

ANEXO TECNICO

La vigencia comprenderá a partir de la fecha de emisión del fallo al 30 de septiembre del Ejercicio 2025.

La recepción será conforme al siguiente cuadro básico de alimentos para recepción:

CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS PARA RECEPCIÓN:			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Huevo	Huevo	Limpio con cascara entero, sin fisuras, peso, mayor de 50 g. cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente.	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre Fecha de caducidad vencida.
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar, sin fecha de caducidad o vencida, con escurrimiento y/o abombada.
	Entrega	Los productos deben venir empacados de origen por el fabricante, asegurándose con ello que cumple con la NOM-184-SSA1-2002.	Envases sucios o en mal estado Mal olor
	olor		
2660-013-002			
Características físicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de bienes			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Queso fresco, queso madurado	Olor	Característico	Con olor extraño
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con moho o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4 °C	A más de 4° 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.
Mantequilla/ Margarina	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4° C	Más de 4° C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente. Los productos deben venir empacados de origen por el fabricante, asegurándose con ello que cumple con la NOM-184-SSA1-2002.	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico	No Característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
	Color	Res: Rojo brillante Cerdo: Rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación
	Textura		Superficie viscosa o con lama

CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS PARA RECEPCIÓN:			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Carnes	Olor	Firme, elástica y ligeramente húmeda. Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: Fresca a máximo 4°C, congelados mínimo a -18°C Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje.	Refrigerados a más de 4°C, congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
Carnes frías	Color Textura Olor Temperatura	Máximo 4°C Fecha de caducidad vigente, Etiquetado marca y gramaje. Jamón y salchicha deben venir empacados de origen por el fabricante.	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (Blanco o Rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras o hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosa bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: Máximo 4°C Congelados: mínimo a -18°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos -18°C
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico, sin rebasar más de 10 kilos Fecha de caducidad vigente, Etiquetado marca y gramaje	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas Más de 5 kilos
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: con un mínimo de 2°C y Máximo de 8°C	Refrigerados a más de 8°C Congelados o menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e íntegro	Empaque con rasgaduras

El proveedor se obliga a suministrar los bienes en el lugar (ubicación) en el período de julio a septiembre del ejercicio 2025, en los días y horarios que se especifican en el Anexo 04 (Cuatro) Calendario de Entregas.

Condiciones de entrega y distribución de los bienes mínimas con las que debe contar el establecimiento:

1) Presentar en original o copia simple para cotejo, del Aviso de Funcionamiento correspondiente del establecimiento donde operará el licitante, expedido por

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.

2) Presentar en original o copia simple para cotejo, el contrato celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, del periodo actual al 31 de diciembre del 2025.

Los alimentos que sean entregados 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:

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

La clasificación de los alimentos que pueden ser entregados a **granel**, pero con etiqueta solicitada por grupo de alimento se establece en el Anexo 01 (uno), en la columna de "Presentación".

Los bienes para requerir serán descritos en el formato Anexo 05 (Cinco) Orden de Compra Hospitales y Albergues el cual forma parte de la presente investigación de mercado.

Cuando la orden de compra sea transmitida, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibido 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 Hospitalarias y Albergues, previamente validadas por el Administrador de Hospital; 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.

Al momento de la entrega –recepción de los insumos, el proveedor entregara nota de remisión que ampara los artículos entregados, gramaje y precio, esto por día según la orden de compra que ampare dicha solicitud.

En caso de que el Instituto no obtenga respuesta por parte del proveedor contratado y se requiera la necesidad urgente de los bienes, el Instituto podrá optar por adquirir los insumos con otras empresas comerciales, por lo cual el Proveedor Adjudicado

autoriza al Instituto a deducir el importe erogado de dicha compra, sobre el pago que el Instituto tenga pendiente de cubrir al proveedor adjudicado.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos vigente, para la entrega del grupo de abarrotes el proveedor deberá, plasmar con plumón permanente en cada insumo la fecha (dd/mm/aaaa) de entrega.

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la verificación visual aleatoria, con objeto de revisar las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega.

Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

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.

Mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes o de los servicios contratados y efectivamente entregados o prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable.

"El Instituto" podrá realizar si lo considera necesario, 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. El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su falta de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento de este.

⊕ 3.- Pago:

El pago se realizará conforme a lo establecido en las bases normativas de la Partida Presupuestaria COG 22102, con plazo de pago de: 8 días naturales, tratándose de alimentos perecederos y 20 días naturales para abarrotes.

Requisitos:

1. 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; se colocarán de manera visible en el reverso de la factura correspondiente,
 - Número de Proveedor
 - Número de Contrato
 - Número de Contrato SAI
 - El número de póliza de fianza y el nombre de la afianzadora (sin que sea necesario anexar físicamente la póliza de fianza al documento. La verificación del cumplimiento de este requisito podrá realizarse por parte de las áreas correspondientes directamente en la carpeta compartida por el Área Jurídica de Contratos, la cual contiene la totalidad de los expedientes contractuales vigentes, incluyendo las fianzas respectivas.)
 - Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.

Esta documentación deberá ser entregada en la Sección Contable del Programa IMSS Bienestar, sito en la calle de Reforma No. 205, Col. Centro, Oaxaca de Juárez, Oaxaca; en un horario de 8:00 a 14:00 horas de lunes a viernes.

⊕ **4.- El porcentaje de garantía de cumplimiento del contrato será del 10% con una afianzadora.**

⊕ **5.- Penas convencionales por atraso en la entrega de bienes y/o servicios y Deducciones por incumplimiento parcial o deficiente:**

Garantía de los Bienes

Penas Convencionales. - De conformidad con lo establecido en el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "EL INSTITUTO" aplicará penas convencionales a "EL PROVEEDOR", atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio o cumplimiento de obligaciones, será del 2.5 % diario sobre el valor de total de lo incumplido y sin considerar el Impuesto al Valor Agregado en cada uno de los supuestos siguientes:



No.	CONCEPTO U OBLIGACIÓN (SUPUESTO)	NIVEL DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN
1	Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, anexo 9 (nueve).	Entrega de los bienes amparados en el Pedido, dentro del período de tiempo establecido, cumpliendo con las condiciones de entrega establecidas en las bases del proceso de contratación.	Entrega fuera de los horarios establecidos.	Se aplicará el equivalente al 0.357% (cero punto trescientos cincuenta y siete por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 2.5% (dos punto cinco por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 13:30 horas.
2	Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, anexo 9 (nueve).	Entrega de los bienes amparados en el Pedido, dentro del período de tiempo establecido, cumpliendo con las condiciones de entrega establecidas en las bases del proceso de contratación.	Entrega fuera de los horarios establecidos.	Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes, se aplicará el 2.5% (dos punto cinco por ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.
3	Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, anexo 9 (nueve).	Entrega de los bienes amparados en el Pedido, dentro del período de tiempo establecido, cumpliendo con las condiciones de entrega establecidas en las bases del proceso de contratación.	Entrega fuera de los horarios establecidos.	La pena convencional por atraso, se calculará por cada día de incumplimiento, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido en la presente convocatoria, que es del 2.5 % (dos punto cinco por ciento) aplicado al valor de los bienes entregados con atraso, la que no deberá de ser mayor a la parte proporcional del importe de la garantía de cumplimiento de la partida. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Los proveedores quedarán obligados ante la dependencia o entidad a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes y de la calidad de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido, en los términos señalados en el contrato respectivo y en la legislación aplicable.

Los proveedores cubrirán las cuotas compensatorias a que, conforme a la ley de la materia, pudiese estar sujeta la importación de bienes objeto de un contrato, y en estos casos no procederán incrementos a los precios pactados, ni cualquier otra modificación al contrato.

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la LAASSP, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

La pena convencional por incumplimiento se calculará por cada día de incumplimiento hasta un máximo de 4 días, de acuerdo con el porcentaje de penalización establecido, aplicado al valor de los servicios prestados con atraso y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

Mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.

Canje o rechazo de bienes recibidos:

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje 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 24 (veinticuatro) horas después de la recepción.

Rechazo de bienes:

El Instituto devolverá o rechazará 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 para recepción.
- No reúnan las características físicas de calidad y presentación requeridas por el Instituto conforme a lo establecido ya que deberán apegarse a la presentación requerida.
- 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.
- Cuando los bienes solicitados no arriben en el horario y día convenido según el Anexo 05. Calendario de Entregas.

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.

Garantías de cumplimiento, las cuales deben indicar, según sea el caso:

Ejecución de la Garantía de Cumplimiento de este Contrato.- "EL INSTITUTO", llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento de contrato en los casos siguientes:

- a) Se rescinda administrativamente el presente contrato.
- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior en los bienes entregados, en comparación con los ofertados.
- c) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al Contrato, no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento, establecido en la Cláusula Décima primera inciso b).
- d) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.
- e) De conformidad con el artículo 81 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento se hará efectiva por el monto total de la obligación garantizada.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 600 días de salario mínimo general vigente en el Distrito Federal, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:



- a) El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- b) Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat No. 327, C.P. 71230, Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.
- c) El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso de la entrega de los bienes correspondientes.

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

- Plazo para notificar al proveedor.

Durante las dos horas siguientes después de la recepción. Para las partidas de Abarrotes el período será dentro de las 24 (veinticuatro) 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 fisicoquímicas.

- Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.

Durante las dos horas siguientes después de la recepción, a través del "Formato para canje y/o reposición de alimentos ND-34" del procedimiento 2660-003-013. Para las partidas de Abarrotes el período será dentro de las 24 (veinticuatro) 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.

El horario de canje será de las 8:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios. Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del 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, en la entrega y distribución de los bienes en las

condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.).

- Caducidad de los bienes.

El período máximo de caducidad de los alimentos a entregar debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

SUBGRUPO	PERÍODO MÁXIMO DE CADUCIDAD
Derivados lácteos	Un mes
Pan de caja	15 días
Tortilla Industrializada	7 días
Abarrotes (cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	Tres meses
Leche Fluida ultra pasteurizada	Tres meses
Jugos y Concentrados	Tres meses
Carne en General y Huevo	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas. Huevo 10 días.
Productos de Salchichonería	10 días
Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas.

- Período de garantía.

“EL PROVEEDOR” se obliga a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma de este instrumento jurídico en términos del artículo 69 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Sector Público, una garantía de cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del presente contrato, mediante fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, por un monto equivalente al 10% (diez por ciento), del monto máximo del contrato sin considerar el impuesto al Valor Agregado (I.V.A), en Moneda Nacional.

“EL PROVEEDOR” queda obligado a entregar a “EL INSTITUTO” en la Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat número 327, Código Postal 71230, Santa Cruz Xoxocotlán, la póliza de fianza, apegándose al formato que se integra al presente instrumento jurídico como los anexos que señale la ley, para la formalización.

La póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata a EL PROVEEDOR una vez que EL INSTITUTO le otorgue la autorización por escrito, para que este pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregara a EL PROVEEDOR siempre que demuestre haber

cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del presente contrato, para lo cual deberá presentar mediante escrito de solicitud de liberación de la fianza ante el Administrador del Contrato correspondiente, mismo que llevara a cabo el procedimiento para la liberación y entrega.

⊕ **6.- Documentos que deberá presentar de carácter técnico para respaldar su cotización:**

1.- Mosaico fotográfico de cada una de las instalaciones del establecimiento incluyendo la fachada, donde se muestre el cumplimiento del adecuado manejo de los alimentos, como área de refrigeración, manipulación y almacenamiento, de igual manera fotos de los medios de transporte que serán los utilizados para la entrega de cárnico, frutas, verduras, embutidos y productos lácteos.

2.- Catálogo con número de partida, fotografía del producto y marca ofertada, que serán los que se obliga el proveedor a entregar al instituto, misma que tendrá que ser congruente con su oferta técnica, y que será la marca que surta durante la vigencia del contrato. (Los catálogos serán facilitados a todas las unidades una vez adjudicado el producto al proveedor).

3.- Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones que debe cumplir o aplicarse al bien o servicio a contratar:

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
Derivados lácteos	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual. Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferte por subgrupo/partida, en las que se identifique la información mínima que deben de contener las etiquetas de acuerdo 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, NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
Carne en general y huevo	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual. Aplicación de la NOM-242-SSA1-2009 "Productos de pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba." Carta membretada del establecimiento "Tipo de Inspección Federal" (TIF), de donde procedan los productos que va a ofertar, que acredite el origen de las carnes de rastros y empresas con grado de tipo de inspección federal (TIF), Para huevo únicamente aplicación de la NOM-159-SSA1-1996" Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias " Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.
Productos de Salchichoneria	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual. Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferte por subgrupo/partida, en la que se identifique la información mínima nutrimental que deben de contener las etiquetas de acuerdo a la NOM-0151-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre embazadas".". Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
Frutas y Vegetales	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual.
Pan Pan fresco Pan de caja	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual. Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferta por subgrupo/partida, en las que se identifique la información mínima que deben de contener las etiquetas de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas". Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.
Tortilla	Ultima acta de visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria que no exceda de 1 año a la fecha de la presente convocatoria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar el ultimo escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se solicitó ante la autoridad sanitaria (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) dicho documento debe de ser con fecha del año actual.
Abarrotes (cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferta por subgrupo/partida, en las que se identifique la información mínima que deben de contener las etiquetas de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas". Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.
Leche fluida	Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferte, en la que se identifique la información mínima que deben de contener la etiquetas de acuerdo a la NOM-155-SCFI-2012 "Leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados - Denominaciones, especificas fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba". Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
Jugos y Concentrados.	Etiquetas y fotos de cada una de las marcas que oferte por subgrupo/partida, en las que se identifique la información mínima que deben de contener las etiquetas de acuerdo a la 051-SCFI/SSA1-2011 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas". Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; misma que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto.

4.- Mosaico fotográfico de cada una de las instalaciones del establecimiento incluyendo la fachada, donde se muestre el cumplimiento del adecuado manejo de los alimentos, como área de refrigeración, manipulación y almacenamiento, de igual manera fotos de los medios de transporte que serán los utilizados para la entrega de cárnico, frutas, verduras, embutidos y productos lácteos.

5.- Catálogo con número de partida, fotografía del producto y marca ofertada, que serán los que se obliga el proveedor a entregar al instituto, misma que tendrá que ser congruente con su oferta técnica, y que será la marca que surta durante la vigencia del contrato. (Los catálogos serán facilitados a todas las unidades una vez adjudicado el producto al proveedor).

6.- El proveedor deberá presentar en original o copia simple para cotejo, los resultados de los exámenes microbiológicos practicados al personal asignado para la preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Albergues Comunitarios: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres y lecho ungüéal (cultivo de uñas). Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los últimos 90 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.

Los resultados de los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentre libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en su numeral 5.12.1 que a la letra dice: "Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o



lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido", y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el inciso anterior.

⊕ **7.- Documentos de carácter legal y económico para respaldar su cotización:**

1.- Remitir los anexos A, B, C, D, E, F, G, H e I, de la presente investigación de mercado.

2. Copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, (cartilla del servicio militar nacional, pasaporte, credencial para votar con fotografía o cédula profesional), tratándose de personas físicas; y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la proposición.

3. Acta Constitutiva actualizada en caso de que el licitante sea persona Moral; y acta de Nacimiento, CURP y Alta ante el SAT, si es Persona Física.

En el caso de resultar adjudicado y No cuente con Número de Proveedor IMSS, deberá anexar los documentos siguientes:

- Registro Federal de Contribuyentes. (RFC).
- Comprobante de domicilio.
- Credencial de elector de representante legal.
- CURP

4.- Remitir el formato del anexo 2 (Dos) Cotización.

La falta de cualquiera de los documentos enlistados en los numerales 6 y 7 o que no cumpla con lo solicitado será motivo para desestimar su cotización.

Mecanismo de evaluación de proposiciones:

Se verificarán que las especificaciones de cada partida con las especificaciones de los ofertantes, así mismo que la documental que presenten cumplan con los requisitos establecidos en la presente investigación de mercado.