan (área de preparación, entrega o distribución) de al menos 15 personas por cada Partida en el que participe y el domicilio donde llevan a cabo sus actividades. La relación solicitada debe corresponder al personal que acredite en el presente proceso de licitación con análisis y capacitaciones.

- Presentar documento de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y 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), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).

- Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitorios Ambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).

2024 Felipe Carrillo PUERTO

- Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencias laborales vigentes en los estándares de: Almacenamiento de mercancías en establecimientos; Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio; Preparación de pedidos de frutas, verduras, abarrotes en centros de distribución; Preparación de alimentos; Manejo higiénico de los alimentos e Implementación de las buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos relativos a la preparación y servicio de alimentos, conforme a lo siguiente:

Partida	Grupo	Cantidad mínima personal y per solicitados	Certificados de Competencia Laboral
1	1 CARNES Y HUEVO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS 3 FRUTAS Y VERDURA 7 GRASAS 8 CONDIMENTOS	6 almacenistas	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
		5 tablajeros	Obtención de cortes de carne y aves e tiendas de autoservicio
		5 personas que integran pedidos frutas y verduras	Preparación de pedidos de frutas y verduras en Centros de Distribución
2	1 carnes y Huevo 2 Leche y Derivados Lácteos 3 Frutas y Vegetales 4 Cereales 5 Leguminosas 6 Azúcares 7 Grasas 8 Condimentos	3 almacenista	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
		5 personas integran pedidos abarrotes	Preparación de pedidos de abarrotes en Centros de Distribución
3	4 CEREALES	5 almacenistas	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
4	6 AZUCARES	1 almacenista	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
5	6 AZÚCARES	1 almacenista	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos que se solicitan.			

- Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

- Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. Además, los licitantes deberán presentar, por lo menos un informe de la auditoria en defensa alimentaria realizada al establecimiento donde opera el licitante, el cual deberá acreditar que el licitante obtuvo un cumplimiento de cuando menos el 80%. Dicho informe de auditoría deberá estar realizado durante el año 2024 por un organismo certificador acreditado ante la EMA y estar vigente, dicha documentación deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera.

- Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

- Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

- Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

- Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con vigencia y programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de

presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

- Presentar el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx. Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.

- Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibarán y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde a la Partida en la que participe.

- El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los de la Partida en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

- El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

- El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el **Anexo Número (6) seis Cuadro de normas vigentes y criterios para la recepción.**

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ESPECIFICACIONES PARTIDAS	PRODUCTO	NOM/NMX/CRITERIO
	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS	NOM-251-SSA1-2009
		MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI-SSA1-2010
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993
		NOM-194-SSA1-2004
	PRODUCTOS DE LA PESC	NOM-027-SSA1-1993
		NOM-029-SSA1-1993
	PRODUCTOS EMBUTIDO	NOM-122-SSA1-1994
		NOM-158-SCFI-2003
		NOM-145-SSA1-1995
		NOM-213-SSA1-2002
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996
DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE	NOM-243-SSA1-2010
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.

2024 Felipe Carrillo PUERTO

ESPECIFICACIONES PARTIDAS	PRODUCTO	NOM/NMX/CRITERIO
ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADO CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995
	CEREALES Y PRODUC DERIVADOS	NOM-247-SSA1-2008
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982
	ALIMENTOS F LACTANTES	NOM-131-SSA1-2012
JUGOS Y CONCENTRA DE FRUTAS	JUGOS Y CONCENTRA DE FRUTAS	NOM-173-SCFI-2009

f) El Anexo Técnico no deberá contener información relativa a la suficiencia presupuestaria, precios de contratación, o al tipo de procedimiento de contratación.

Este documento no contiene elementos referentes a suficiencia presupuestaria.

I. COMPLEMENTOS DEL ANEXO TÉCNICO

Referencia	Contenido del Complemento
ANEXO 2	Criterios de Evaluación para la adquisición de víveres entrega y distribución en las unidades médicas hospitalarias
ANEXO 3	Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes
ANEXO 4	Cantidades
ANEXO 4 BIS	Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria y Guardería
ANEXO 5	Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribuci de los bienes
ANEXO 6	Cuadro de normas vigentes y criterios para la recepción
ANEXO 7	Ejemplo de orden de compra
ANEXO 8	Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres
ANEXO 9	Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30

2024 Felipe Carrillo PUERTO

Referencia	Contenido del Complemento
ANEXO 10	Características Físicas de los Alimentos para su Entreg Distribución
ANEXO 11	Formato nd-15 "solicitud o cancelación de alimentos al Anexo proveedor"

Firma de revisión y aprobación.

Área Requirente	
Dra. Verónica Orozco Uribe	C.P. Emilio Manuel Juárez Sánchez
Titular de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas	Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Elaboró: Lic. Erika Arellano García
Jefa del Departamento de Guarderías

2024 Felipe Carrillo PUERTO