CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES (PAN Y TORTILLA) CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN EL HOSPITAL RURAL SAN JOSÉ DEL RINCÓN, PARA EL EJERCICIO 2026**, CON CARÁCTER **NACIONAL,** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL** EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO"**, REPRESENTADA POR EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL ESTADO DE MÉXICO PONIENTE A TRAVES DEL **DR. TONATIHU ORTIZ CASTILLO**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, Y POR LA OTRA, LA PERSONA MORAL **PAN ROL, S.A. DE C.V., A** QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"EL PROVEEDOR",** REPRESENTADA POR EL **C. JOSÉ LUIS BLANCO CARRETE** EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL**,** Y A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

D E C L A R A C I O N E S

I. **"EL INSTITUTO"**, declara que:

I.1. Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propio, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4 y 5, de la Ley del Seguro Social.

I.2. Conforme a lo dispuesto por los artículos; 251 A y 268 A de la Ley del Seguro Social, 155 Fracción XV inciso b, 2 Fracción IV inciso a, 144 Fracciones I, XXIII y XXXVI del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social y el poder otorgado mediante Instrumento Notarial Numero 31,023 de fecha 03 de diciembre de 2024, ante la fe del Lic. Eduardo Francisco Garcia Villegas Sanchez Cordero titular de la notaria Número 248 de la ciudad de México en cuyo protocolo también actúa como asociado el Lic. Daniel Garcia Córdova, Titular de la Notaría Pública número 22 de la ciudad de México, mismo que quedó inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el Folio 97-7-10122024-192742 de fecha 10 de diciembre de 2024, en cumplimiento a lo ordenado en los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, el **Dr. Tonatihu Ortiz Castillo con R.F.C.** [redacted] es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente convenio, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO 115 de la LGTAIP, en el presente contrato y en sus anexos se testa el dato correspondiente al REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

I.3. De conformidad con el artículo 84, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, suscribe el presente instrumento la **Mtra. Claudia Mendoza Monroy, Coordinadora Delegacional de Nutrición y Dietética con R.F.C.** [redacted], designada para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato. **Anexo 4 (Cuatro).**

I.4. De conformidad con el artículo 2, Fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y numerales 5.3.8 inciso b de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"EL INSTITUTO"**, suscribe el presente instrumento la **Mtra. Vanessa Gabriela Ortega Pineda, Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, R.F.C** [redacted], es la servidora pública que cuenta con facultades legales para intervenir como **Área Contratante** en el procedimiento de la Licitación Pública Electrónica Nacional número **LA-50-GYR-050GYR024-N-7-2026,** del cual se deriva **"EL CONTRATO".**

I.5. De conformidad con el artículo 2, Fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y numerales 5.3.8 inciso b de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"EL INSTITUTO"**, suscribe el presente instrumento la **Lic. María Concepción Acierna Vargas, Jefa del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, R.F.C** [redacted], es la servidora pública que cuenta con facultades legales para intervenir como **Área Contratante** en el procedimiento de la Licitación Pública Electrónica Nacional número **LA-50-GYR-050GYR024-N-7-2026**, del cual se deriva **"EL CONTRATO".**

I.6. La Adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Licitación Pública Electrónica de carácter Nacional Número **LA-50-GYR-050GYR024-N-7-2026**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y los artículos, 35 Fracción I, 36, 37, 39 Fracción I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 66, 67, 68, 69 y 86 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) y 35, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52 Y 85 del Reglamento, así como las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"EL INSTITUTO"** y demás disposiciones aplicables en la

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO 115 de la LGTAIP, en el presente contrato y en sus anexos se tasta el dato correspondiente al REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

materia.

Con fecha 18 de diciembre de 2025, la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento de **"EL INSTITUTO"**, a través de la **Lic. María Concepción Acierna Vargas**, emitió Acta de dictamen Técnico y Notificación de Fallo del procedimiento de contratación mencionado.

I.7. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo número 0000000831-2026 de fecha 22 de octubre de 2025, emitido por la Mtra. Silvia Olivia Dominguez Cruz, Jefa del Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, que se agrega al presente contrato en el **Anexo 2 (Dos).**

I.8. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **IMS421231I45.**

I.9. Tiene establecido su domicilio en Josefa Ortiz de Domínguez S/N Esquina con Avenida Miguel Hidalgo, Colonia Santa Clara, Toluca, Estado de México, C.P. 50090 mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. **"EL PROVEEDOR"** por conducto de su representante declara que:

II.1. Es una **Persona Moral** legalmente constituida mediante Escritura Pública número 12,914 de fecha 20 de octubre de 1992, otorgada ante la Fe del Licenciado José Luis Mazoy Kuri, Notario Público Número 28, de Tlalnepantla, Estado de México, denominada **Pan Rol S.A. de C.V.**, cuyo objeto es, la compra, venta, importación, distribución, consignación transformación, almacenaje, transportación y en general la realización de cualquier acto de comercio relacionado con alimentos en general, especialmente los relacionados con el pan, pasteles, galletas y productos de harina, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio bajo el folio número 177993 de fecha 19 de julio de 2002.

II.2. El **C. José Luis Blanco Carrete**, en su carácter de Representante Legal, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada como lo acredita mediante la Escritura Pública número 83,254, de fecha 06 de septiembre de 2012, pasada ante la Fe del Licenciado Javier Ceballos Lujambio, Notario Público Número 110, de la Ciudad de México, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

II.3. Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.4. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes: **PRO921020PY4.**

II.5. Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.

Acepta de conformidad con lo establecido en el artículo 40 B último párrafo de la Ley del Seguro Social que, en caso de incumplimiento en sus obligaciones en Materia de Seguridad Social, solicita se apliquen los recursos derivados del presente contrato, contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor de **"EL INSTITUTO".**

II.6. Tiene establecido su domicilio en [redacted] teléfono [redacted] correo [redacted], mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

III. De "LAS PARTES":

III.1. Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

C L A U S U L A S

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la adquisición de víveres (pan y tortilla) con entrega y distribución en el HOSPITAL RURAL SAN JOSÉ DEL RINCÓN, para el ejercicio 2026, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria, este contrato y sus anexos, que forman parte integrante del mismo.

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO 115 de la LGTAIP, en el presente contrato y en sus anexos se testan los datos correspondientes al DOMICILIO, NÚMERO TELÉFONICO Y CORREO ELECTRÓNICO, lo anterior en virtud de que dichos datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que pueden protegerse en su carácter de información confidencial.

UIPAMIENTO

Los anexos se enuncian a continuación:

- **Anexo 1 (Uno)** "Costos Unitarios, montos, términos y condiciones, descripción amplia y detallada de los bienes 2026"
- **Anexo 2 (Dos)** "Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
- **Anexo 3 (Tres)** "Formato fianza de cumplimiento de contrato"
- **Anexo 4 (Cuatro)** "Designación del Administrador"
- **Anexo 5 (Cinco)** "Anexo 2 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"
- **Anexo 6 (Seis)** "Calendario de entrega y distribución de víveres"
- **Anexo 7 (Siete)** "Cuadro de Normas vigentes y criterios para la recepción"
- **Anexo 8 (Ocho)** "Orden de compra"
- **Anexo 9 (Nueve)** "Solicitud extraordinaria de alimentos ND-15"
- **Anexo 10 (Diez)** "Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes"
- **Anexo 11 (Once)** "Reporte de incidencias en el suministro de víveres ND-30"
- **Anexo 12 (Doce)** "Formato de control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a **"EL PROVEEDOR"**
- **Anexo 13 (Trece)** "Distribución de vehículos por grupo".
- **Anexo 14 (Catorce)** "Formato para canje y/o reposición de alimentos"
- **Anexo 15 (Quince)** "Formato para cancelación de alimentos ND-35"
- **Anexo 16 (Dieciséis)** "Formato de control de devengo"
- **Anexo 17 (Diecisiete)** "Formato para reporte de incumplimientos para aplicación de penas convencionales o deductivas"
- **Anexo 18 (Dieciocho)** "Descripción de Alimentos"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

El precio unitario del presente contrato, expresado en moneda nacional se encuentra plasmado en el **Anexo 1 (Uno)**.

"EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima de **$135,895.33 (ciento**

treinta y cinco mil ochocientos noventa y cinco pesos 33/100 M.N.) más I.E.P.S. por $3,779.56 (tres mil setecientos setenta y nueve pesos 56/100 M.N.) en las claves que aplica y un monto máximo de **$271,790.65 (doscientos setenta y un mil setecientos noventa pesos 65/100 M.N.),** más I.E.P.S. que asciende a $7,559.13 (siete mil quinientos cincuenta y nueve pesos 13/100 M.N.), en las claves que aplica.

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (peso mexicano) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de víveres (pan y tortilla) con entrega y distribución en el HOSPITAL RURAL SAN JOSÉ DEL RINCÓN, para el ejercicio 2026, por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgará anticipo a "**EL PROVEEDOR**"

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido, conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **Anexo 1 (Uno)** que forma parte integrante de este contrato

"EL INSTITUTO" realizará el pago en un plazo máximo de 08 (ocho) días naturales siguientes, contados a partir del envío y verificación el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes facturados.

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada físicamente en forma impresa.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **"EL INSTITUTO"**.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la información y documentación que **"EL INSTITUTO"** le solicite para el trámite de pago de acuerdo al anexo 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" **Anexo 5 (Cinco)** de la cuenta contable del procedimiento, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"EL INSTITUTO"** en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, en el mismo.

El pago de los bienes entregados quedará condicionado al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso deductivas.
Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Para efectos de trámite de pago, conforme a lo establecido en el SIAFF, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta de cheques vigente y para tal efecto proporciona la cuenta [redacted] en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago.

El CFDI deberá presentarse en la oficina de Control de Trámite de Erogaciones, ubicado en la calle José María Morelos y Pavón esquina con Josefa Ortiz de Domínguez, Colonia Centro, C.P. 50090, Toluca, Estado de México, en un horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes, para proceder a su glosa, revisión y, en su caso, aprobación. Dicho CFDI deberá contener el nombre, cargo y firma de autorización del administrador del presente contrato, de quien suscribió la orden de compra. Asimismo, en dicho CFDI se deberán indicar: número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millenium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que **"EL PROVEEDOR"** cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante **"EL INSTITUTO"** e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT.

"EL PROVEEDOR" deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación (CFF), así como las que emita el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre de **"EL INSTITUTO"**, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45 y en caso de ser necesario como dato adicional, el domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Núm. 476 en la Colonia Juárez, C.P. 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

Para la validación de dichos comprobantes **"EL PROVEEDOR"** deberá cargar en

AMIENTO

De conformidad con lo dispuesto en el ARTÍCULO 115 FRACCIÓN III, de la LGTAIP, en el presente contrato se testa los datos correspondientes a la Cuenta Bancaria lo anterior, en virtud de que dichos datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas morales por lo que pueden protegerse en su carácter de información confidencial.

Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página de **"EL INSTITUTO"** archivo en formato XML. La validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato mencionado en la Declaración I.3.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL INSTITUTO"** en el Anexo **1 (Uno)**.

La entrega de los bienes se realizará en el domicilio señalado en el **Anexo 1 (Uno)** y en las fechas establecidas en el mismo.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo de acuerdo con el **Anexo 1 (Uno)** para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL INSTITUTO".**

SEXTA. VIGENCIA

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **01 de enero de 2026 al 31 de diciembre de 2026.**

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 74 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente

pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

"EL INSTITUTO", podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad de los bienes, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL INSTITUTO"**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **"LAS PARTES"**.

En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse a través de la plataforma por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

"EL INSTITUTO" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍAS DE LOS BIENES

Para la entrega de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los bienes contratados.

NOVENA. GARANTÍAS.

a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento; y 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, "**EL PROVEEDOR**" se obliga a constituir una garantía **divisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; y en este caso se hará efectiva en la proporción al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del **Instituto Mexicano del Seguro Social**, por un importe equivalente al **10%** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente contrato en la oficina de contratos, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con Domicilio en Km. 4.5. Vialidad Toluca -Tenango, Col. La Michoacana, Barrio del Espíritu Santo, C.P. 52140, Metepec, Estado de México, en un horario de 08:00 a 16:00 hrs. **Anexo 3 (Tres).**

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **"EL INSTITUTO"** podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"EL INSTITUTO"** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO",** dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, los documentos modificatorios o endosos

correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL INSTITUTO"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el Administrador del contrato procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía cumplimiento del contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR".**

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR"

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- **a)** Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- **b)** Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- **c)** Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
- **d)** Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- **e)** Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
- **f)** Mantener al corriente sus obligaciones fiscales durante la vigencia del presente contrato.
- **g)** **"EL PROVEEDOR"** se obliga a integrarse al Registro de Proveedores para la Integridad ante **"EL INSTITUTO"** en un periodo no mayor a 30 días naturales posteriores a la formalización del contrato.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

"EL INSTITUTO" se obliga a:

a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo
en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.

b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

c) Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato a la **Mtra. Claudia Mendoza Monroy, Encargada de la Coordinación Delegacional de Nutrición y Dietética con R.F.C.** [redacted] quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los bienes se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, rechazará los bienes, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **"EL PROVEEDOR"** en este supuesto a entregarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **"EL INSTITUTO",** sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, podrá aceptar los bienes que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO 115 de la LGTAIP, en el presente contrato y en sus anexos se testa el dato correspondiente al REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán conforme a los conceptos señalados en los Términos y Condiciones **Anexo 1 (Uno)**, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **"EL PROVEEDOR"** que realice el pago de la deductiva a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA´s), a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL INSTITUTO",** cuyá notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 5 días hábiles posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo 1 (Uno)**, parte integral del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** por conducto del Administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente establecida en los Términos y Condiciones en el **Anexo 1 (Uno)** por cada día de atraso sobre el monto de los bienes no proporcionados, de conformidad con este

instrumento legal y sus respectivos anexos.
El Administrador del contrato determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 5 días hábiles posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse a través del esquema e5cinco Pag Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA´s), a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social; o bien, a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (Veinte por ciento) del monto total del contrato.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del 20% (Veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus

obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Para la adquisición de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en los Términos y Condiciones del **Anexo 1 (Uno)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"EL INSTITUTO"**.

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

"EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**.

Se exceptúa de lo anterior en el caso de fusión, escisión, o transformación de sociedades, siempre que la nueva sociedad que resulte cuente con la solvencia técnica, jurídica y económica exigidas al adjudicarse el contrato, cumpla con lo dispuesto en el Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y

no se encuentre en los supuestos de impedimento previstos en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

"EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"EL INSTITUTO"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"EL INSTITUTO"** de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que **"EL INSTITUTO"** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGESIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las disposiciones vigentes en materia de transparencia y acceso a la Información Pública y de protección de datos personales.

Para el tratamiento de los datos personales que **"LAS PARTES"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"EL PROVEEDOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad

descritas en el presente contrato.

Asimismo "**EL PROVEEDOR**" deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGESIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" cuando concurran razones de interés general, de común acuerdo o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"EL INSTITUTO"**, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará al **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen en el que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de los bienes recibidos hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

"EL INSTITUTO" podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en alguna de las siguientes causales:

a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;

b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;

c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**;

d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;

e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;

f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;

g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;

h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;

i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;

j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;

k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;

l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula **VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES** del presente instrumento jurídico;

m) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO";**

n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO",** cuando sea extranjero;

o) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones fiscales, durante la vigencia del presente contrato, y

p) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO"** comunicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"** en un plazo de 10 (diez días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR".**

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se entregaran los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"EL INSTITUTO"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 74 de la **"LAASSP"**.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"EL INSTITUTO"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 73, párrafo cuarto, de la **"LAASSP"**.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"EL INSTITUTO".**

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la adquisición y suministro de los bienes, por lo que, deslinda de toda responsabilidad a **"EL INSTITUTO"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"EL PROVEEDOR" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **"EL INSTITUTO"**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL INSTITUTO"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** reciba una demanda laboral por parte de los trabajadores de **"EL PROVEEDOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"EL INSTITUTO"**, **"EL PROVEEDOR"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGESIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación y sus Juntas de Aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en estas, conforme a lo previsto en el artículo 66, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 109, 111 y 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

"LAS PARTES" señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACION APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas, sus Anexos que

forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN

"LAS PARTES" convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad de Toluca, Estado de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN

"LAS PARTES" manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman, en las fechas especificadas.

POR: "EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
REPRESENTANTE LEGAL DR. TONATIHU ORTIZ CASTILLO	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL ESTADO DE MÉXICO PONIENTE	[redacted]
ADMINISTRADORA O QUIEN LA SUSTITUYA EN EL CARGO MTRA. CLAUDIA MENDOZA MONROY	COORDINADORA DELEGACIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
ÁREA CONTRATANTE MAESTRA VANESSA GABRIELA ORTEGA PINEDA	TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	
ÁREA CONTRATANTE LICENCIADA MARÍA CONCEPCIÓN ACIERNA VARGAS	JEFA DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	

POR: "EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
REPRESENTANTE LEGAL C. JOSÉ LUIS BLANCO CARRETE	PRO921020 PY4

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO 115 de la LGTAIP, en el presente contrato y en sus anexos se testa el dato correspondiente al REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

Cadena original:

[redacted]

Firmante: MARIA CONCEPCION ACIERNA VARGAS
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 05/01/2026 12:31

Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

Firmante: CLAUDIA MENDOZA MONROY
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 05/01/2026 13:00

Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

Firmante: VANESSA GABRIELA ORTEGA PINEDA
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 05/01/2026 13:57

Certificado:

[redacted]

Firma:

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO **115 de la LGTAIP**, en el presente contrato y en sus anexos se testa el dato correspondiente al **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES,** lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

De conformidad con lo dispuesto en el párrafo tercero del ARTÍCULO **115 de la LGTAIP**, en el presente contrato y en sus anexos se testan los datos correspondientes a **las CADENAS ORIGINALES, NÚMEROS DE SERIE Y CERTIFICADOS DIGITALES,** lo anterior en virtud de que dichos datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas y personas morales, por lo que pueden protegerse en su carácter de información confidencial.

Firmante: TONATIHU ORTIZ CASTILLO
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 09/01/2026 12:22
Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

Firmante: PAN RCL SA DE CV
RFC: PRO921020PY4
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 12/01/2026 19:33
Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO **115 de la LGTAIP**, en el presente contrato y en sus anexos se testa el dato correspondiente al **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES**, lo anterior en virtud de que dicho dato corresponde al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que puede protegerse en su carácter de información confidencial.

De conformidad con lo dispuesto en el párrafo tercero del ARTÍCULO **115 de la LGTAIP**, en el presente contrato y en sus anexos se testan los datos correspondientes a **las CADENAS ORIGINALES, NÚMEROS DE SERIE Y CERTIFICADOS DIGITALES**, lo anterior en virtud de que dichos datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas y personas morales, por lo que pueden protegerse en su carácter de información confidencial.

ANEXO 1 (UNO)

"COSTOS UNITARIOS, MONTOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES, DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DE LOS BIENES 2026".

PROVEEDOR: PAN ROL, S.A. DE C.V.
R.F.C. : PRO-921020-PY4
NUMERO DE CONTRATO: D5M0194
NUMERO DE CONTRATO COMPRAS MX: 050GYR024N00726-024-00
EXPEDIENTE COMPRAS MX: E-2025-00108650
CODIGO DEL CONTRATO: C-2025-00135003

GRUPO 3 " PAN Y TORTILLAS "
HOSPITAL SAN JOSE DEL RINCON

NO. CONS	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD DE PRESENTACION	MARCA DEL FABRICANTE	PAIS DE ORIGEN	NOMBRE DEL FABRICANTE	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	PRECIO UNITARIO	I.E.P.S.	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
1	480 406 1200	PAN BLANCO	PIEZA 55 A 65 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	3.85	-		
2	480 406 1200	PAN BLANCO	PIEZA 30 A 45 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	3.30	-		
3	480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	PIEZA 55 A 65 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	4.79	-		
4	480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	PIEZA 30 A 45 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	4.25	-		
5	480 406 1900	PAN PAMBAZO	PIEZA 55 A 65 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	4.25	-		
6	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA	PIEZA 30 A 45 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	8.85	8%		
7	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA (CUER	PIEZA 55 A 65 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	10.05	8%		
8	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA (HOJA	PIEZA 55 A 65 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	10.05	8%		
9	480 406 2200	PASTA HOJALDRADA	KILO	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	165.00	8%		
10	480 406 2300	PAN DE MUERTO	PIEZA 45 A 50 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	11.50	8%		
11	480 406 2400	PASTEL	KILO	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	269.00	8%		
12	480 406 2500	ROSCA DE REYES	KILO	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	269.00	8%		
13	480 406 1300	PAN BLANCO DE CAJA	BOLSA 640 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	48.80	-		
14	480 406 1400	PAN BOLLO	BOLSA 430 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	48.83	-		
15	480 406 1500	PAN INTEGRAL DE CAJA	BOLSA 675 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	51.79	-		
16	480 406 1700	PAN MEDIAS NOCHES	BOLSA 340 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	41.83	-		
17	480 406 1800	PAN MOLIDO	BOLSA 210 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	25.56	-		
18	480 406 2000	PAN TOSTADO DE CAJA	BOLSA 210 GR.	BIMBO	MEXICO	GRUPO BIMBO S.A	1	1	33.86	-		
19	480 406 2800	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	BOLSA 300 GR.	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	22.83	-		
20	480 406 0600	TORTILLA DE MAIZ	KILO	PAN ROLL	MEXICO	PAN ROL S.A.	1	1	23.00	-		
										SUBTOTAL	135,885.33	271,790.65
										I.E.P.S.	3,779.36	7,559.13
										I.V.A.	-	-
										TOTAL	139,614.69	279,349.78

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Adquisición de 28 partidas (1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 19. Alimentos subrogados (Colaciones HGR 220, HGR 251 Y HGZ 252), 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 21. Alimentos No Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001. 22. Pan y Tortilla para Toluca para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón, 28. Pan y tortillas HR Amanalco, las cuales serán distribuidas en las diferentes Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías de este Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Estado de México Poniente

De conformidad con el numeral 4.24.4 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social (POBALINES), se establecen los términos y condiciones, para la adquisición conforme a lo siguiente:

TÉRMINOS Y CONDICIONES

a) Vigencia de la contratación.

El contrato será abierto en términos del artículo 68 de la LAASSP y 85 del RLAASSP, de conformidad con lo siguiente:

HGZ 58, HGZ 194, HGR 220, HGO 221, HGR 251, HGZ 252, GUARDERÍA ORDINARIA G-0001 TOLUCA, GUARDERÍA ORDINARIA G-0002, GUARDERÍA MADRES IMSS M-0001

GRUPO	VIGENCIA
ALIMENTOS PERECEDEROS	01 DE ENERO AL 30 DE JUNIO DE 2026
ALIMENTOS NO PERECEDEROS	01 DE ENERO AL 30 DE JUNIO DE 2026
PAN Y TORTILLAS	01 DE ENERO AL 30 DE JUNIO DE 2026
ALIMENTOS SUBROGADOS	01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026

HR AMANALCO Y HR SAN JOSE DEL RINCÓN,

GRUPO	VIGENCIA
ALIMENTOS PERECEDEROS	01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026
ALIMENTOS NO PERECEDEROS	01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026
PAN Y TORTILLAS	01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026

b) Plazo de inicio del suministro de bienes, indicando en su caso, el calendario y programa de entregas que corresponda, lugar, distribución y condiciones de entrega.

A partir del 01 de enero, de acuerdo a la siguiente tabla.

PARTIDA	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD
Abarrotes	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de Víveres de las Guarderías, Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención, Hospitales rurales y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Carnes	Diario de 06:00 a 10:30 horas, para consumo del día siguiente.
Pescado	Diario de 06:00 a 10:30, para su consumo inmediato, en el caso de ser suministrado congelado mismo horario un día antes de su consumo.
Embutidos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Huevo	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de

PARTIDA	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD
	víveres de las Guarderías , Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención, Hospitales rurales y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Leche	Pasteurizada: Diario o cada tercer día de 07:30 a 10:30 horas. Ultrapasteurizada: Semanalmente o cada15 días de 07:00 a 12:00 horas según capacidad física del Almacén de Víveres de las Guarderías, Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención, Hospitales rurales y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Frutas y verduras	Diario o cada tercer día de 06:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Guarderías, Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención, hospitales rurales y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Pan y tortilla de harina de trigo	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas.
Pan y tortilla de harina de trigo	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas
Tortilla de maíz	Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: · Desayuno: 06:00 a 07:00 horas · Comida 11:00 a 11:30 horas · Cena 17:00 a 18:00 horas
Helado y nieve	Diario de 06:00 a 10:30 horas.
NOTA: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.	

PARTIDA	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD

PARTIDA	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD
Alimentos subrogados (Colaciones)	Diario de 06:00 a 08:30 horas.

LUGARES DE ENTREGA Y DOMICILIOS DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUE CONFORMAN EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL ESTADO DE MÉXICO PONIENTE

NOMBRE DE LA UNIDAD	DOMICILIO	MUNICIPIO	TELEFONO
H.G.Z. No. 58	BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO SQ. TEPOTZOTLÁN COL. LAS MARGARITAS TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO, C.P. 54050	TLANEPANTLA EDO.MEX.	55-53-97-69-03
H.G.Z. No. 194	VÍA GUSTAVO BAZ Nos. 26, 28, COL. SAN BARTOLO, NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO, C.P. 5300	NAUCALPAN EDO. MÉX.	55-53-59-30-43
H.G.R. No. 220	PASEO TOLLOCAN NO. 620 TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO C.P. 5000	TOLUCA EDO. MÉX.	72-22-17-07-33
H.G.O. No. 221	JOSEFA ORTIZ DE DOMÍNGUEZ. ESQ. AV. MORELOS COL. CENTRO, TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO, C.P. 5000	TOLUCA EDO. MÉX.	72-22-15-47-48
H.G.R. No. 251	AV. ESTADO DE MÉXICO NO. 164 BARRIO DE SAN MATEO METEPEC ESTADO DE MÉXICO	METEPEC EDO. MÉX.	72-22-35-10-42
H.G.Z. No. 252	CAMINO FLOR DE MARÍA ESQUINA CALZADA SR DEL HUERTO NO. 1207, RANCHO SAN MARTÍN, ATLACOMULCO ESTADO DE MÉXICO. CP 50454.	ATLACOMULCO, EDO. MÉX.	712 241 30 00 Ext. 7136/7137/7138
Guardería Ordinaria G-0001 Toluca,	FERNANDO MORENO S/N, SAN SEBASTIAN, TOLUCA, C.P. 50090, ESTADO DE MÉXICO	TOLUCA EDO. MÉX.	(722) 2179046
Guardería Ordinaria G-0002	JOSÉ MARÍA PINO SUAREZ 308, COL. CENTRO, TOLUCA, C.P. 50000, ESTADO DE MÉXICO	TOLUCA EDO. MÉX.	(722) 2130708
Guardería Madres IMSS M-0001	AV. 16 DE SEPTIEMBRE 36, COL. SAN BARTOLO, NAUCALPAN, C.P. 53000, ESTADO DE MÉXICO	NAUCALPAN EDO DE MEX.	(555) 3582929
HR SAN JOSE DEL RINCON	CARRETERA VILLA VICTORIA EL ORO KM. 35.5 SANTA CRUZ DEL RINCÓN MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DEL RINCÓN C.P. 50684.	SAN JOSE DEL RINCON	7121242121
HR AMANALCO	CARRETERA TOLUCA AMANALCO VALLE DE BRAVO, KM. 47.5 SAN LUCAS 1° SECCIÓN, PARQUE DENOMINADO EL VIVERO, AMANALCO, ESTADO DE MÉXICO C.P 51260	AMANALCO	7262688330

UNIDADES VEHÍCULARES

Para la entrega y distribución de los bienes se requieren vehículos los cuales deben cumplir con lo siguiente:

a) Vehículos para transportar alimentos de las partidas 1. Alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 19. Alimentos subrogados (Colaciones) HGR 220, HGR 251 Y HGR 252, 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002 y Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón y 24. Alimentos perecederos HR Amanalco

1. El 100% de vehículos destinados para el transporte de alimentos perecederos, partida 1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 19. Alimentos subrogados (Colaciones) HGR 220, HGR 251 Y HGR 252, 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002 y Guardería Madres IMSS M-000123. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón y 24. Alimentos perecederos HR Amanalco debe estar en buenas condiciones, debe contar con un sistema de refrigeración con control de temperatura que sea capaz de mantener las temperaturas de refrigeración o congelación recomendadas por el fabricante o productor.

2. Contar con un programa de limpieza para las superficies/ herramientas que tienen contacto con los productos, de tal manera que se asegure que el método y la frecuencia establecidos protegerán a los alimentos de contaminación.
3. El proveedor, en los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio del contrato, deberá entregar a la Coordinación Delegacional de Nutrición, a cada Jefatura de Nutrición de Unidad Médica Hospitalaria y al Administrador del Contrato:

   1)El Programa de limpieza de las superficies/herramientas establecido para cada unidad vehicular. El procedimiento y programa de limpieza debe considerar el potencial de contaminación a través de pisos, paredes, techos, ductos, tuberías y equipos de refrigeración. Se deben establecer y mantener registros que contengan como mínimo la fecha, método de limpieza y sanitización del vehículo.

   2) "El Proveedor" deberá entregar a la Coordinación Delegacional de Nutrición, a cada Jefatura de Nutrición Unidad Médica Hospitalaria y al Administrador del Contrato la evidencia de ejecución del Programa de limpieza de las superficies/herramientas establecido para cada unidad vehicular de manera mensual.
4. Los vehículos deben ser utilizados única y exclusivamente para el producto a entregar según la partida.
5. Los vehículos deberán ser modelo 2016 en adelante.

b) Vehículos para transportar alimentos de las partidas 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 21. Alimentos No Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002 y Guardería Madres IMSS M-0001, 22 21. Pan y Tortilla para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002 y Guardería Madres IMSS M-0001, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón y 28. Pan y tortillas HR Amanalco

   1. La totalidad de vehículos deberán estar limpios, deben ser de caja cerrada y en buenas condiciones.
   2. Contar con un programa de limpieza para las superficies/ herramientas que tienen contacto con los productos, de tal manera que se asegure que el método y la frecuencia establecidos protegerán a los alimentos de contaminación.
   3. El proveedor deberá entregar en los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio del contrato de a la Coordinación Delegacional de Nutrición, a cada Jefatura de Nutrición de Unidad Médica Hospitalaria y al Administrador del Contrato:
      1) El Programa de limpieza de las superficies/herramientas establecido para cada unidad vehicular. El procedimiento y programa de limpieza debe considerar el potencial de contaminación a través de pisos, paredes, techos, ductos, tuberías y equipos de refrigeración. Se deben establecer y mantener registros que contengan como mínimo la fecha, método de limpieza y sanitización del vehículo

2) "El Proveedor deberá entregar a la Coordinación Delegacional de Nutrición, a cada Jefatura de nutrición de Unidad Médica Hospitalaria y al Administrador del Contrato la evidencia de ejecución del Programa de limpieza de las superficies/herramientas establecido para cada unidad vehicular de manera mensual.

4. Los vehículos deben ser utilizados única y exclusivamente para el producto a entregar según la partida.
5. Los vehículos deberán ser modelo 2016 en adelante.

La distribución de vehículos por partida se realizará de la siguiente forma:

PARTIDA	NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	TIPO
1,2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 y 24 Alimentos Perecederos (carnes, embutidos y derivados lácteos)	**POR LO MENOS DIEZ VEHÍCULOS. El** 100% deben contar con sistema de refrigeración	*Adecuados para la transportación y suministro de alimento y acorde con la temperatura y manejo de los productos, modelo del vehículo mínimo 2016.*
1,2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 Y 24 Alimentos Perecederos (frutas, verduras)	**POR LO MENOS DIEZ VEHÍCULOS. El** 100% deben contar con sistema de refrigeración	
7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 Y 26 Alimentos no Perecederos 1,2, 3, 4, 5, 6,20, 23 Y 24 Alimentos Perecederos (huevo)	**POR LO MENOS DIEZ VEHÍCULOS.** El 100% deben contar con caja seca y cerrada	
13,14,15,16,17,18, 22, 27 Y 28 Pan y tortillas	**POR LO MENOS DIEZ VEHÍCULOS.** El 100% deben contar con caja seca y cerrada	
19 Alimentos subrogados (Colaciones)	**POR LO MENOS DOS VEHÍCULOS. El** 100% deben contar con sistema de refrigeración	

INSTALACIONES

c) Mecanismo de evaluación de proposiciones.

De acuerdo con lo establecido en el **segundo párrafo** del artículo 47 y **fracción I** del Artículo 48 de la LAASSP y artículo 52 de su reglamentos, los criterios que aplicarán el área solicitante y/o técnica como método para evaluar las proposiciones, será el mecanismo de puntos o porcentajes; por lo que para ser sujeto de evaluación bajo el criterio de puntos o porcentajes, se considerarán únicamente a él(los) licitante(s) que previamente haya(n) cumplido cuantitativa y cualitativamente con todos y cada uno de los requisitos establecidos en esta convocatoria, de acuerdo a lo siguiente:

- Se comprobará que las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas contengan la información, documentación y requisitos solicitados en la presente convocatoria, así como los que resulten de la(s) junta(s) de aclaraciones y sus anexos.

- No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por grupo/clave.

- Deberán presentar fichas técnicas, catálogos y/o folletos donde sea visible la fotografía de todas y cada una de las claves de cada grupo, en caso de no cumplir con las fichas técnicas, catálogos y/o folletos de los alimentos se desechará la propuesta.

- Se evaluará al o los licitantes que cuente con la infraestructura para la entrega y distribución de los bienes de cada uno de los grupos ofertados conforme al punto.

- En relación a los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39 penúltimo párrafo del reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados. La falta de presentación de dichos documentos en la proposición será motivo para desecharla, por incumplir las disposiciones jurídicas que los establecen.

- En general, el cumplimiento de las propuestas conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria.

- Evaluación de puntos y porcentajes.

- El instituto evaluará cualquier incremento en rangos o características que mejoren la calidad del bien, así como su entrega y distribución objeto de la presente licitación, como que presente mejores especificaciones a las solicitadas, aplicando para ello el mecanismo de evaluación de puntos o porcentajes, de conformidad con lo establecido en los lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación regulados por la ley, publicado en el diario oficial de la federación el 09 de septiembre de 2010, así se ha considerado lo establecido en el documento TU-01/2012, "determinación y asignación de la puntuación o unidades porcentuales en diversos rubros y subrubros, así como valoración de su acreditación, previstos en los lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación regulados por la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público" emitido por la unidad de normatividad de contrataciones públicas dependiente de la secretaría de la función pública el 9 de enero de 2012, en su **Última reforma publicada DOF 20-05-2021**

- Para la adquisición de los bienes, la convocante asignará la puntuación o unidades porcentuales, de conformidad con lo siguiente:

Tratándose de los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39, penúltimo párrafo del Reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados.

PROPUESTA DE EVALUACIÓN DE PUNTOS O PORCENTAJES

PRECIO.

El rubro relativo al precio tendrá un valor de cincuenta puntos, de manera que el licitante que ofrezca el precio menor obtendrá 50 puntos de un total de 100 puntos posibles.

Ponderación.

La ponderación de cada uno de los rubros de la propuesta técnica; corresponderán a un total de 50 puntos o del 50% (cincuenta por ciento) unidades porcentuales. Para ser considerada solvente dicha propuesta y no ser desechada, será de cuando menos 37.5 de los 50 puntos máximos que se pueden obtener, para lo cual se considerarán los conceptos que a continuación se indican

EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES.

RUBRO	TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO	SUB-RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO
LA CONVOCANTE OTORGARÁ PUNTUACIÓN A LOS LICITANTES QUE OFREZCAN CARACTERÍSTICAS O CONDICIONES SUPERIORES DE LOS BIENES O DE AQUELLOS ASPECTOS SOLICITADOS A LOS PROPIOS LICITANTES CONSIDERADOS COMO MÍNIMOS INDISPENSABLES.			
CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES:	21	**A) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE : v ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DEL 25 % COMO MÍNIMO HASTA UN 100 % DE LOS PRODUCTOS QUE CONFORMAN EL GRUPO EN EL QUE PARTICIPE CON RESULTADOS FAVORABLES DEL 100% DE DICHOS PRODUCTOS PARA TODOS LOS GRUPOS . ESTOS 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.	
		v PARA LOS ALIMENTOS PERECEDEROS RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADOS A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO (DE ACUERDO AL GRUPO QUE PARTICIPE), PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LE SUMINISTRARÁ CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDIQUE QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LO RESPALDA EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN; REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE SANIDAD AGROPECUARIA, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL PRESENTE REQUERIMIENTO APLICA PARA LOS GRUPOS 1 ALIMENTOS PERECEDEROS **NOTA: LA NO ENTREGA DE LOS DOCUMENTOS SEÑALADOS O NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN CUALESQUIERA DE LOS SUBRUBROS, SERÁ EQUIVALENTE A CERO PUNTOS.**	
		* PRESENTA 30% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	1
		* PRESENTA 40% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	2
		* PRESENTA 50% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	3
		* PRESENTA 60% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	4
		* PRESENTA 70% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	5
		* PRESENTA 80% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	6
		* PRESENTA 90% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	7
		* PRESENTA 100% DE RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS CON RESULTADOS FAVORABLES	8
		B) CONTENIDO NACIONAL	3

		EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO, DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ES DE NACIONALIDAD MEXICANA, Y QUE LA TOTALIDAD DE LOS BIENES QUE OFERTA Y ENTREGARÁ POR GRUPO, SERÁN PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y CONTENDRÁN COMO MÍNIMO, EL GRADO DE CONTENIDO NACIONAL DE POR LO MENOS EL 65%: ASÍ MISMO, EN CASO DE QUE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA LO SOLICITE, PROPORCIONARÁ LA INFORMACIÓN QUE LE PERMITA VERIFICAR QUE LOS BIENES OFERTADOS SON DE PRODUCCIÓN NACIONAL Y CUMPLEN CON EL PORCENTAJE DE CONTENIDO NACIONAL. LO ANTERIOR, EN APEGO CON EL ARTÍCULO 28 DE LA LEY Y 35 DE SU REGLAMENTO.	
		C) DURABILIDAD		
		EL LICITANTE PARA LA OBTENCIÓN DE PUNTOS EN EL PRESENTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE:		
		1.- PARA LAS PARTIDAS ALIMENTOS PERECEDEROS.		
		v COPIA SIMPLE DE LA CONSTANCIA EXPEDIDA AL ESTABLECIMIENTO CON CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DEL ORIGEN DE LOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS, CON LA CUAL SE ACREDITE QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO ES PARA EL SACRIFICIO, CORTE Y/O DESHUESE DE BOVINO, PORCINO Y POLLO, RESPECTIVAMENTE. PARA EL CASO DE EMBUTIDOS, DICHA CONSTANCIA DEBERÁ ACREDITAR QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO SEA LA DE PROCESAR CARNES FRIAS DE BOVINO, PORCINO Y AVES (SIENDO ESTA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA). ADEMÁS, DEBERÁ PRESENTAR LA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DEL DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS TIF, PUBLICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASICA), PARA COMPROBAR QUE LA CERTIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS TIF DE SUS PROVEEDORES SE ENCUENTREN VIGENTES.		
		v CARTA DE RESPALDO EN HOJA MEMBRETADA DEL ESTABLECIMIENTO TIF DE DONDE PROCEDAN O SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.		
		v PARA EL CASO DE HUEVO, EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS, DEBERÁN PRESENTAR CARTA DE RESPALDO (ORIGINAL) DEL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS Y MARCAS QUE OFERTE, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.		6
		2.- PARA LAS PARTIDAS: DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS.		
		v COPIA SIMPLE DE LA CARTA DE RESPALDO (ORIGINAL) EN HOJA MEMBRETADA, DEL DISTRIBUIDOR MAYORISTA, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, ASÍ COMO, MARCA DE LOS PRODUCTOS, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.		
		3.- PARA LA PARTIDA DE PAN Y TORTILLA		
		v COPIA SIMPLE DE LA CARTA DE RESPALDO (ORIGINAL) EN HOJA MEMBRETADA, DEL DISTRIBUIDOR MAYORISTA, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, ASÍ COMO, MARCA DE LOS PRODUCTOS, FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE; EN CASO DE SER FABRICANTES FICHA TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS DURANTE LA PRESENTE LICITACIÓN.		
		3.- PARA LA PARTIDA DE COLACIONES		

		v CONSTANCIA EXPEDIDA A NOMBRE DEL LICITANTE POR LA SADER (SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL) A LA PLANTA PROCESADORA EN DONDE SE LE RECONOZCA COMO ESTABLECIMIENTO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), CUYO ALCANCE CORRESPONDA A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, CORRESPONDIENTE A LAS INSTALACIONES OPERATIVAS QUE ACREDITA EL LICITANTE EN EL PUNTO 1 DEL APARTADO D) LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. ADEMÁS, DEBERÁ PRESENTAR LA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DEL DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS TIF, PUBLICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASICA) PARA COMPROBAR QUE LA CERTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO TIF SE ENCUENTRA VIGENTE. CERTIFICADO VIGENTE DE DISTINTIVO "H" A NOMBRE DEL LICITANTE, EMITIDO POR LAS SECRETARÍAS DE TURISMO Y SALUD DE LA PLANTA PROCESADORA, CORRESPONDIENTE A LAS INSTALACIONES OPERATIVAS QUE ACREDITA EL LICITANTE EN EL PUNTO 1 DEL APARTADO D) LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2018 "ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H".	
		3.- PARA TODOS LOS GRUPOS COPIA SIMPLE DE LA CARTA DE AUTENTICIDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, EXPEDIDA POR EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN QUE EMITIÓ LOS CERTIFICADOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y HACCP, DEBIENDO INCLUIR LOS DATOS DEL CONTACTO PARA CORROBORAR SU PROCEDENCIA E INDICAR EXPRESAMENTE QUE EL ORGANISMO CERTIFICADOR CUENTA CON LA AUTORIZACIÓN POR PARTE DE LA EMA PARA EXPEDIR DICHOS CERTIFICADOS EN EL SISTEMAS DE GESTIÓN QUE LE CORRESPONDA.	
CAPACIDAD DEL LICITANTE	9.5	**A) CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS.** RECURSOS ECONÓMICOS Y DE EQUIPAMIENTO NECESARIOS PARA QUE EL LICITANTE CUMPLA CON EL CONTRATO, CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA. **1.-** SE LE OTORGARÁN EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS, AL LICITANTE QUE COMPRUEBE TENER CAPACIDAD ECONÓMICA PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO DE LA PRESENTE LICITACIÓN; PRESENTANDO ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO, DE LA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL 2025 Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), PRESENTADAS ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, CON LAS QUE SE DEMUESTRE QUE SUS INGRESOS SON EQUIVALENTES HASTA EL VEINTE POR CIENTO DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, LAS CUALES DEBERÁN DE CONTENER EL SELLO DE RECEPCIÓN DE LOS BIENES DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT) O DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA RECEPTORA DE DICHA INFORMACIÓN Y EN CASO DE QUE SE HAYAN PRESENTADO POR MEDIO ELECTRÓNICO (INTERNET), ÉSTAS DEBERÁN CONTENER EL SELLO DIGITAL DE RECIBIDO. LOS PUNTOS SE OTORGARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:	
		v PRESENTA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL 2025 Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), CON LAS QUE DEMUESTRA INGRESOS DEL 10% AL 19% DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA.---------- v PRESENTA DECLARACIÓN FISCAL ANUAL 2025 Y LA ÚLTIMA DECLARACIÓN FISCAL PROVISIONAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), CON LAS QUE DEMUESTRE INGRESOS DEL 20 % EN ADELANTE DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA. ----------	1 2
		B) CAPACIDAD DE LOS RECURSOS DE EQUIPAMIENTO QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS. EL INSTITUTO REQUIERE GARANTIZAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE VIVERES, PARA ELLO, LE RESULTA NECESARIO QUE LOS LICITANTES ACREDITEN QUE CUENTAN CON VEHÍCULOS ADICIONALES A LOS REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE, DEBIENDO CUMPLIR CON TODAS LAS ESPECIFICACIONES INDICADAS EN DICHO INCISO. ADICIONALES A LOS VEHÍCULOS SOLICITADOS COMO OBLIGATORIOS **PARA ESTE INCISO LA MÁXIMA PUNTUACIÓN SERÁ DE 4 PUNTOS, DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA:** · **PARA TODAS LOS GRUPOS:** **Ó HASTA UN 10% DE VEHÍCULOS ADICIONALES.** ---------- **Ó HASTA UN 20% DE VEHÍCULOS ADICIONALES.** ---------- **Ó HASTA UN 30% DE VEHÍCULOS ADICIONALES.** ----------	

Ø HASTA UN 40% DE VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	3.2
Ø DE 50% A MÁS VEHÍCULOS ADICIONALES. ----------	4
C) PERSONAL DISCAPACITADO EL LICITANTE QUE DESEE RECIBIR EL PRESENTE PUNTAJE DE LA PREFERENCIA POR DISCAPACIDAD EN EL CASO DE ENCONTRARSE EN IGUALDAD DE CONDICIONES RESPECTO DE LAS DEMÁS PROPOSICIONES, CONFORME AL ARTÍCULO 18 TERCER PÁRRAFO INCISO A DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DEBERÁ DE ENTREGAR UN ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE ES UNA PERSONA FÍSICA CON DISCAPACIDAD, O QUE ES UNA EMPRESA QUE CUENTA CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EN UNA PROPORCIÓN DEL 5% CUANDO MENOS DE LA TOTALIDAD DE SU PLANTA DE EMPLEADOS, CUYA ANTIGÜEDAD NO SEA INFERIOR A UN AÑO, MISMA QUE SE COMPROBARÁ CON EL ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DEL AVISO DE ALTA AL RÉGIMEN OBLIGATORIO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.	1
D) MICRO, PEQUEÑAS O MEDIANAS EMPRESAS	
CONFORME AL ARTÍCULO 18 TERCER PÁRRAFO INCISO B SE OTORGARAN LOS PUNTOS AL LICITANTE QUE ACREDITE SER COOPERATIVAS, ORGANISMOS DEL SECTOR SOCIAL DE LA ECONOMÍA CERTIFICADOS POR EL INSTITUTO NACIONAL DE LA ECONOMÍA SOCIAL, INCLUYENDO AQUELLOS CUYO OBJETO SEA LA INCLUSIÓN LABORAL DE MUJERES Y PERSONAS VULNERABLES Y LAS CONSTITUIDAS O CONFORMADAS POR GRUPOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA, QUE CUENTEN CON DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN Y REGISTRO EMITIDO CONFORME A LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES, ASÍ COMO A LAS MIPYMES, DE ACUERDO CON LA COPIA DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE QUE DETERMINE SU ESTRATIFICACIÓN COMO MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA.	1
E) EQUIDAD DE GENERO	
EL LICITANTE QUE ACREDITE CONTAR CON POLÍTICAS Y PRÁCTICAS DE IGUALDAD DE GÉNERO APLICADAS, DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 18 DE LA LEY, Y ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA CERTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE EMITIDA POR LAS AUTORIDADES Y ORGANISMOS FACULTADOS PARA TAL EFECTO.	1
EL LICITANTE QUE PRESENTE 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 ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL, CUYO ALCANCE ESTÉ RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR. DICHO CERTIFICADO DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES DEL LICITANTE QUE ACREDITA EN EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LA(S) INSTALACIÓN(ES) PARA TAL FIN, SERÁ ACREEDOR A ESTA PUNTUACIÓN	1

		EL LICITANTE QUE PRESENTE CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – REQUISITOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EL ALCANCE DEL CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS ANEXANDO LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR. DICHO CERTIFICADO DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EN EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE LA(S) INSTALACIÓN(ES) PARA TAL FIN, SERÁ ACREEDOR A ESTA PUNTUACIÓN.	1
		A LAS EMPRESAS QUE ACREDITEN CONTAR CON UNA POLÍTICA DE INTEGRIDAD EMPRESARIAL: AL LICITANTE QUE ACREDITE QUE CUENTA CON POLÍTICA DE INTEGRIDAD EMPRESARIAL, LA CUAL DEBERÁ AJUSTARSE A LOS LINEAMIENTOS QUE EMITA LA SECRETARÍA PARA TAL EFECTO.	1
EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	9.5	A) EXPERIENCIA DEL LICITANTE	
		A) EXPERIENCIA. 1.- SE OTORGARÁ EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS AL LICITANTE QUE ACREDITE EL MAYOR TIEMPO REALIZANDO ACTIVIDADES DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE VÍVERES DE FORMA OPORTUNA EN DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ESTATAL, MUNICIPAL O BIEN EN EL SECTOR PRIVADO. DE CONFORMIDAD CON EL PÁRRAFO ANTERIOR, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS AÑOS (730 DIAS NATURALES) Y HASTA CINCO SIETE AÑOS (1825 2555) DIAS NATURALES), PARA ACREDITAR UN AÑO (365 DIAS) : *CONTRATOS CON VIGENCIA DE 365 DIAS O MÁS. *CONTRATOS CON VIGENCIA MENOR A 365 DIAS (SE DARÁN POR VÁLIDOS SIEMPRE Y CUANDO SEAN PRESENTADOS DOS O MAS CONTRATOS QUE SEAN CONTINUOS Y ENTRE ELLOS SUMEN 365 DIAS). LOS CONTRATOS PRESENTADOS SERÁN PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, PRESENTANDO CONTRATOS CONCLUIDOS EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO, FIRMADOS POR TODAS LAS PARTES INVOLUCRADAS, CON SUS RESPECTIVOS ANEXOS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. LOS PUNTOS SE OTORGARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE: v ACREDITA 2 AÑOS.---------- 1.0 v ACREDITA 3 AÑOS.---------- 2.0 v ACREDITA 4 AÑOS.---------- 3.0 v ACREDITA 5 AÑOS.---------- 4.0 v ACREDITA 6 AÑOS.---------- 5.0 **B) ESPECIALIDAD.**	

		2.- SE OTORGARÁ EL MAYOR NÚMERO DE PUNTOS AL LICITANTE QUE PRESENTE EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO EL MAYOR NÚMERO DE CONTRATOS CONSIDERANDO UN MÁXIMO DE CINCO CONTRATOS, DEBIDAMENTE SUSCRITOS A PARTIR DEL AÑO 2017 Y HASTA LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2025, CON LOS CUALES SE DEMUESTRE SU ESPECIALIDAD EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES SIMILARES O IGUALES A LOS DEL GRUPO EN EL QUE PARTICIPE, EN UNIDADES HOSPITALARIAS O EN SU CASO EN UNIDADES MÉDICAS DE ALTA ESPECIALIDAD DEL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, CON VIGENCIA DE 12 MESES Y ACREDITEN EL 100% DE LA CANTIDAD DE LUGARES DE ENTREGA REQUERIDOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA. LOS CONTRATOS QUE SE PRESENTEN PARA TALES EFECTOS, DEBERÁN ESTAR FIRMADOS POR TODAS LAS PARTES INVOLUCRADAS, CON SUS RESPETIVOS ANEXOS Y A NOMBRE DEL LICITANTE. LOS CONTRATOS CON VIGENCIA MENOR A 365 DIAS (SE DARÁN COMO VÁLIDOS SIEMPRE Y CUANDO SEAN PRESENTADOS DOS O MAS CONTRATOS QUE SEAN CONTINUOS Y ENTRE ELLOS SUMEN 365 DIAS) Y CONTARAN COMO UNO. v PRESENTA 1 CONTRATO---------- v PRESENTA 2 CONTRATOS---------- v PRESENTA 3 CONTRATOS---------- v PRESENTA 4 CONTRATOS---------- v PRESENTA 5 CONTRATOS---------- v PRESENTA 6 CONTRATOS----------	

		NOTA 1: PARA ESTE SUBRUBRO DEBERÁ PRESENTAR UNO DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS POR CONTRATO, SI EL LICITANTE PRESENTA DOS O MÁS DOCUMENTOS DEL MISMO CONTRATO SE CONTABILIZARAN SOLO 1 (UNO).	
TOTAL:	50		50

Posterior a la calificación de puntos y porcentajes se determinará como propuesta solvente técnicamente, aquella que, como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación del 37.5 puntos del total de los rubros señalados.

Se comprobará que las condiciones legales técnicas y económicas requeridas contengan a plenitud la información, documentación y requisitos de la presente convocatoria, la(s) junta(s) de aclaraciones y sus anexos de conformidad con el artículo 47 de la LAASSP. La evaluación se realizará comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente y los documentos presentados por los licitantes.

Tratándose de los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39 penúltimo párrafo del reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados. La falta de presentación de dichos documentos en la proposición que se presente será motivo de desechamiento.

Las propuestas serán desechadas cuando no oferten la misma cantidad de los bienes solicitados por la convocante.

Las propuestas serán desechadas si son ilegibles, a criterio del área evaluadora.

Las propuestas serán desechadas cuando se compruebe que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los bienes o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
Se verificará que garanticen y satisfagan las condiciones de entrega de los bienes.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las propuestas y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas.

Los criterios que aplicarán el área solicitante y/o técnica para evaluar las propuestas, se basarán en la información documental presentada por los licitantes, observando para ello lo previsto en el artículo 48 fracción II, de la LAASSP. No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos.

Los requisitos de forma que se señalan en la presente convocatoria y que no afectan la solvencia de la proposición, se entenderán que, si bien para efectos de descalificación no es indispensable su cumplimiento, si lo es para la mejor conducción del procedimiento.

Ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria podrá ser modificadas una vez celebrada(s) la(s) junta(s) de aclaraciones, así mismo ninguna de las proposiciones presentadas por los licitantes podrá ser negociadas.

d) Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones que debe cumplir o aplicarse al bien o servicio a contratar.

Los licitantes deberán anexar en su propuesta técnica los documentos siguientes:

1. Aviso de Funcionamiento vigente del Establecimiento donde opera el Licitante (de donde se almacenarán, empacarán, se estibarán y se embarcarán los víveres para su distribución en las unidades médicas hospitalarias, guarderías y hospitales rurales), en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe. Para la Partida 4 colaciones, dicho aviso debe contar con la actividad de elaboración de alimentos y, corresponder a sus instalaciones operativas donde se prepararán las colaciones, expedido por la Secretaría de Salud.

2. Partidas 1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, subpartidas carne en general, derivados lácteos y embutidos excepto frutas y vegetales, 19. Alimentos subrogados (Colaciones) HGR 220, HGR 251 Y HGZ 252, 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos del 25% de los productos ofertados. Una vez asignado el contrato, durante la vigencia de este,
3. Partidas 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 21. Alimentos No Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 20 productos a granel.

4. Partidas 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 3. pan y tortillas excepto pan fresco, 22. Pan y Tortilla para Toluca para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón, 28. Pan y tortillas HR Amanalco, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos del 25% de las claves de los productos ofertados.

Alimentos no perecederos: productos que tiene una vida de anaquel mayor, no necesitan refrigeración tanto para su almacenamiento, conservación y transportación, con base a la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Alimentos perecederos: producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**.**
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 NORMA Oficial Mexicana NOM-173-SE-2021, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza y bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas-Denominaciones-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

Ultrapasteurización: tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

5. Los análisis microbiológicos deberán estar expedidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas que correspondan a cada producto, indicando el método de prueba realizado, todos los resultados deben especificar el nombre y clave del alimento ofertado; y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la

EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. De conformidad con el articulo 31 del Reglamento, artículos 53 y 55 de la de la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC) y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.

6. Copia de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico, deberá de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios labora en la empresa anexando copia del gafete de la empresa.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas (sano), de conformidad con lo establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, 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".

7. Para todas las partidas, los licitantes deberán presentar copia de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la modificación a la NORMA Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua y/o en la NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y solo para las partidas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 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, básculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de las instalación(es) para tal fin.

8. Presentar copia de la Inspección Sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones del establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de las instalación(es) para tal fin. Monitoreo ambientales del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo), equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del Licitante, realizada con base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberá ser emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando

copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA, Dicha inspección deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento.

9. Presentar 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 Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. Además, deberá presentar, por lo menos un informe de la Auditoría 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 por un organismo certificador acreditado ante la EMA y estar vigente. La documentación requerida deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

10. Presentar 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 Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), cuyo alcance esté relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. Dicho certificado deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

11. Presentar 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, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.** , por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

12. 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, se solicita la entrega del Distintivo ELSSA (ENTORNOS LABORALES SEGUROS Y SALUDABLES) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx

13. Los licitantes deben presentar de su personal, los certificados de **competencias laborales vigentes en manejo higiénico NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

14. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el **Servicio de Control de Plagas** con programa calendarizado mensualmente para el año 2026, así como, facturas y certificados de aplicación del servicio, correspondientes a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, adjuntando los Registros Sanitarios autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST de los productos químicos utilizados y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio. Lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin. Así mismo, deberá presentar lo anterior, de todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, 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".

15. El licitante deberá presentar las facturas del parque vehicular con modelo 2016 en adelante y en su caso del sistema de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, acreditando contar con el mínimo de vehículos establecido en la presente convocatoria, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, o en su caso, presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos de conformidad con las vigencias establecidas, adjuntando en hoja membretada de la empresa, una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, deberá anexar fotografías legibles de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

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.

Para las partidas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 20, 21, 23, 24, 25 Y 26 deberán presentar carta de apoyo del fabricante de los productos y especificar la marca registrada.

Así mismo deberá presentar la documentación señalada a continuación:

PARTIDA	DOCUMENTO A PRESENTAR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 Y 24.- ALIMENTOS PERECEDEROS (CARNE, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO Y EMBUTIDOS) 19. COLACIONES	• Copia de la constancia expedida al establecimiento o rastro del origen de las carnes con certificación tipo inspección federal **(TIF)** reconocimiento que otorga la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER (antes SAGARPA), a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" (SENASICA), en la cual se acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y/o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. , (Siendo las actividades certificadas enunciativas más no limitativas respectivamente). para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo esta enunciativa mas no limitativa). Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), para comprobar que la certificación de los establecimientos TIF de sus proveedores se encuentren vigentes. • Original de la carta en papel membretado del rastro o establecimiento "tipo inspección federal" **(TIF)** donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos) **dirigida a la convocante con el número y nombre de la licitación**. • Para el caso de huevo, derivados lácteos y embutidos, la carta de respaldo deberá estar expedida por el fabricante de los productos y deberá de señalar las marcas que oferte.

PARTIDA	DOCUMENTO A PRESENTAR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 Y 24.- ALIMENTOS PERECEDEROS (FRUTAS Y VERDURAS) 19. COLACIONES	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios).
7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 Y 26.- ALIMENTOS NO PERECEDEROS (ABARROTES) JUGOS, CONCENTRADOS y LECHE ULTRAPASTEURIZADA	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios). • Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria, con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios). • Para el caso de Leche Fluida Ultrapasteurizada, presentar carta de respaldo en hoja membretada del fabricante de los productos y marcas que oferte • La carta de respaldo deberá estar expedida por el fabricante de los productos y deberá de señalar las marcas que oferte.
13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 27, 28.- PAN Y TORTILLAS	• Original de la Carta en papel membretado emitida por la planta procesadora de alimentos "Tipo Inspección Federal" (TIF) donde se procesan los alimentos (colaciones) que va a ofertar en el presente proceso de contratación, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. • Original o copia certificada de la Constancia expedida por la SADER (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural) antes SAGARPA, a través del "Servicio Nacional de Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria" (SENASICA) a la planta procesadora en donde le reconozca como establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF) para la preparación de alimentos, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de las instalación(es) para tal fin, deberá presentar la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación del establecimiento TIF se encuentra vigente. • Original o copia certificada de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original o copia certificada del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)

Escrito bajo protesta de decir verdad, por el que manifiesta, que en caso de que resulte adjudicado, se compromete a comunicar a la convocante cualquier cambio de personal que realizará la entrega y distribución de los bienes de manera trimestral y/o en caso de cambio de algún personaje.

e) Folletos, catálogos, fotografías y manuales entre otros.

Presentar fichas técnicas, catálogos y/o folletos donde sea visible la fotografía de todas y cada una de las claves de cada grupo, en caso de no cumplir con las fichas técnicas, catálogos y/o folletos de los alimentos se descalificará al grupo. Los productos que se propongan deben cumplir con las características técnicas descritas en el **ANEXO 1 REQUERIMIENTO y CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE (ANEXO 3)**.

En caso de detectarse que alguna de las claves no cumple con las características técnicas descritas en el ANEXO 1 REQUERIMIENTO tanto en las fichas técnicas, catálogos y /o folletos se descalificará el grupo

f) Visitas a las instalaciones institucionales, donde se suministrarán o colocarán los bienes o donde se prestarán los servicios, en su caso.

No aplica

g) Si se requiere efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes. Se deberá precisar puntualmente, el objeto y el resultado que se espera obtener de la misma, a efecto de que se plasme en la convocatoria.

No aplica.

h) Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto en el lineamiento 5.5.8 de las POBALINES.

- **Penas Convencionales.**

De conformidad con lo establecido en el Artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro y al **numeral 5.5.8 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social que a la letra dice:**

> 5.5.8 En todos los instrumentos jurídicos se establecerán penas convencionales por atraso en el cumplimiento de la obligación contractual, así como en su caso, deducciones por incumplimiento total, parcial o deficiente a cargo del proveedor, considerando lo siguiente:

a) El Administrador del Contrato será el responsable de determinar, calcular, registrar y validar en el FINAT, así como de aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos o pedidos, así como de notificarlas al proveedor para que éste realice el pago correspondiente.

Atendiendo a la naturaleza del bien, arrendamiento o servicio el Área requirente podrá determinar un rango mayor, previa justificación que obre en el expediente de contratación", derivado de lo anterior el monto de las penas convencionales quedará conforme al siguiente cuadro, ya que al ser un servicio con claves de montos variables, la penalización se hace por el monto del producto incumplido, motivo por el cual se vuelve necesario el realizar la modificación a fin de que la penalización sea equiparable a la afectación en los procesos y al estado de nutrición que el incumplimiento del proveedor genera a los usuarios de nuestra institución:

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con el suministro de los bienes solicitados por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso	**10%** diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA.	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato

Cuando por omisión no entregue los productos solicitados en Orden de Compra TOTAL O PARCIAL	Por cada día natural de atraso	**10%** diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato

PENAS CONVENCIONALES APLICABLES SOLO A GUARDERÍAS

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con el suministro de los bienes solicitados por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso	**10%** diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA.	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando por omisión no entregue los productos solicitados en Orden de Compra TOTAL O PARCIAL	Por cada día natural de atraso	**10%** diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato

PENAS CONVENCIONALES APLICABLES SOLO A HOSITALES RURALES

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES	RESPONSABLE DEL CALCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con el suministro de los bienes solicitados por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso	10% diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA.	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del contrato
Cuando por omisión no entregue los productos solicitados en Orden de Compra TOTAL O PARCIAL	Por cada día natural de atraso	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del contrato

De acuerdo con el numeral 5.3.15. de las POBALINES, Los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes, así como el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros, será la persona servidora pública designada como Administrador del Contrato.
El Administrador del Contrato una vez designado por escrito como lo dispone el numeral 4.24.6 de las POBALINES, podrá auxiliarse para el debido cumplimiento de sus obligaciones, con otras personas servidoras públicas cuando las condiciones contractuales lo requieran, en ese caso, dichos auxiliares deberán ser designados por escrito, y serán corresponsables de las actividades que se les asignen y de mantener informado al Administrador del Contrato con la periodicidad y forma que se les indique.

El administrador del contrato deberá notificar al proveedor vía correo electrónico u oficio acreditado en el instrumento legal, el monto y concepto de penas convencionales o deductivas, según corresponda, otorgándole un término de tres (3) días hábiles para que manifieste lo que a su derecho convenga.

Las penas convencionales se calcularán tomando como base el importe del servicio otorgado extemporáneamente sin incluir el IVA.

Atendiendo a la naturaleza del bien, arrendamiento o servicio el Área requirente podrá determinar un rango mayor, previa justificación que obre en el expediente de contratación, derivado de lo anterior el monto de las

penas convencionales quedará conforme al siguiente cuadro, ya que al ser un servicio con claves de montos variables, y la penalización se hace por el monto del producto incumplido, se vuelve necesario el realizar la modificación a fin de que la penalización sea equiparable a la afectación en los procesos y en el estado de nutrición que el incumplimiento del proveedor genera a los usuarios de nuestra institución.
Previa validación del auxiliar del administrador de contrato de cada unidad médica hospitalaria con el apoyo del área financiera de la unidad enviarán mediante oficio **al director;** el cálculo de las penas convencionales en el **anexo 14 (catorce)** para que este a su vez envíe de manera oficial al administrador del contrato y éste **último en su calidad de administrador del contrato**, verifique el cálculo, de ser incorrecto, remitirá a la unidad médica hospitalaria**;** el informe para que este sea corregido, si es correcto continuará con el proceso**; validando y autorizando** la aplicación de la sanción al proveedor. **Así mismo, el administrador del contrato será el encargado de vigilar el registro o captura y la validación en el sistema FINAT, dentro de los 5 días hábiles siguientes al día de la notificación del incumplimiento, de vigilar la aplicación de las penas convencionales objeto del instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.**

El auxiliar del administrador de contrato de cada unidad hospitalaria con el apoyo del área financiera de la unidad deberá contar con una relación de las penas convencionales y deductivas aplicadas al proveedor por incumplimientos.

El instituto descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir el proveedor, por lo tanto, el proveedor autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a este deba cubrirle a el proveedor durante el periodo en que incurra y/o se mantenga en incumplimiento con motivo del suministro de los servicios.

Para autorizar el pago de los servicios, previamente el proveedor tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato.

"El proveedor" cubrirá los gastos adicionales que utilice "el instituto" cuando por causa atribuible a él, éste recurra a contrataciones extraordinarias para suplir las carencias del bien o servicio incumplido, emitiéndose a petición del administrador del contrato la nota de crédito correspondiente para ser cargada al sistema de control correspondiente. Lo anterior independientemente de las sanciones, deductivas y penas convencionales que pudieran hacerse efectivas por el retraso en la entrega de las mismas o incumplimiento de las condiciones estipuladas en el contrato. Para cuantificar los daños o gastos adicionales bastará la operación matemática resultante de la diferencia del precio contrato al precio del mercado que se adquiera en ese momento, sumándose los gastos adicionales como el flete o transportación que aplique.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96, del reglamento de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público, no se aceptará la ESTIPULACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, A CARGO DE "EL INSTITUTO".

Deductivas.

Las deducciones se aplicarán con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera ocurrir de acuerdo a lo previsto en los artículos 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento, por cualquier incumplimiento parcial o deficiente en que incurra el licitante adjudicado, respecto a los conceptos que integran el suministro de bienes, y al numeral 5.5.8.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCTIVA EL INCUMPLIMIENTO AL INICIO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCTIVA EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE DEDUCIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCIDAS EL INCUMPLIMIENTO AL INTEGRO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCIDAS EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CONVENCIONALES
Por incumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes.	Horario de entrega incumplido. Por cada día natural de atraso contados a partir de la fecha de entrega pactada de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director, Sub Director Médico, Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando transcurrido el horario estipulado para la reposición de bienes, no se hubiera cumplido con la reposición de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director, Sub Director Médico, Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no proporcione la remisión o contenga errores atribuidos al proveedor.	Diario y hasta la reposición de la remisión.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de la remisión hasta la fecha de entrega de la remisión. sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director, o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador de la Unidad	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega de bienes hasta su reposición.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía.	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub-Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación y marca licitada	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub-Director Médico o Sub-Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la certificación TIF carnes rojas y pollo	Diario	Diario hasta entregar evidencia de la certificación	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no exista evidencia del listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta entregar evidencia de listado del personal en el almacén de víveres	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL INTENDICO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CONVENCIONALES
Cuando el transportista no se encuentre en el listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando el transportista no cumpla con: uniforme, gafete, cofia y cubre boca	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando los vehículos no cuenten con las características estipuladas.	Diario	Diario hasta verificar evidencia de características estipuladas de vehículos	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no exista etiqueta en los productos a granel, rebanadas o empaque distinto al primario	Diario	Diario hasta verificar etiqueta en el producto	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato
Cuando no exista entrega de los alimentos en bolsa o empaque biodegradable y/o separaciones	Diario	Diario hasta verificar entrega de bolsa biodegradable.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Jefe de Nutrición al Jefe de Finanzas	Director o Sub Director Médico o Sub Director Administrativo y/o Administrador	Jefe de Finanzas de la unidad que reporta y Administrador del Contrato

DEDUCCIONES AL PAGO APLICABLES A GUARDERÍAS

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL INTENDICO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CONVENCIONALES

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL INTEGRO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCTAS EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CONVENCIONALES
Por incumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes.	Horario de entrega incumplido. Por cada día natural de atraso contados a partir de la fecha de entrega pactada de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando transcurrido el horario estipulado para la reposición de bienes, no se hubiera cumplido con la reposición de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no proporcione la remisión o contenga errores atribuidos al proveedor.	Diario y hasta la reposición de la remisión.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de la remisión hasta la fecha de entrega de la remisión. sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega de bienes hasta su reposición.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía.	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación y marca licitada	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la certificación TIF carnes rojas y pollo	Diario	Diario hasta entregar evidencia de la certificación	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no exista evidencia del listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta entregar evidencia de listado del personal en el almacén de víveres	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE DEDUCCIÓN DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE DEDUCIDAS EL INCUMPLIMIENTO AL INTEGRO DE LAS UNIDADES	DEDUCIBLE DE DEDUCIDAS EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	DEDUCIBLE DE AUXILIAR EL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEMÁS CONVENCIONALES
Cuando el transportista no se encuentre en el listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando el transportista no cumpla con uniforme, gafete, cofia y cubre boca	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando los vehículos no cuenten con las características estipuladas.	Diario	Diario hasta verificar evidencia de características estipuladas de vehículos	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no exista etiqueta en los productos a granel, rebanadas o empaque distinto al primario	Diario	Diario hasta verificar etiqueta en el producto	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato
Cuando no exista entrega de los alimentos en bolsa o empaque biodegradable y/o separaciones	Diario	Diario hasta verificar entrega de bolsa biodegradable.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutricionista Dietista	Directora y/o Administradora	Directora y/o Administradora de Guardería que reporta al Administrador del Contrato

DEDUCCIONES AL PAGO APLICABLES A HOSPITALES RURALES

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL INTERIOR DE LAS UNIDADES	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE AUXILIAR EN EL CÁLCULO DE LAS DEDUCTIVAS	RESPONSABLE DEL CALCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS DEDUCTIVAS
Por incumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes.	Horario de entrega incumplido. Por cada día natural de atraso contados a partir de la fecha de entrega pactada de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando transcurrido el horario estipulado para la reposición de bienes, no se hubiera cumplido con la reposición de los bienes.	Diario, contar a partir de la fecha pactada de entrega.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato

Cuando el proveedor no proporcione la remisión o contenga errores atribuidos al proveedor.	Diario y hasta la reposición de la remisión.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega hasta su reposición	10% diario sobre el valor total de la remisión hasta la fecha de entrega de la remisión. sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario, contando como día 1 el día de la fecha pactada de entrega de bienes hasta su reposición.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía.	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación y marca licitada	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	Diario y hasta la reposición de los productos y/o cancelación del requerimiento.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la certificación TIF carnes rojas y pollo	Diario	Diario hasta entregar evidencia de la certificación	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA.	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato

Cuando no exista evidencia del listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta entregar evidencia de listado del personal en el almacén de víveres	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando el transportista no se encuentre en el listado del personal con acceso a las unidades	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando el transportista no cumpla con: uniforme, gafete, cofia y cubre boca	Diario	Diario hasta verificar el cumplimiento	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando los vehículos no cuenten con las características estipuladas.	Diario	Diario hasta verificar evidencia de características estipuladas de vehículos	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no exista etiqueta en los productos a granel, rebanadas o empaque distinto al primario	Diario	Diario hasta verificar etiqueta en el producto	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato

Cuando no exista entrega de los alimentos en bolsa o empaque, biodegradable y/o separaciones	Diario	Diario hasta verificar entrega de bolsa biodegradable.	10% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto total de la garantía	Nutrióloga	Director y/o Administrador	Administrador de la unidad y/o administrador del Contrato	Administrador del Contrato

En cualquier caso, dicha deducción no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

Con fundamento en lo previsto en el artículo 97 primer párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, dichas deducciones deberán calcularse hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.

Los montos para deducir se deberán aplicar en la factura que el proveedor presente para su cobro.

El límite de incumplimiento a partir del cual se podrá rescindir el contrato en los términos del artículo 77 de la LAASSP es el equivalente al monto de la garantía cuando el proveedor sea sujeto a la aplicación de penas convencionales no resultará procedente la deductiva por incumplimiento de igual manera de aplicar la deductiva no procederán las penas convencionales.

El auxiliar de administrador del contrato informará las eventualidades mediante oficio con cada detalle al jefe de finanzas en las unidades médicas hospitalarias.

Previa validación del auxiliar del administrador de contrato de cada unidad médica hospitalaria con el apoyo del área financiera de la unidad enviarán mediante oficio **al director;** el cálculo de las deductivas en el **anexo 14 (catorce)** para que este a su vez envíe de manera oficial al administrador del contrato y éste **último en su calidad de administrador del contrato**, verifique el cálculo, de ser incorrecto, remitirá a la unidad médica hospitalaria**;** el informe para que este sea corregido, si es correcto continuará con el proceso**; validando y autorizando** la aplicación de la sanción al proveedor. **Así mismo, el administrador del contrato será el encargado de vigilar el registro o captura y la validación en el sistema FINAT, dentro de los 5 días hábiles siguientes al día de la notificación del incumplimiento, de vigilar la aplicación de los deductivas objeto del instrumento jurídico, y comunicar los incumplimientos.**

Posterior a que la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento envíe al administrador de contrato la pantalla FINAT de las deductivas, este, está obligado a enviar a las unidades médicas hospitalarias el estatus que guarda la aplicación de cada incumplimiento, con el fin de que las mismas lleven el control de todas las deductivas, anexando las pantallas donde se observan la aplicación de estas.

El instituto descontará las cantidades que resulten de aplicar la deductiva, sobre los pagos que deba cubrir el proveedor. Por lo tanto, el proveedor autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a este deba cubrirle a el proveedor durante el periodo en que incurra y/o se mantenga en incumplimiento con motivo del suministro de los servicios.

Para autorizar el pago de los servicios, previamente el proveedor tiene que haber cubierto las deductivas aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato.

"EL PROVEEDOR" cubrirá los gastos adicionales que utilice "el instituto" cuando por causa atribuible a él, éste recurra a contrataciones extraordinarias para suplir las carencias del bien o servicio incumplido, emitiéndose a petición del administrador del contrato la nota de crédito correspondiente para ser cargada al sistema de control correspondiente. Lo anterior independientemente de las sanciones, deductivas y penas convencionales que pudieran hacerse efectivas por el retraso en la entrega de las mismas o incumplimiento de las condiciones

estipuladas en el contrato. Para cuantificar los daños o gastos adicionales bastará la operación matemática resultante de la diferencia del precio contrato al precio del mercado que se adquiera en ese momento.

d) En su caso, mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.

MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS BIENES CONTRATADOS

- El proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes, establecidas en las bases contenidas en la presente convocatoria.

- 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 deben ser de acuerdo a la siguiente tabla:

PARTIDA		CARACTERÍSTICAS A EVALUAR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 Y 24	**ALIMENTOS PERECEDEROS:** • Carne • Derivados Lácteos • Huevo • Embutidos • Frutas y Vegetales	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas y certificado TIF Fecha de empaque y fecha de consumo, y se evalúa las características fisicoquímicas 1 semana 1 semana Se evalúan las características fisicoquímicas
7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 Y 26	**ALIMENTOS NO PERECEDEROS** • Abarrotes y leche fluida ultrapasteurizada • Jugos y concentrados de frutas • Helados	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas *Tres meses por el fabricante.
13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 27 Y 28	**PAN Y TORTILLAS** • Pan fresco • Pan industrializado • Tortillas • Tortilla de maíz	Diario Diario Diario Diario
19	**ALIMENTOS SUBROGADOS (COLACIONES)**	Diario

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 3 (TRES) y el Anexo 7 (SIETE)**.

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) en el formato incluido en el **Anexo 11 (ONCE)**

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

e) Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento, que en su caso apliquen, las cuales deben indicar, según sea el caso

CANJE:

El instituto a través de la unidad afectada, podrá solicitar el canje a través del formato en el **Anexo 11 (ONCE)** de cualquiera de los productos al proveedor, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 96 (noventa y seis) horas después de la recepción para las partidas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 20, 23 Y 24 alimentos perecederos y 19. Alimentos subrogados (colaciones) 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 las partidas **13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 26 Y 27 pan y tortilla** el periodo será de 48 (cuarenta y ocho) horas, 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 las partidas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 Y 26 de alimentos no perecederos el periodo 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.

El horario de canje será de las 06:00hrs. a las 10:30 hrs. Después del reporte de los usuarios.

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

El proveedor 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.

RECHAZO Y/O DEVOLUCIÓN 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 y presentación del **Anexo 7 (SIETE)**
- No cumplan con el lineamiento de "características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes".
- 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 horas, **Anexo 12 (DOCE)**

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, de acuerdo al horario que establezca la unidad médica hospitalaria, 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 proveedor, previa notificación del IMSS.

El proveedor 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.

En el supuesto de que el proveedor 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.

Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento del contrato: **10%**

f) Precisar la forma de pago para lo cual deberán especificar el tipo de moneda y si se realizará en una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo.

El pago se realizará en pesos mexicanos en los plazos normados por la dirección de finanzas, en el anexo 2 del "Normatividad de pago de las cuentas contables", previo a la presentación de la documentación para trámite de pago por parte del proveedor y/o prestador de servicios en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, ubicado en la calle José María Morelos y Pavón esquina con Josefa Ortiz de Domínguez, colonia centro, C.P. 50000, Toluca, Estado de México, en un horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes, la siguiente documentación;

Requerimientos:

- Existencia de un contrato formalizado

Documentos que deben presentarse en ventanilla:

- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - Número de proveedor;
  - Número de contrato y;
- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.

Firmas de autorización en la representación impresa del CFDI:

Para contrato:

- Persona administradora del contrato.

En caso de que el proveedor presente su comprobante fiscal digital por internet (CFDI) con errores o deficiencias, estos se le harán saber por parte Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, con la finalidad de que el proveedor vuelva a presentarla, en este caso el plazo de pago

se ajustará en términos del artículo 89 y 90 del reglamento de la ley en adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público.

La recepción de comprobante fiscal digital por internet (CFDI) será a través del portal de servicios a proveedores y deberán ser proporcionadas en su formato xml; la validez de las mismas será determinada durante la carga y únicamente las facturas fiscalmente validas serán procedentes para pago. El proveedor deberá proporcionar al área de finanzas una representación impresa de la misma que cumpla con las especificaciones normadas por el SAT, la representación impresa por si misma no será sustento para pago si no se hace la carga del xml del cual se originó o si la misma no es una representación fiel del xml origen.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico intrabancario que el IMSS tiene en operación, a menos que el proveedor acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello, para lo cual se insertará en los contratos lo siguiente:

"el proveedor acepta que el IMSS le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporciona la cuenta número _____ clabe _____ del banco ____ sucursal _____ a nombre de (el proveedor)".

El pago se depositará en la fecha programada de pago, si la cuenta bancaria del proveedor está contratada con Citibanamex, HSBC, Banorte, Santander o Scotiabank, si la cuenta pertenece a un banco distinto a los mencionados, el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha programada, y su aplicación se llevará a cabo el día hábil siguiente, de acuerdo con lo establecido por el CECOBAN.

Así mismo, el IMSS aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 b, de la ley del seguro social.

Los proveedores que presten los servicios al IMSS, y que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al IMSS, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión, de igual forma los que celebren contratos de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al programa de cadenas productivas de nacional financiera, S.N.C., institución de banca de desarrollo.

El pago de los servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

g) Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes y efectivamente suministrados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, 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 proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos apegándose a la NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información

comercial y sanitaria, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010:

- 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 deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en el **Anexo 2 (DOS)**, en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.

Los víveres de las partidas 1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 19. Colaciones HGR 220, HGR 251, HGZ 252, 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 21. Alimentos No Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001. 22. Pan y Tortilla para Toluca para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón, 28. Pan y tortillas HR Amanalco, deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias y/o Guarderías conforme a los horarios establecidos en el **Anexo 2(DOS)** el cual forma parte de la presente convocatoria y conforme a lo señalado en la Orden de compra de alimentos contenido en el **Anexo 4 (cuatro)**.

- Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos, contenido en el **Anexo 4 (CUATRO) y el anexo 5 (CINCO)**.

- Cuando la orden de compra sea transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por el proveedor, este se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía 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 las partidas 1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252 Frutas y vegetales, 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, el proveedor deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

- El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico (limpias) las cuales deberán quedarse a resguardo en el almacén de víveres de las unidades médicas y serán retiradas al día siguiente cuando se entreguen cajas para estiba de plástico limpias, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y

Protección al Ambiente, conforme a las caracteristicas de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos. En el caso de la entrega de las tortillas de maíz estas deberán ser entregadas en termo limpio, el cual deberá cambiarse de manera diaria.

- Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser limpios, con caja cerradas, en buenas condiciones, cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En lo que se refiere a productos cárnicos, lácteos, embutidos, frutas, verduras, huevo y alimentos subrogados (colaciones) 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), por ninguna circunstancia se deberán entregar los alimentos perecederos en combinación con los alimentos no perecederos. Así mismo dentro del vehículo no se deberán transportar los alimentos en cajas de cartón.
- 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, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.
- Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo 7 (SIETE)** y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el anexo uno (1). Además de verificar la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.
- El instituto no dará por recibido y aceptado los bienes a entera satisfacción mientras que el proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes establecidos en el presente contrato.

El personal responsable de la entrega de los bienes en las Unidades hospitalarias, guarderías y hospitales rurales deber portar uniforme, red cubre pelo, cubre boca y portar gafete de la empresa. Esta última deberá proporcionar una lista con los nombres de las personas que harán la entrega y comunicar con forme a cualquier cambio a realizar.

El proveedor se obliga a entregar al administrador del contrato vía correo electrónico y a las unidades médicas hospitalarias, la siguiente información:

1. Archivos .XML de los CFDI´s
2. Archivos en PDF del documento factura

h) En caso de que se solicite el otorgamiento de anticipo, deberá señalarse el porcentaje y forma de amortización del mismo, el cual debe ajustarse a las disposiciones establecidas en los artículos 16, 66, fracciones IX y X de la LAASSP y 81, fracción V del RLAASSP, y el numeral 4.2.7 del MAAGMAASSP. Así como la justificación para el otorgamiento del anticipo.

No se otorgarán anticipos. 13 45

INCONFORMIDADES.

De conformidad con lo dispuesto en artículo 96 de la LAASSP, los licitantes podrán interponer inconformidad ante el Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano de Seguro Social (IMSS), o a través de la dirección de: compranet@funcionpublica.gob.mx, por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento, presentándola directamente en el Área de Responsabilidades, en días hábiles, dentro del horario de 9:00 a 15:00 horas en sus instalaciones.

MODIFICACIONES AL CONTRATO

De conformidad con lo establecido en el artículo **74** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en los artículos **91** y **92** su Reglamento, el Instituto podrá celebrar por escrito convenio modificatorio al contrato dentro de la vigencia del mismo.

SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DE ADMINISTRAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

El administrador del contrato es el responsable aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los instrumentos jurídicos, así como notificar al proveedor para que este realice el pago correspondiente.

DELEGACIONES				
Número	**RÉGIMEN**	**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada**	**Administrador del contrato**	**Auxiliar del Administrador del contrato**
1	ORDINARIO	Estado de México Poniente	Mtra. Claudia Mendoza Monroy Coordinadora de Nutrición y Dietética	Jefes del Departamento de Nutrición de cada UMH
2	GUARDERÍAS	Estado de México Poniente	Mtra. Guadalupe Janneth Arreguín Sánchez	Directoras y/o Administradoras de las Guarderías
3	HOSPITALES RURALES	Estado de México Poniente	Mtra. Claudia Mendoza Monroy Coordinadora de Nutrición y Dietética	Lic. Neftalí García Romero Enc. de la supervisión administrativa del equipo multidisciplinario/ Administradores de los hospitales rurales

Con fundamento en el Artículo **48** fracción **I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Instituto se reserva el derecho de autentificar los documentos presentados en cualquier momento.

(EL LICITANTE HARÁ PROPIO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES, mediante su transcripción en papel membretado de la empresa y firmado por su representante legal, para su presentación como parte de su propuesta técnica).

Área Técnica

MTRA. CLAUDIA MENDOZA MONROY
COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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 (POBALINES), se establece el presente Anexo Técnico, para la adquisición conforme a lo siguiente:

ANEXO TÉCNICO

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

De acuerdo con el **ANEXO 1 (UNO),** el Instituto requiere de la adquisición de 28 partidas (1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 19. Alimentos subrogados (Colaciones) HGR 220, HGR 251, HGZ 252), 20. Alimentos Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 21. Alimentos No Perecederos para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001. 22. Pan y Tortilla para Toluca para Guardería Ordinaria G-0001 Toluca, Guardería Ordinaria G-0002, Guardería Madres IMSS M-0001, 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón, 28. Pan y tortillas HR Amanalco, las cuales serán distribuidas en las diferentes Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías de este Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Estado de México Poniente.

El instituto requiere adquirir víveres que en forma general se agrupan a continuación, la frecuencia de entrega, los horarios y domicilios se encuentran señalados en el **ANEXO 2 (DOS)** el cual forman parte de este anexo técnico.

Partida	Descripción de la partida
7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 y 26	Alimentos no Perecederos: • **Abarrotes** • **Jugos y concentrados**
1, 2, 3, 4 , 5, 6, 20, 23 y 24	*Carnes*
1, 2, 3, 4 , 5, 6, 20, 23 y 24	*Derivados Lácteo, Embutidos y huevo*
1, 2, 3, 4 , 5, 6, 20, 23 y 24	*Frutas y* verduras
7, 8, 9, 10, 11, 12, 21,25 y 26	**Leche fluida ultrapasteurizada**
13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 27 y 28	Pan y tortillas: • **Pan fresco**

	• **Pan industrializado** • **Tortillas**
19	Alimento subrogados (Colaciones) anexo 15

1. FOLLETOS

Para este evento se requiere la presentación de fichas técnicas, catálogos y/o folletos donde sea visible la fotografía de todas y cada una de las claves de cada grupo, en caso de no cumplir con las fichas técnicas, catálogos y/o folletos de los alimentos. Los productos que se propongan deben cumplir con las características técnicas descritas en el **ANEXO 1 REQUERIMIENTO y CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE (ANEXO 3).**

En caso de detectarse que alguna de las propuestas no cumple con LA NORMATIVIDAD VIGENTE (ANEXO 3) en las fichas técnicas, catálogos y /o folletos se descalificará el grupo que incumpla con dicha normatividad.

REQUISITOS QUE DEBERÁN ACREDITAR LOS LICITANTES:

CALIDAD.

- Aviso de funcionamiento del establecimiento del licitante vigente:

- Partida **7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 25 y 26** alimentos no perecederos, se deberá presentar los resultados de los análisis microbiológicos de por lo menos 20 productos a granel.

- Partidas **1, 2, 3, 4 , 5, 6, 20, 23 y 24** carnes, derivados lácteos, embutidos y huevo, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos 25% de las claves de los productos ofertados.

- Partida **13, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 27 y 28** pan y tortillas excepto pan fresco, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos 25% de las claves de los productos ofertados.

- Partidas **19 Alimentos subrogados (colaciones)**, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos de 25% de las claves de los productos ofertados (anexo 15).

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 Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-

2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Alimento perecedero: producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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 NORMA Oficial Mexicana NOM-173-SE-2021, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza y bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas-Denominaciones-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

.

Ultrapasterización: tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

1. Los análisis microbiológicos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, tal y como lo indica la norma oficial mexicana que corresponda a cada producto como método de prueba realizado, todos los resultados deben especificar el nombre y clave del alimento ofertado; y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (entidad mexicana de acreditación) anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. de conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad y el reglamento de control sanitario de productos y servicios de la secretaria de salud.

2. Copia de los resultados de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la entrega y distribución de alimentos en las unidades médicas hospitalarias mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungüeal. dichos análisis deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico, deberá de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios labora en la empresa anexando copia del gafete de la empresa.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, 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".

7. Para todas las partidas, los licitantes deberán presentar copia de los resultados de los análisis microbiológicos de aguas de las llaves, del filtro, y cisterna, que cumplan con los límites permisibles de cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales establecidos en la NORMA Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua y/o en la NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y para las partidas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 13, 14,15,16,17, 18 y 20, 22, 23, 24, 27 y 28, 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, básculas, etc. presentando por lo menos 5 superficies inertes, lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de las instalación(es) para tal fin. Dichos análisis, deberán estar emitidos dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.

   Dichos análisis, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.

3. Para todas las partidas, Presentar copia de la inspección sanitaria y monitoreo ambiental de las instalaciones y en su caso cámara de refrigeración del establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de las instalación(es) para tal fin, y monitoreo ambientales del equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo), equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del licitante, realizada con base a la NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha norma, deberá ser realizada dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA, dicha inspección deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento.

4. Presentar 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 Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. Además, deberá presentar, por lo menos un informe de la Auditoría 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 2025 por un organismo certificador acreditado ante la EMA y estar vigente. La documentación requerida deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

5. Presentar 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 Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), cuyo alcance esté relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. Dicho certificado deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

6. Presentar 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 Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin.

7. 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, se solicita la entrega del Distintivo ELSSA (ENTORNOS LABORALES SEGUROS Y SALUDABLES) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx

8. Los licitantes deben presentar de su personal, los certificados de competencias laborales vigentes en manejo higiénico NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Para todas las partidas, el proveedor deberá presentar copia de la última verificación y/o calibración de instrumentos de medición (básculas) realizada por la Procuraduría Federal del consumidor (PROFECO), la cual deberá ser vigente al momento del evento de licitación.

10. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el Servicio de Control de Plagas con programa calendarizado mensualmente para el año 2026 así como, facturas y certificados de aplicación del servicio, correspondientes a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, adjuntando los Registros Sanitarios autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST de los productos químicos utilizados y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio. Lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el aviso de funcionamiento de la(s) instalación(es) para tal fin. Así mismo, deberá presentar lo anterior, de todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, 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".

11. El licitante deberá presentar las facturas del parque vehicular con modelo 2016 en adelante y en su caso del sistema de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, acreditando contar con el mínimo de vehículos establecido en la presente convocatoria, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, o en su caso, presentar del contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 30 de junio de 2026, adjuntando en hoja membretada de la empresa, una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además, deberá anexar fotografías legibles

de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

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 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 a los **ANEXOS 3 (TRES)** cuadro de normas vigentes y criterios para la recepción.

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 proveedor.

IDIOMA EN QUE SE DEBERÁN PRESENTAR LAS PROPUESTAS, LOS ANEXOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS. **Y, EN SU CASO, LOS FOLLETOS QUE SE ACOMPAÑEN.**

Las proposiciones deberán presentarse por escrito preferentemente en papel membretado de la empresa, sólo en idioma español y dirigido al área convocante.

Los anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, características y calidad de los bienes, éstos deberán presentarse en idioma español.

NORMAS VIGENTES

Las normas oficiales mexicanas, las normas mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la ley federal de Infraestructura de la Calidad; en su caso, las normas de referencia.

CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACION
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS
		NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE

		bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.	
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"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		PROYECTO de Norma Oficial Mexicana NOM-034-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la carne. Carne molida y Carne molida moldeada. Envasadas. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NORMA Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NORMA Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		Norma Oficial Mexicana NOM-029-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos fresco-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NORMA Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994, Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NORMA Oficial Mexicana NOM-158-SCFI-2003, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.	COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE POLLO, PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.

	PRODUCTOS EMBUTIDOS	Norma Oficial Mexicana NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias. NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD
	HUEVO DE GALLINA	NORMA Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
PARTIDA 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NORMA Oficial Mexicana NOM-121-SSA1-1994, Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	REQUESÓN SIN SAL	NORMA Oficial Mexicana NOM-035-SSA1-1993, bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
PARTIDA 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	PARTIDA 480-300 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.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA LA MADUREZ, MANEJO, CONSERVACIÓN EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),

		DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	
PARTIDA 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	Norma Oficial Mexicana NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas o sus mezclas y productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.	ETIQUETA DEL ENVASE
	CONSOMÉ	NMX-F-603-NORMEX-2003 - Alimentos- Caldo y consomé de ave, res, tomate y ave, camarón y de otras denominaciones en presentaciones de granulado, polvo, tabletas o cubos.	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL	NORMA Oficial Mexicana NOM-	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL

	DESHIDRATADO	F-378-S-1980, Frijol precocido deshidratado	CUADRO BÁSICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982 productos alimenticios para uso humano - alimentos regionales-mole y sus variedades	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NORMA Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO
PARTIDA 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NORMA Oficial Mexicana NOM-173-SE-2021, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza y bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas-Denominaciones-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO

Área Técnica

MTRA. CLAUDIA MENDOZA MONROY
COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ANEXO 2 (DOS)

DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Estado de Mexico Zona Poniente
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000000831-2026

[ ] Dictamen de Inversión
[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante:	16	Estado de Mexico Zona Poniente
	16P901	Oficinas Deleg IMSS Bienestar
	073110	Vitlivos sup ase Eq Multi Eq G
Concepto:	COP Licit Ant Adquisición Of. N° 16P901073110/643/2025, Para Viveres	
Fecha Elaboración:	22/10/2025	

Total Comprometido (en pesos): $ 5,050,721.00
Cuenta: 51221001 VIVERES Unidad de Información: 16P902 Centro de Costos: 073217
COG: 2210201

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
5,050.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en los artículos 8, 144 y 148 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del IMSS, es responsabilidad del área solicitante el destino y aplicación de los recursos. También se informa que este documento únicamente tendrá validez para el ejercicio fiscal en curso, y que con base en la revisión que se efectuó en el Sistema FINAT, en el Módulo de Control de Compromisos, en la combinación unidad de información y centro de costos, los montos señalados quedan comprometidos para dar inicio a las gestiones de adquisición de bienes y servicios con base al marco normativo vigente.

ATENTAMENTE

SILVIA OLIVIA DOMINGUEZ CRUZ

SILVIA OLIVIA DOMINGUEZ CRUZ

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No.: _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS): $ _____ .00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS, RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2026.
Clave: 6170-009-001

ANEXO 3 (TRES)

FORMATO. FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

ANEXO 2 MODELO DE LA PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR, ANTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE: ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA. (ENTIDADES)

(Afianzadora o Aseguradora)

Denominación social: _____, en lo sucesivo (la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

Domicilio: _____.

Autorización del Gobierno Federal para operar: _____ (Número de oficio y fecha)

Beneficiaria:

(Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático), en lo sucesivo "la Beneficiaria".

Domicilio: Boulevard Adolfo Ruiz Cortines, Col. Jardines en la Montaña, Demarcación Territorial Tlalpan, C.P 14210, Ciudad de México.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": _____.

Fiado (s): (En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos)

Nombre o denominación social: _____.

RFC: _____.

Domicilio: _____. (El mismo que aparezca en el contrato principal)

Datos de la póliza:

Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

Monto Afianzado: _____. (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado).

Moneda: _____.

Fecha de expedición: _____.

Obligación garantizada: El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza.

Naturaleza de las Obligaciones: ____ (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato).

Si es **Divisible** aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Si es **Indivisible** aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo el "Contrato":

Número asignado por "la Contratante": _____.

Objeto: _____.

Monto del Contrato: (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado)

Moneda: _____.

Fecha de suscripción: _____.

Tipo: (Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios, Obra Pública o servicios relacionados con la misma).

Obligación contractual para la garantía de cumplimiento: (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato)

Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de _____ (precisar el lugar), renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa.

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 69, fracción II y último párrafo, y artículo 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica www.amig.org.mx

(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

ANEXO 4 (CUATRO)

DESIGNACIÓN DEL ADMINISTRADOR

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada
Regional Estado de México Poniente
Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas

Of. N° 169001200100/JSPM/1556/2025
Toluca México, a 16 de octubre de 2025

MAN Claudia Mendoza Monroy
Coordinadora de Nutrición y Dietética
Presente

Derivado de la contratación de la **Adquisición de 25 partidas 1. alimentos perecederos HGZ 58, 2. Alimentos perecederos HGZ 194, 3. Alimentos perecederos HGR 220, 4. Alimentos perecederos HGO 221, 5. Alimentos perecederos HGR 251, 6. Alimentos perecederos HGZ 252, 7. Alimentos no perecederos HGZ 58, 8. Alimentos no perecederos HGZ 194, 9. Alimentos no perecederos HGR 220, 10. Alimentos no perecederos HGO 221, 11. Alimentos no perecederos HGR 251, 12. Alimentos no perecederos HGZ 252, 13. Pan y tortillas HGZ 58, 14. Pan y tortillas HGZ 194, 15. Pan y tortillas HGR 220, 16. Pan y tortillas HGO 221, 17. Pan y tortillas HGR 251, 18. Pan y tortillas HGZ 252, 19. Alimentos subrogados (Colaciones HGR 220, HGR 251 Y HGZ 252), 23. alimentos perecederos HR San Jose del Rincón, 24. Alimentos perecederos HR Amanalco, 25. Alimentos no perecederos HR San Jose del Rincón, 26. Alimentos no perecederos HR Amanalco, 27. Pan y tortillas HR San Jose del Rincón, 28. Pan y tortillas HR Amanalco, las cuales serán distribuidas en las diferentes Unidades Médicas Hospitalarias de este Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Estado de México Poniente** y conforme a lo dispuesto en el penúltimo párrafo del Artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a los numerales **4.17, 4.24.6, 4.24.7 y 5.3.15,** de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto, al respecto hago de su conocimiento que se designa y se le notifica por escrito que fungirá como área técnica y administradora del contrato, o bien el funcionario que durante la vigencia del contrato (os) la sustituya en el cargo, puesto, plaza y/o categoría:

ÁREA TÉCNICA Y ADMINISTRADORA DE CONTRATO		
DATOS		**Firma de aceptación de la designación**
Nombre	Mtra. Claudia Mendoza Monroy	
Cargo	Coordinadora Delegacional de Nutrición y Dietética	
Área de adscripción en el IMSS	Coordinación de Prevención y Atención a la Salud	
Domicilio institucional	Josefa Ortiz de Domínguez, S/N, Colonia S/N, Toluca Estado de México, C.P. 50000	
Registro Federal de Contribuyentes	[redacted]	
Clave Única de Registro de Población		
Correo electrónico institucional	claudia.mendozamo@imss.gob.mx	
Teléfono institucional	722 279 89 00 ext. 1007	

2025 Año de La Mujer Indígena

Josefa Ortiz de Domínguez S/N, Col Centro, CP.50000, Toluca Estado de México, Tel: (722) 2 79 89 00 Ext. 1007
www.imss.gob.mx

De conformidad con lo dispuesto en el primer y cuarto párrafo del ARTÍCULO **115 de la LGTAIP**, en el presente contrato y en sus anexos se testan datos correspondientes al **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES Y A LA CLAVE UNICA DE REGISTRO POBLACIONAL**, lo anterior en virtud de que dichos datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que pueden protegerse en su carácter de información confidencial.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

A t e n t a m e n t e

Dr. Salvador Gómez García
Titular

Revisó

Lic. Carlos Francisco Hernández Becerra
Coordinador Auxiliar Operativo Administrativo

Elaboró

Mtra. Claudia Mendoza Monroy
Coordinadora de Nutrición y Dietética

ANEXO 5 (CINCO)

"Anexo 2 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"

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Cuenta FINAT
51221001– Víveres

Partida presupuestaria
COG 22102

Concepto:
Pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para unidades médicas y guarderías.

Plazo de pago: 8 días perecederos
20 días abarrotes

Tipo de glosa: Consumos

Requisito:
- Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT.

Documentos que se deben presentar en ventanilla:
- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecido en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - número de proveedor; y,
  - número de contrato.
- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.

Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:
Para contrato
- Persona administradora del contrato.

Concepto:
En casos excepcionales y derivado de alguna problemática de suministro con la proveeduría contractual, los pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para unidades médicas y guarderías podrán hacerse mediante una orden de compra, siempre y cuando se trate de casos de urgencia que pongan en riesgo la continuidad de los servicios o programas institucionales.

Plazo de pago: 8 días perecederos
20 días abarrotes

Elaboró	Revisó	Autorizó	Vigencia a partir de
26-mayo-2025	27-mayo-2025	28-mayo-2025	28 MAY 2025
L.C. Daniel Díaz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	Lic. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Página 1 de 4
			Anexo 2 clave 6813-018-001

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Cuenta FINAT
51221001– Víveres

Partida presupuestaria
COG 22102

Tipo de glosa: Consumos

Requisito:
- Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT; o,
- Existencia de una orden de compra por contrataciones inferiores al equivalente a 300 veces la UMA, antes de IVA.

Documentos que se deben presentar en ventanilla:
- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - número de proveedor; y,
  - número de contrato o número de orden de compra.
- En caso de contrato, opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.
- En su caso, copia de la orden de compra.

Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:
Para orden de compra
Delegación
- Titular de la Jefatura del Servicio responsable del gasto.

UMAE
- Titular de la Dirección de la Unidad; o,
- Titular de la Dirección Administrativa.

Concepto:
Pagos destinados a la adquisición de todo tipo de productos alimenticios y bebidas para la alimentación de personas derivado de la ejecución de los programas institucionales de salud, seguridad social, educativos, deportivos, culturales y recreativos; incluye la adquisición de alimentos y complementarios nutricionales para su distribución a la población.

Plazo de pago: 20 días

Tipo de glosa: Consumos

Elaboró	Revisó	Autorizó	Vigencia a partir de
26-mayo-2025	27-mayo-2025	28-mayo-2025	30 MAY 2025
L.C. Daniel Díaz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	L.C. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Página 2 de 4 Anexo 2 clave 6813-018-001

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Cuenta FINAT
51221001- Víveres

Partida presupuestaria
COG 22102

Requisito:

- Contrato y/o pedido recepción enlazado en el sistema financiero FINAT; o,
- Existencia de una orden de compra o contrato formalizado por adquisiciones inferiores al equivalente a 300 veces la UMA, antes de IVA.

Documentos que se deben presentar en ventanilla:

- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - número de proveedor; y,
  - número de contrato o número de orden de compra.
- En caso de contrato, opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.
- En su caso, copia de la orden de compra.

Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:
Para contrato

- Persona administradora del contrato.

Para orden de compra
Nivel central

- Titular de la Coordinación responsable del gasto; o,
- Titular del Departamento Administrativo de la Secretaría General.

Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada
Delegación

- Titular de la Jefatura del Servicio responsable del gasto.

UMAE

- Titular de la Dirección de la Unidad; o,
- Titular de la Dirección Administrativa.

Pagos mediante fondo fijo:
Los conceptos anteriores y la adquisición de víveres para la elaboración de alimentos tipo box lunch, que se proporcionan a los participantes en las Campañas de Vacunación, Semanas Nacionales de Salud, actividades de promoción a la salud y en cursos, encuentros y campamentos de los programas

Elaboró	Revisó	Autorizó	Vigencia a partir de
26-mayo-2025	27-mayo-2025	28-mayo-2025	30 MAY 2025
L.C. Daniel Ortiz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	Lic. Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Página 3 de 4 Anexo 2 clave 6813-018-001

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Cuenta FINAT
51221001– Víveres

Partida presupuestaria
COG 22102

de ChiquitIMSS, JuvenIMSS, Ella y Él con PREVENIMSS, Envejecimiento Activo, Pasos por la Salud y NutrIMSS; siempre y cuando no exista un contrato previo y vigente para su adquisición; se podrán pagar por fondo fijo hasta el importe de $2,000.00 incluido el IVA. **Queda prohibido fraccionar el gasto para que éste pueda ser reembolsado a través del fondo fijo.**

Plazo de pago: 3 días

Tipo de glosa: Fondo fijo

Documento que se debe presentar en ventanilla:
- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación.

Firma de autorización en la representación impresa del CFDI:
Nivel central
- Titular de la Coordinación, División o Departamento Administrativo responsable del gasto.

Delegación
- Titular de la Coordinación de Prevención y Atención en Salud; o,
- Titular de la Jefatura del Servicio responsable del gasto.

UMAE
- Titular de la Dirección de la Unidad; o,
- Titular de la Dirección Administrativa.

Unidades Médicas y Administrativas
- Titular de la Dirección de la Unidad; o, de la Administración.

Referencias normativas:
- Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.
- Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, artículo 66, fracc. III.
- Políticas, bases y lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios del IMSS. 1000-001-014.
- Contrato Colectivo de Trabajo, cláusula 104.
- Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las unidades médico hospitalarias, del Contrato Colectivo de Trabajo.

Elaboró	Revisó	Autorizó	Vigencia a partir de
26-mayo-2025	27-mayo-2025	28-mayo-2025	30 MAY 2025
L.C. Daniel Díaz Hinojosa Titular de la División de Normatividad Contable y Fiscal	Mauricio José González Almeida Titular de la División de Trámite de Erogaciones	Mtro. Shadai G. Sánchez Osorio Titular de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones	Página 4 de 4 Anexo 2 clave 6813-018-001

ANEXO 6 (SEIS)

"CALENDARIO DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES"

Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención
2660-013-001

PARTIDA	DÍA Y HORA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN A LA UNIDAD
Pan y tortilla de harina de trigo	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas.
Pan y tortilla de harina de trigo	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas
Tortilla de maíz	Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: · Desayuno: 06:00 a 07:00 horas · Comida 11:00 a 11:30 horas · Cena 17:00 a 18:00 horas
NOTA: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.	

LUGARES DE ENTREGA Y DOMICILIOS DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUE CONFORMAN EL ÓRGANO DE OPERACÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL ESTADO DE MÉXICO PONIENTE

NOMBRE DE LA UNIDAD	DOMICILIO	MUNICIPIO	TELEFONO
HR SAN JOSE DEL RINCON	CARRETERA VILLA VICTORIA EL ORO KM. 35.5 SANTA CRUZ DEL RINCÓN MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DEL RINCÓN C.P. 50654.	SAN JOSE DEL RINCON	7121242121

ANEXO 7 (SIETE)

CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
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"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-194-SSA1-2004	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	COPIA DE LOS ULTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-029-SSA1-1993	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	COPIA DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES DE LOS RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR UN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA "EMA"
		NOM-158-SCFI-2003	COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN, MORTADELA, PASTEL DE POLLO, PECHUGA DE

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
PARTIDA 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
PARTIDA 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	PARTIDA 480-300 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.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA LA MADUREZ, MANEJO, CONSERVACIÓN EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),
PARTIDA 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
700,800 ABARROTES EN GENERAL	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL DESHIDRATADO	NX-F-378-S-1980	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-1995	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO
PARTIDA 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO

ANEXO 8 (OCHO)

ORDEN DE COMPRA

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos | **Unidad:** HGZ 252 Mexico Pte | **Versión de Formato:** 2.0

Formato: Orden de Compra | **Orden de compra del:** 02/09/2022 - 08/09/2022 | **Fecha del Formato:** Junio de 2019

VARIOS

Día de la semana		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMILUN			LUNES	SEMANA
Día de surtido		02/09/2022	03/09/2022	04/09/2022	05/09/2022	06/09/2022			09/09/2022	
Fecha de la minuta		03/09/2022	04/09/2022	05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022 y 08/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022	
Minuta		(13)	(14)	(15)	(16)	(17 , 18)	(17)	(18)	(19)	
AGUA										
AGUA	L	20.25	20.25	15	20.25	25.5	14.25	11.25	40.75	148
PAN										
PAN BLANCO DE CAJA (R)	<	0.2	0	0.2	0.6	0.8	0.2	0.6	0.4	2.2
PAN BOLLO	<	0	0	1.96	3.6	0	0	0	0	5.56
PAN INTEGRAL DE CAJA (R)	<	0	0	0	0	0.2	0	0.2	0.3	0.5
PAN MEDIAS NOCHES	<	0	0	3	0	0	0	0	3	6
PAN MOLIDO (R)	<	0	1.05	0	3	2.1	2.1	0	0	6.15
PAN TOSTADO DE CAJA (R)	<	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAN Y PASTELES										
PAN BLANCO	<	0	2.4	0	1.4	6.8	5.4	1.4	0	16.8
PAN DULCE PASTA FERMENTADA	<	0	0	0	0	1.4	1.4	0	0	1.4
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	<	0.4	0.2	0	0.4	0.8	0.4	0.4	0.2	2
PAN PAMBAZO	<	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRODUCTOS DE MAIZ Y TRIGO										
TORTILLA DE MAIZ	<	15.4	11.1	0.3	9.6	21.2	0	13.2	11.9	77.5
TORTILLA HARINA DE TRIGO (R)	<	0.33	2.4	36	0	0.5	0.5	0	0.2	39.43

8 de 9

Formato: Orden de Compra | **Orden de compra del:** 02/09/2022 - 08/09/2022 | **Fecha del Formato:** Junio de 2019

Entrego

Nombre y Firma Resp. A. Vivieres

Hora:

Recibe Mercancia

Recibio

Nombre y Firma RPTE. Proveedor

Vo.Bo.

Jefe de Depto. de Nutición

Nombre y Giro de la Empresa :

Domicilio :

Reg. Fed. Causantes :

Ced. Empadronamiento :

ANEXO 9 (NUEVE)

SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND -15

Departamento de Nutrición y Dietética
Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15

Unidad: (1)	Fecha solicitud : ____/____/____ (dd / mm / aaaa) (2)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Justificación: (6)

Alimento	Unidad	Presentación	Día semana (10)	L	M	M	J	V	S	Total
(7)	(8)	(9)	Fecha de entrega (11)							(12)
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							

Elaboró	Autorizó	Recibió
(13)	(14)	(15)
Nutricionista Dietista Nombre y firma	**Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética** Nombre y firma	**Proveedor** Nombre y firma

Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de solicitud	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que es realizada la solicitud extraordinaria de alimentos.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Folio	Número de folio consecutivo.
5	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos asignado en el Cuadro Básico de Alimentos del alimento.
6	Justificación	Motivo de la solicitud de alimento solicitado.
7	Alimento	Nombre de alimento con apego al Cuadro Básico de Alimentos.
8	Unidad	Kilogramo, gramo, litro u otra medida, según lo requerido.
9	Presentación	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.) ejemplo: lata 840 grs.
10	Día de la semana	El día de la semana en el que se requiere el alimento (lunes, martes, etc.).
11	Fecha de entrega y cantidad	Fecha de entrega del alimento y cantidad solicitada para el día de la semana.
12	Total	La suma de la cantidad total solicitada de la semana.
13	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que elabora el formato.

Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
14	Autorizó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética.
15	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor responsable que recibe la solicitud.

ANEXO 10 (DIEZ)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

Departamento de Nutrición y Dietética
Lineamiento para la selección y recepción de alimentos

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Quesos frescos o quesos madurados	Color	Uniforme.	Anormal.
	Olor	Característico.	Con olores extraños. Contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
	Textura	Bordes limpios y enteros.	Con mohos o partículas extrañas.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío. Fecha de caducidad vigente.	Que no sea de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad o vencida.
Mantequilla	Color	Característico.	Anormal.
	Olor	Característico.	Rancio.
	Apariencia	Sin partículas extrañas.	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4º c.	A más de 4º c.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente.	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico.	No característico.
	Olor	Característico.	Mal olor.
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, revisar escala de maduración, estación del año, considerar fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
Carnes frescas	Color	Característico. Res rojo brillante, cordero rojo, cerdo rosa pálido, grasa de origen animal blanca o ligeramente amarilla	No característico. verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa pegajosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 4º C. Fecha de caducidad vigente. Etiquetado marca y gramaje.	Fecha de caducidad vencida. Sin etiqueta de marca correspondiente.
	Olor	Característico.	Putrefacto, agrio mal olor.
Carnes frías	Color	Característico.	No característico.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 4ºC. Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje.	Fecha de caducidad vencida. Sin etiqueta de marca. correspondiente
	Olor	Característico.	Mal olor.

Departamento de Nutrición y Dietética
Lineamiento para la selección y recepción de alimentos

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel.
	Textura	Firme, húmeda.	Pegajosas bajo las alas, carne blanda, con canutos y/o pegajosa bajo las alas o la piel.
	Olor	Característico.	Anormal, putrefacto o rancio.
	Temperatura	Refrigerados: 4ºC.	Refrigerados a más de 4º C.
	Entrega	Empaques íntegros, en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar.	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne, restos excremento.
	Olor	Característico.	Desagradable.
	Textura	Firme, húmeda.	Suave.
	Apariencia	Frescas.	Congelados.
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas secas, grises o verdosas, ojos secos con bordes rojos, opacos y hundidos.
	Textura	Carne y estómago firme, elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida.
	Olor	Característico, ligero.	Agrio o amoniacal, putrefacto.
	Temperatura	Refrigerados: máximo 0ºC que garantice su conservación. Congelados: en bolsas de polietileno a menos 18ºC y sin signos de descongelación.	Refrigerados a más de 4º C. Congelados que cumpla la temperatura y que presente signos de descongelación.
	Color	Agallas rojo brillante.	Gris o verde en agallas.
Moluscos	Color	Característico.	No característico.
	Textura	Firme.	Viscosa.
	Olor	Característico.	Putrefacto o amoniaco.
	Apariencia	Brillante.	Mate.
	Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Crustáceos	Color	Característico.	Color no característico, verdoso.
	Textura	Firme.	No característico.
	Olor	Característico al marisco.	Flácida.
	Apariencia	Articulaciones firmes.	Putrefacto o amoniacal articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas obscuras entre las articulaciones.

ANEXO 11 (ONCE)

REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES nd-30

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
2660-009-162

Unidad: (1)	Fecha de recepción: ____/____/____ (dd mm aaaa) (2)
Proveedor: (3)	Hora de recepción de víveres: (4)
Número de contrato: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Grupo de Alimentos: (7)	Nota de Remisión: (8)
Nombre del responsable de la entrega de alimentos: (9)	
Se presenta uniformado: si ( ) no ( ) (10)	Porta gafete con fotografía: si ( ) no ( ) (11)
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( ) no ( ) (12)	Actitud: buena ( ) regular ( ) mala ( ) (13)
Vehículo: (14)	Cuenta con caja cerrada: si ( ) no ( ) (15)
Limpio: si ( ) no ( ) (16)	Cuenta con cámara refrigerante: si ( ) no ( ) NA (17)
Fecha de fumigación: (18)	Modelo: (19)
Contenedores o cajas de estiba : (20)	
Limpias: si ( ) no ( ) (21)	Cantidad suficiente: si ( ) no ( ) NA( ) (22)

Incumplimiento	Cantidad de alimentos solicitada	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
No corresponde a la cantidad solicitada (23)	(30)	(31)	(32)	(33)	(34)	(35)	(36)	(37)
Alimento devuelto por mala calidad	(24)							
No cumplen con características organolépticas y físico químicas	(25)							

Alimento devueltos por no corresponden a marca licitada	26							
Alimento devueltos por no corresponden unidad presentación licitada	27							
Omisión de alimentos	28							
Cumple con temperatura	29							

Elaboró	Verificó	Vo. Bo.	Recibió
38	39	40	41
Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico 1 o 2 Nombre y firma	Nutricionista Dietista Nombre y firma	Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	Proveedor Nombre y firma

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de recepción	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la recepción de víveres.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Hora de recepción de víveres	Hora en que se reciben los víveres.
5	Número de contrato	El número de contrato vigente.
6	Orden de compra Solicitud extraordinaria de alimentos	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda si la entrega se realiza por Orden de compra o por solitud extraordinaria de alimentos nd-15.
7	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos (carnes, fruta, verdura abarrotes, etc.)
8	Nota de remisión	El número de folio correspondiente a la Nota de remisión.
9	Nombre del responsable de la entrega de alimentos	Nombre (s) completo (s), apellido paterno y apellido materno responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
10	Se presenta uniformado	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
11	Porta gafete con fotografía	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
12	Utiliza cubre boca y cubre pelo	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
13	Actitud	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
14	Vehiculo	Las condiciones del vehículo que trasporta los alimentos solicitados con apego a lo solicitado en el contrato de víveres vigente.
15	Cuenta con caja cerrada	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
16	Limpio	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos solicitados.
17	Cuenta con cámara refrigerante	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
18	Fecha de fumigación	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la fumigación del vehículo que trasporta los alimentos solicitados.
19	Modelo	Correspondiente al vehículo que trasporta los alimentos (años solicitados en el contrato de víveres vigente).
20	Contenedores o cajas de estiba	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contendores o cajas de estiva exclusivos, se encuentren en buenas condiciones y sean las adecuadas al grupo de alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
21	Limpias	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contendores o cajas estiva y se encuentran limpias.

2660-009-162

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

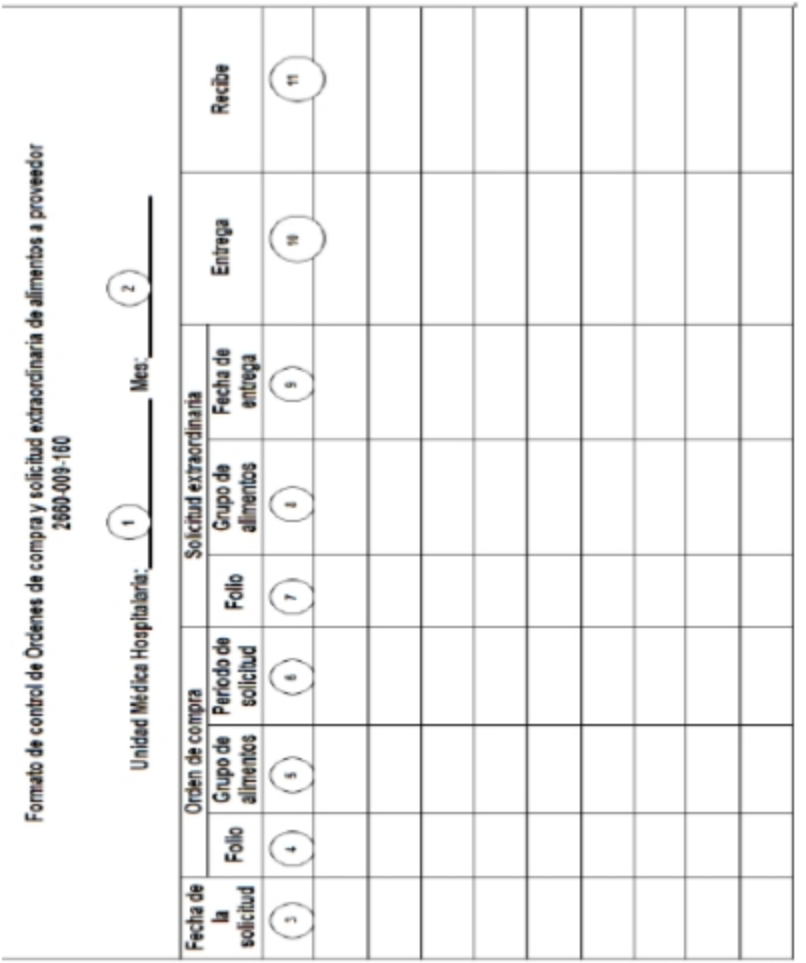
No.	DATO	ANOTAR
22	Cantidad suficiente	Marque con una "**X**" de acuerdo al rubro que corresponde si la cantidad de contendores o cajas son suficientes para la entrega de los alimentos solicitados.
23	No corresponde a la cantidad solicitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que la cantidad no es la solicitada.
24	Alimentos devueltos por mala calidad.	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que se devuelven por mala calidad.
25	No cumplen con características organolépticas y físico químicas	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) por no cumplir con las características organolépticas y físico químicas.
26	Alimentos devueltos por no corresponden a marca licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no cumplen con la marca licitada con apego al contrato de víveres vigente.
27	Alimentos devueltos por no corresponden unidad presentación licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no corresponden con la unidad de presentación licitada en el contrato de víveres vigente.
28	Omisión de alimentos	Nombre (s) del alimento (s) solicitado por orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15 que fueron omitidos por el proveedor.
29	Cumple con temperatura	Los alimentos que no cumplen con la temperatura requerida durante la recepción de alimentos.
30	Cantidad de alimentos solicitada	La cantidad del alimento (s) que corresponde a la solicitud en la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
31	Cantidad de alimentos devueltos	La cantidad de alimento devuelta por no corresponder a la cantidad solicitada, mala calidad, no cumplan con las características físicas químicas, marca licitada, unidad de presentación, por omisión de alimentos y no cumplan con la temperatura adecuada.
32	Precio unitario	Colocar el precio unitario del alimento de acuerdo al contrato de víveres vigente.
33	Importe	El resultado del número de alimento por el precio unitario.
34	Fecha de canje o reposición	Colocar fecha (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de víveres vigente.
35	Hora de canje o reposición	Colocar hora (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de víveres vigente.
36	Cumplió con el canje o reposición.	Cumplimiento de fecha y hora del canje o reposición de los alimentos solicitados.
37	Observaciones	Comentarios necesarios del reporte de incidencias.
38	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable que elabora el formato del reporte de incidencias.
39	Verificó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista que verifica el formato del reporte de incidencias.
40	Vo. Bo.	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética que otorga el Visto Bueno.
41	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

ANEXO 12 (DOCE)

FORMATO DE CONTROL DE ORDENES DE COMPRA Y SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS AL PROVEEDOR



Formato de control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor
2660-009-160

Unidad Médica Hospitalaria: (1) _____ Mes: (2) _____

Fecha de la solicitud	Orden de compra			Solicitud extraordinaria				Entrega	Recibe
	Folio	Grupo de alimentos	Periodo de solicitud	Folio	Grupo de alimentos	Fecha de entrega			
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)		(10)	(11)

2660-009-160

Control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Mes	Mes que corresponde a la elaboración formato de control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor.
3	Fecha de solicitud	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la entrega de la orden compra o de la solicitud extraordinaria de alimentos.
4	Folio	Número de folio consecutivo asignado a la orden de compra.
5	Grupo de alimentos	Grupo de alimentos solicitado. (Ejemplo: carnes, fruta, verdura, abarrotes etc.)
6	Periodo de solicitud	Semana que comprende el periodo de la orden de compra.
7	Folio	Número de folio consecutivo asignado a la solicitud extraordinaria de alimentos.
8	Grupo de alimentos	Grupo de alimentos solicitado de manera extraordinaria (Ejemplo: carnes, fruta, verdura, abarrotes etc.)
9	Fecha de entrega	Fecha de entrega del alimento solicitado.
10	Entrega	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que entrega la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos.
11	Recibe	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor que recibe la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos.

ANEXO 13 (TRECE)

Distribución de vehículos por grupo

PARTIDA	NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	TIPO
13,14,15,16,17,18, 22, 27 Y 28 Pan y tortillas	**POR LO MENOS DIEZ VEHÍCULOS. El** 100% deben contar con caja seca y cerrada	*Adecuados para la transportación y suministro de alimento y acorde con la temperatura y manejo de los productos, modelo del vehículo mínimo 2016.*

Nota: en caso de ofertar más de un partida no podrá combinar los vehículos de una partida con otra partida.

ANEXO 14 (CATORCE)

Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para canje y/o reposición de alimentos

Unidad: (1)	Fecha de elaboración : ____/____/____ (2) (dd mm aaaa)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Devuelta	Motivo de la devolución	Fecha de canje o reposición
(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Elaboró	Autorizó	Recibió
(15) Nutricionista Dietista Nombre y firma	(16) Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	(17) Proveedor Nombre y firma

2660-009-163

Formato para canje y/o reposición de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de elaboración	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que es realizada la solicitud extraordinaria de alimentos.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Folio	Número de folio consecutivo.
5	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos asignado en el Cuadro Básico de Alimentos del alimento.
6	Orden de compra/ Solicitud extraordinaria	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda si la entrega se realiza por Orden de compra o Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
7	Minuta	Número de minuta de la que corresponden los alimentos devueltos y solicitados para canje.
8	Alimento	Nombre de alimento con apego al Cuadro Básico de Alimentos.
9	Unidad	Kilogramo, gramo, litro u otra medida, según lo requerido.
10	Presentación	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.) conforme al contrato de víveres vigente. Ejemplo: lata 840 grs.
11	Cantidad solicitada	Cantidad de alimento solicitada en orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
12	Cantidad devuelta	Cantidad de alimento devuelta en su caso.

2660-009-163

Formato para canje y/o reposición de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
13	Motivo de la devolución	Motivo por el cual se devuelve el alimento.
14	Fecha de canje y/o reposición	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizará la reposición de los alimentos en devolución.
15	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que elabora el formato.
16	Autorizó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética.
17	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor responsable que recibe el formato de canje y/o reposición de alimentos.

ANEXO 15 (QUINCE)

FORMATO DE CANCELACIÓN DE ALIMENTOS nd-35

Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para cancelación de alimentos nd-35

Unidad: (1)	Fecha cancelación : ____/____/____ (2) (dd mm aaaa)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	Servicio: (8)

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Cancelada	Motivo de Cancelación
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Elaboró	Autorizó	Recibió
(15)	(16)	(17)
Nutricionista Dietista Nombre y firma	Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	Proveedor Nombre y firma

Formato para cancelación de alimentos nd-35
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de cancelación	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que es realizada la cancelación de alimentos.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Folio	Número de folio consecutivo.
5	Grupo de alimentos	Grupo al que pertenece el alimento cancelado.
6	Orden de compra/ Solicitud extraordinaria	Marcar con una "**X**" el tipo de solicitud con la que fue cancelado el alimento.
7	Minuta	Número de minuta a la que corresponde al Sistema PLA.C.A de los alimentos cancelados.
8	Servicio	El servicio donde se utilizarían los alimentos cancelados (desayuno, comida, cena o colación nocturna).
9	Alimento	Nombre del alimento cancelado.
10	Unidad	Kilogramo, gramo, litro u otra medida, según lo requerido con apago al contrato de víveres vigente.
11	Presentación	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.) conforme al contrato vigente. Ejemplo lata 840 gr.
12	Cantidad solicitada	Cantidad de alimento solicitada en orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
13	Cantidad cancelada	Cantidad de alimento que se cancela.

2660-009-165

Formato para cancelación de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
14	Motivo de la cancelación	Causa de la cancelación del alimento.
15	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que elabora el formato.
16	Autorizó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética que autoriza la cancelación del alimento.
17	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor responsable que recibe la cancelación.

ANEXO 16 (DIECISÉIS)

FORMATO DE CONTROL DE DEVENGO
DEVENGO
Instituto Mexicano del Seguro Social
Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas
Coordinación de Nutrición y Dietética
CPAS / CAOA

CUENTA CONTABLE	
PROVEEDOR	
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	
PARTIDA NÚMERO	
VIGENCIA	
ADMINISTRADOR CONTRATO	
NÚMERO DE LICITACIÓN	
NÚMERO DE CONTRATO	
IMPORTE MÍNIMO CONTRATO	
IMPORTE MÁXIMO CONTRATO	
TOTAL ADEUDO PASIVOS	
TOTAL PASIVOS PAGADO	
MES	**IMPORTE**
Enero	
Febrero	
Marzo	
Abril	
Mayo	
Junio	
Julio	
Agosto	
Septiembre	
Octubre	
Noviembre	
Diciembre	
TOTAL	
PROMEDIO	
SALDO EN CONTRATO	
ALCANCE EN MESES CONTRATO	

ANEXO 17 (DIECISIETE)

FORMATO PARA REPORTE DE INCUMPLIMIENTOS PARA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES O DEDUCTIVAS

Coordinación de Nutrición y Dietética

FORMATO PARA REPORTE DE INCUMPLIMIENTOS PARA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES O DEDUCTIVAS.

NOMBRE DE LA UNIDAD, GUARDERÍA Y/O HOSPITAL XXXX

Concepto	Cláusula de referencia	Núm. De contrato	MARCAR CON UNA X EL SUPUESTO QUE APLIQUE		Número de remisión	Fecha de Remisión	Unidad de medida	% De Penalización	Días u Horas de atraso	Nombre del Alimento referente al incumplimiento	Cantidad total del alimento Solicitado	Cantidad total del alimento Recibida	Precio	Importe	Importe Total de los Servicios no Atendidos
			Alimentos Perecederos	Alimentos No Perecederos											

Nota: La evidencia documental está bajo resguardo de la Unidad Médica.

Nombre del Administrador del contrato
Validó y Autorizó

Nombre del Jefe Nutrición, Nutricionista Dietista
Elaboró

Nombre del Jefe de Departamento de Finanzas de la Unidad, Directora o Administradora de Guarderías
Elaboró

Anexo 18 (Dieciocho)

"Descripción de Alimentos"

PARTIDA 27 Pan y Tortilla HR San Jose del Rincón

NO. CONS.	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD DE PRESENTACION	PRESENTACIÓN	CONSUMO MINIMO	CONSUMO MAXIMO
1	480 406 1200	PAN BLANCO	PIEZA 55 A 65 GR	En caja de plástico, cubiertas con papel glassine para evitar la modificación de textura.	424	848
2	480 406 1200	PAN BLANCO	PIEZA 30 A 45 GR		8,352	16,704
3	480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL.	PIEZA 55 A 65 GR		106	212
4	480 406 1600	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL.	PIEZA 30 A 45 GR		3,534	7,068
5	480 406 1900	PAN PAMBAZO	PIEZA 55 A 65 GR		1,588	3,176
6	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA	PIEZA 30 A 45 GR		1,908	3,816
7	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA (CUERNO)	PIEZA 55 A 65 GR		478	956
8	480 406 2100	PAN DULCE PASTA FERMENTADA (HOJALDRA)	PIEZA 55 A 65 GR		132	264
9	480 406 2200	PASTA HOJALDRADA	KILO	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel.	2	4
10	480 406 2300	PAN DE MUERTO	PIEZA 45 A 50 GR	En caja de plástico, cubiertas con papel glassine para evitar la modificación de textura.	70	140
11	480 406 2400	PASTEL	KILO	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel.	2	4
12	480 406 2500	ROSCA DE REYES	KILO	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel.	4	8
13	480 406 1300	PAN BLANCO DE CAJA	BOLSA 640 GR	Bolsa de polietileno de 600 a 700 g	242	484
14	480 406 1400	PAN BOLLO	BOLSA 450 GR	Bolsa de polietileno impermeable de 400g a 500 g	56	112
15	480 406 1500	PAN INTEGRAL DE CAJA	BOLSA 675 GR	En bolsa de polietileno de 650 a 750 g	78	156
16	480 406 1700	PAN MEDIAS NOCHES	BOLSA 340 GR	Bolsa de polietileno de 340g	84	168
17	480 406 1800	PAN MOLIDO	BOLSA 210 GR	Bolsa de polipropileno de 210g	112	224
18	480 406 2000	PAN TOSTADO DE CAJA	BOLSA 210 GR	Bolsa de polipropileno de 210 g	162	324
19	480 406 2600	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	BOLSA 306 GR	Bolsa de polietileno de 306 g	128	256
20	480 406 0600	TORTILLA DE MAIZ	KILO	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o thermo de tamaño adecuado.	778	1,556