



Se manifiesta que el  
archivo publicado es  
la mejor versión  
disponible con la  
que cuenta el  
Instituto Mexicano  
del Seguro Social.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

CONTRATO ABIERTO PARA LA PRESTACIÓN DEL “SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN”, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN LO SUCESIVO “EL INSTITUTO”, REPRESENTADA POR LA C. ELIA SANDRA VARAS GALEANA, EN SU CARÁCTER DE TITULAR DE LA COORDINACIÓN TÉCNICA DE ADQUISICIÓN DE BIENES DE INVERSIÓN Y ACTIVOS Y APODERADA LEGAL, Y POR LA OTRA, AIKOMEX, S.A. DE C.V., EN LO SUCESIVO “EL PROVEEDOR”, REPRESENTADA POR EL C. RAFAEL YUN YOSHIOKA CASTRO, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

## DECLARACIONES

I. “EL INSTITUTO” declara que:

- I.1 “EL INSTITUTO” es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4º y 5º de la Ley del Seguro Social.
- I.2 Conforme a lo dispuesto por el artículo 268 A de la Ley de Seguro Social, acredita su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número 45,902 de fecha 25 de julio de 2023, otorgada ante la fe del Licenciado José Luis Franco Varela, Titular de la Notaría Pública Número 150 de la Ciudad de México, en cuyo protocolo también actúa por convenio de asociación, el Licenciado José Luis Franco Jiménez, Titular de la Notaría 64 de la Ciudad de México, e inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número 97-7-28072023-130615, de fecha 28 de julio de 2023; manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna en cumplimiento a los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, la C. Elia Sandra Varas Galeana, Titular de la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos y Apoderada Legal, con R.F.C. [REDACTED], es una servidora pública adscrita al mismo, que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituida en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

Página 1

**SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016**

“Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala”.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

- I.3** De conformidad con el artículo 84, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **“LAASSP”**, suscribe el presente instrumento la C. Alba Fabiola Borraz Santiago, Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, 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, documento que se agrega al presente contrato como **Anexo 4 (cuatro)**.
- I.4** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas, Nacional Electrónica, número **IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3 fracción IX, 25, 26 fracción II, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 40, 42, 43, 46 y 47 de la **“LAASSP”**, y los correlativos de su Reglamento, en términos del Acta de Fallo de fecha 20 de octubre de 2023, suscrita por la Titular de la División de Contratación de Activos y Logística; documento que se integran en el **Anexo 3 (tres)** del presente contrato.
- I.5** **“EL INSTITUTO”** cuenta con recursos suficientes y con autorización para ejercerlos en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato, como se desprende de los Dictámenes de Disponibilidad Presupuestal Previos, con cuenta número 42062311, y folios número 0000387178-2023 y 0000451195-2023, de fechas 08 de septiembre y 10 de octubre de 2023; emitidos por la Titular de la División de Control y Seguimiento al Presupuesto de Operación en el Ámbito Central y el Jefe de Área de Control Presupuestal de Áreas Normativas, respectivamente; documentos que se agregan al presente contrato en el **Anexo 2 (dos)**.
- I.6** Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° IMS421231I45**.
- I.7** Tiene establecido su domicilio en Calle Durango número 291, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, en la Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

**II. “EL PROVEEDOR”, declara que:**

- II.1** Es una persona **MORAL** legalmente constituida según consta en la Escritura Pública número 2,498 de fecha 09 de julio de 2010, pasada ante la fe de la Licenciada Arabela Ochoa Valdivia, Titular de la Notaría Pública número 139 de Metepec, Estado de México, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, con el folio mercantil electrónico número 425015-1, denominada **AIKOMEX, S.A. DE C.V.**, cuyo objeto

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

Página 2

**SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016**

“Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala”.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

social es, entre otros, ejecutar toda clase de actos de comercio, pudiendo comprar, vender, importar y exportar toda clase de artículos y mercancías, así prestar y recibir toda clase de servicios asesorías de cualquier carácter, tales como legales, de comercio exterior, administrativos, financieros, auditoría, mercadotecnia, publicidad y promoción comercial.

**II.2** El C. **Rafael Yun Yoshioka Castro**, en su carácter de **representante legal**, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada en los términos, lo cual acredita mediante la Escritura Pública número 2,498 de fecha 09 de julio de 2010, pasada ante la fe de la Licenciada Arabela Ochoa Valdivia, Titular de la Notaría Pública número 139 de Metepec, Estado de México, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, con el folio mercantil electrónico número 425015-1, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta que no le han 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 **AIK100709C35**.

**II.5** Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, en específico las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS); lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes.

Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la **“LAASSP”**.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la **“LAASSP”**.

Asimismo, manifiesta que ni él ni ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Conforme a lo previsto en los artículos 57 de la “**LAASSP**” y 107 de su Reglamento, “**EL PROVEEDOR**”, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control en “**EL INSTITUTO**” y cualquier otra entidad fiscalizadora, deberá proporcionar la información relativa al presente contrato que en su momento se requiera, generada desde el procedimiento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, a efecto de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

**II.6** Se señala para todos los efectos legales, para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos los teléfonos: (55) 5171-1124 y (55) 5171-9554, correos electrónicos: [REDACTED] y [REDACTED], y domicilio ubicado en Calle Risco, número 227, interior 4 B, Colonia Jardines del Pedregal, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México.

### **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:

## **CLÁUSULAS**

### **PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.**

“**EL PROVEEDOR**” acepta y se obliga a proporcionar a “**EL INSTITUTO**” la prestación del “**Servicio Integral de Alimentos, Coffe Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, para Eventos de las Diversas Áreas Administrativas Adscritas a la Dirección de Administración**”, en los términos y condiciones establecidos en este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo.

Los **Anexos** que forman parte integrante del presente contrato, se enuncian a continuación:

- Anexo 1 (uno)** “Dictámenes de Disponibilidad Presupuestal Previos”
- Anexo 2 (dos)** “Anexo Técnico y Términos y Condiciones”
- Anexo 3 (tres)** “Propuesta Técnica y Económica de “**EL PROVEEDOR**” y Acta de Fallo”
- Anexo 4 (cuatro)** “Documento de designación de Administrador del Contrato”

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

## SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO

“EL INSTITUTO” pagará a “EL PROVEEDOR” como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad mínima de **\$1,889,405.00 (UN MILLÓN OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCO PESOS 00/100 M.N.)**, más impuestos que asciende a **\$302,304.80 (TRESCIENTOS DOS MIL TRESCIENTOS CUATRO PESOS 80/100 M.N.)**, que hace un total de **\$2,191,709.80 (DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y UN MIL SETECIENTOS NUEVE PESOS 80/100 M.N.)**, y un monto máximo de **\$2,418,590.00 (DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS 00/100 M.N.)**, más impuestos que asciende a **\$386,974.40 (TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 40/100 M.N.)**, que hace un total de **\$2,805,564.40 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS 40/100 M.N.)**, de conformidad con los precios unitarios que se indican en el **Anexo 3 (tres)** del presente contrato.

Los precios unitarios son considerados fijos y en moneda nacional hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la prestación del “**Servicio Integral de Alimentos, Coffe Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, para Eventos de las Diversas Áreas Administrativas Adscritas a la Dirección de Administración**”, 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 pagos progresivos a “EL PROVEEDOR” por servicios realizados conforme a las entregas requeridas, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 51 de la “**LAASSP**” y 93 de su Reglamento, así como por lo establecido en numerales 14 y 15 de los Términos y Condiciones que se agregan al presente contrato en el **Anexo 2 (dos)**.

Los pagos se realizarán en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos” sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que “EL PROVEEDOR” presente en forma impresa el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así como con la documentación comprobatoria que acredite la prestación del servicio conforme lo señalado en los Términos y

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

Condiciones que se agregan en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato, y conforme a los numerales cuarto y sexto del capítulo quinto, intitulado, de los Lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el “Acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y de obras públicas y servicios relacionados con las mismas”, concordante con los artículos 65 y 66 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

El CFDI deberá presentarse ante la División de Trámite de Erogaciones de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones en Órganos Normativos para proceder a su glosa, revisión y, en su caso, aprobación. En caso de aplicar, dicho CFDI deberá contener el nombre, cargo y firma de autorización del Administrador del Contrato, de quien suscribió la orden de compra o servicio, o de quien autorizó la contratación por montos inferiores a \$2,000.00 (antes de IVA). Asimismo, en dicho CFDI se deberán indicar: número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millennium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, 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.

En caso de que el devengo por la entrega-recepción no genere número de alta en SAI o número de pedido-recepción en PREI-Millennium, en su caso, se deberá adjuntar acta de entrega-recepción.

El personal de la División de Trámite de Erogaciones de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones no podrá devolver el CFDI presentado por errores que no afecten la validez fiscal del documento o por causas imputables a **“EL INSTITUTO”**.

Para los casos en que no se formalice el presente contrato, el fallo o notificación de la adjudicación será el documento con el cual procederá el pago respectivo de los servicios proporcionados, únicamente para el periodo comprendido entre el fallo y la fecha en que debió formalizarse el contrato.

Para efectos de lo anterior, la División de Contratos deberá informar al administrador del presente contrato o Área Consolidadora, en su caso, en un plazo no mayor a 24 (veinticuatro) horas posteriores al vencimiento del plazo para formalización del instrumento legal, de la falta de formalización del mismo, a efecto de que se realicen las gestiones que correspondan para no recibir los servicios materia del presente contrato.

**“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 IMS421231145 y en caso de ser necesario

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

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 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 pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha, a través del esquema electrónico interbancario que **“EL INSTITUTO”** tiene en operación, para tal efecto **“EL PROVEEDOR”** deberá proporcionar la documentación requerida por la Coordinación de Tesorería, para dar de alta en el Sistema de **“EL INSTITUTO”**, la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE, Banco y Sucursal a menos que éste acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El pago se depositará a **“EL PROVEEDOR”** en la fecha programada, a través del Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios.

El administrador del presente contrato será quien dará la autorización para que la Dirección de Finanzas proceda a su pago de acuerdo a lo normado en el anexo “Normatividad de pago de las Cuentas Contables” 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”.

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los servicios, si no se ha determinado, calculado y notificado a **“EL PROVEEDOR”** las penas convencionales o deducciones pactadas en el presente contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

**“EL PROVEEDOR”** podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo con **“EL INSTITUTO”**.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** reciba pagos en exceso deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso 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”**.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** presente su CFDI con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en los artículos 89 y 90 del Reglamento de la **“LAASSP”**, **“EL INSTITUTO”** dentro de

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

los 3 (tres) días hábiles siguientes a la recepción de la misma, indicará por escrito a **“EL PROVEEDOR”** las deficiencias o errores que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que **“EL PROVEEDOR”** presente las correcciones no se computará dentro del plazo estipulado para el pago.

**“EL PROVEEDOR”**, para cada uno de los pagos que efectivamente reciba, de acuerdo con esta cláusula, deberá de expedir a nombre de **“EL INSTITUTO”**, el “CFDI con complemento para la recepción de pagos”, también denominado “recibo electrónico de pago”, el cual elaborará dentro de los plazos establecidos por las disposiciones fiscales vigentes y lo cargará en el portal de servicios a proveedores de la página de **“EL INSTITUTO”**.

**“EL PROVEEDOR”** se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de **“EL INSTITUTO”** previamente validados en el portal de servicios a proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del presente contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

El administrador del presente contrato llevará a cabo la valoración de la procedencia del pago por concepto de gastos no recuperables conforme a lo previsto en los artículos 101 y 102 del Reglamento de la **“LAASSP”**, en relación con los artículos 38, 46, 54 Bis y 55 Bis, segundo párrafo de la **“LAASSP”**, previa solicitud por escrito a **“EL PROVEEDOR”**, acompañada de los documentos siguientes:

- Copia de la identificación oficial vigente con fotografía y firma de la persona que haya realizado los trámites relacionados con el procedimiento de contratación.
- El CFDI que reúna los requisitos de los artículos 29 y 29-A del CFF, 37 al 40 del Reglamento del Código Fiscal de la Federación (RCFF) y, en su caso, la Resolución de la Miscelánea Fiscal del Ejercicio que corresponda.
- La solicitud la realizará al administrador del presente contrato para la determinación de la procedencia del pago y, en su caso, elaborar el finiquito y remitirlo para el pago respectivo a la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones, dependiente de la Dirección de Finanzas.

Al notificar a **“EL PROVEEDOR”** la aplicación de una pena convencional, el administrador del presente contrato deberá solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a **“EL PROVEEDOR”** para que se compense contra los adeudos que tenga **“EL INSTITUTO”** para con **“EL PROVEEDOR”** o, para que en su defecto, éste proceda a pagar a **“EL INSTITUTO”** la pena convencional.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

El pago de los servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por conceptos de penas convencionales y/o deducciones. En ambos casos, **“EL INSTITUTO”** realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el presente contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la **“LAASSP”**.

Las Unidades Responsables del Gasto (URG) deberán registrar los contratos, convenios y su DDP en el Sistema PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

Los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI o el PREI Millenium de manera electrónica, deberán contener la firma de recepción y de autorización para el trámite de pago de acuerdo a lo establecido en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos” vigente, así como el Acta de Entrega-Recepción, según corresponda.

Para que **“EL PROVEEDOR”** pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, mismo que deberá notificarlo por escrito a **“EL INSTITUTO”** con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, el administrador del presente contrato, o en su caso, el Titular del Área Requiriente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al área responsable de autorizar ésta, conforme al “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”.

**“EL PROVEEDOR”** que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B de la Ley del Seguro Social, acepta que **“EL INSTITUTO”** las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la prestación del servicio objeto de este 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 servicios prestados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la prestación de los servicios facturados.

De conformidad con el artículo 90, del Reglamento de la **“LAASSP”**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o a quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

**“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 51 de la **“LAASSP”**.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada de 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 la prestación de los servicios, 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”**, para efectos del pago.

**“EL PROVEEDOR”** deberá presentar la información y documentación **“EL INSTITUTO”** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **“EL INSTITUTO”**.

El pago de la prestación de los servicios recibidos, quedará condicionado al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la **“LAASSP”**.

#### **QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**

La prestación de los servicios, se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **“EL INSTITUTO”** en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 2 (dos)** de este instrumento jurídico, apegándose a las condiciones, alcances y características detalladas en la convocatoria y acta de fallo del procedimiento del cual deriva el presente contrato, disponibles para su consulta en el Portal de Compras Gubernamentales CompraNet, esta última se agrega en el **Anexo 3 (tres)** del presente contrato.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 2 (dos)** de este instrumento jurídico y fechas establecidas en los mismos.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la prestación del servicio o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **“EL PROVEEDOR”** contará con el plazo establecido en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 2 (dos)** de este instrumento jurídico 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”**.

**LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-** **“EL PROVEEDOR”** llevará a cabo la prestación del servicio requerido dentro de las instalaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social y/o instalaciones de la Ciudad de México, con capacidad para concentrar de manera referencial como mínimo de 60 a 150 personas por evento; la ubicación de los servicios no deberá rebasar la distancia de los 16 (dieciséis) kilómetros a la redonda, tomando como referencia las oficinas centrales del Instituto Mexicano del Seguro Social, ubicado en Paseo Reforma número 476, Colonia Juárez, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06600, Ciudad de México.

El estimado del servicio requerido es de 6 a 15 eventos, esta referencia es variable durante la vigencia del contrato.

**PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-** **“EL PROVEEDOR”** deberá llevar a cabo la prestación del servicio durante todo el año incluyendo sábados, domingos y días festivos, a partir del día hábil siguientes a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023, de acuerdo con los requerimientos de las Coordinaciones Normativas de la Dirección de Administración (DA); los eventos y/o requerimientos se harán del conocimiento de **“EL PROVEEDOR”** mediante correo electrónico, con 5 (cinco) días naturales previos a la realización de los mismos, por el personal del Área de la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la DA, por conducto del Ing. Edgar Pérez Estudillo, Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros, perteneciente a la Coordinación Administrativa, con número telefónico (55) 5238-2700, extensión 18047. Cuando se soliciten los servicios a **“EL PROVEEDOR”**, se le indicarán las cantidades y los conceptos que se proporcionarán marcando día y hora del evento, así como el lugar en que se desarrollará el mismo, conforme a lo establecido en el numeral II del Anexo Técnico, así como el numeral 2 de los Términos y Condiciones, incluidos en el **Anexo 2 (dos)** del presente instrumento jurídico.

**CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-** **“EL PROVEEDOR”** se obliga con **“EL INSTITUTO”** a cumplir con las condiciones del servicio adquiridas, de acuerdo al Anexo Técnico, a los Términos y Condiciones que se integran al presente instrumento jurídico en el **Anexo 2**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

**(dos)**, así como a lo ofrecido en sus propuestas técnica y económica que se agregan como **Anexo 3 (tres)** al presente contrato.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación del servicio establecidas, **“EL INSTITUTO”** no dará por aceptado el servicio objeto de este contrato.

#### **SEXTA. VIGENCIA**

**“LAS PARTES”** convienen en que la vigencia del presente contrato será del día hábil siguiente a la notificación del fallo, es decir, del 23 de octubre y hasta el 31 de diciembre de 2023.

#### **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 servicios, de conformidad con el artículo 52 de la **“LAASSP”**, 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 del servicio, 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 por escrito, y deberá suscribirse 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 LAASSP, 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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

## **OCTAVA. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga con “**EL INSTITUTO**” a entregar junto con el primer servicio, por escrito en hoja membretada de “**EL PROVEEDOR**” y firmada por el Representante Legal y a entera satisfacción de “**EL INSTITUTO**”, la garantía de calidad de los servicios que proporcionará, durante la vigencia del presente contrato. El periodo de vigencia de la garantía dará inicio a partir del primer servicio prestado y al término de la vigencia del contrato, dicha garantía de servicios deberá entregarla en la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, ubicada en la calle de Sevilla número 33, 4to. Piso, Colonia Juárez, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México; pudiendo ser mediante la póliza de garantía, en términos de los artículos 77 y 78 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

## **NOVENA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción II, de la “**LAASSP**”; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir una garantía **divisible** y en este caso se hará efectiva en 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 de “**EL INSTITUTO**”, por un importe equivalente al **10% (DIEZ POR CIENTO)** sobre el importe máximo adjudicado, sin incluir impuestos.

Dicha fianza deberá ser entregada a “**EL INSTITUTO**”, a más tardar dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del presente contrato.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a entregar a “**EL INSTITUTO**” la póliza de fianza antes señalada, en la División de Contratos, ubicada en Calle Durango número 291, 10º piso, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, en la Ciudad de México, apegándose al formato que para tal efecto se entregará en la referida División.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata a “**EL PROVEEDOR**” una vez que “**EL INSTITUTO**” le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará a “**EL PROVEEDOR**” siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del presente contrato; para lo anterior deberá presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la División de Contratos, misma que llevará a cabo el procedimiento para su liberación y entrega.

**ENDOSO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.-** En el supuesto de que “**EL INSTITUTO**” y por así convenir a sus intereses, decidiera modificar en cualquiera de sus partes el presente contrato, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar el endoso de la póliza de garantía originalmente

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

entregada, en el que conste las modificaciones o cambios en la respectiva fianza, observándose los mismos términos y condiciones señalados en la presente cláusula para la entrega de la garantía de cumplimiento, debiéndola entregar **“EL PROVEEDOR”** a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del convenio respectivo.

**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 del servicio prestado, en comparación con lo ofertado.
- c) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al contrato, **“EL PROVEEDOR”** no entregue en el plazo pactado el endoso o la nueva garantía, que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento, de conformidad con la presente Cláusula.
- d) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

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 10 (diez días) naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **“LAASSP”**, 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.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **“EL INSTITUTO”** 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”.**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

**“EL PROVEEDOR”**, se obliga a:

- a) Prestar los servicios 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, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) 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.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **“LAASSP”**.
- e) Así, como a lo señalado en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 2 (dos)** del presente 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 la prestación de los servicios 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.
- d) Así como a lo señalado en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato.

#### **DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS**

**“EL INSTITUTO”** designa como Administradora del presente contrato a la C. Alba Fabiola Borraz Santiago, con R.F.C. [REDACTED] Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente con dicho servidor público de **“EL INSTITUTO”** tendrá carácter de ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO la persona que sustituya al servidor público en el cargo, conforme a la designación correspondiente.

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

Página 15

**SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016**

“Este Instrumento Jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala”.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Los servicios 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 servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **“EL PROVEEDOR”** en este supuesto a realizarlos 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 servicios que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición del servicio, 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 sobre el monto de los servicios proporcionados en forma parcial o deficiente, conforme al concepto u obligación, nivel de servicio, unidad de medida y porcentajes señalados en el numeral 7 de los Términos y Condiciones que se adjuntan en el **Anexo 2 (dos)** del presente instrumento jurídico. 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, en términos de la legislación aplicable.

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

**“EL INSTITUTO”**, a través del administrador del presente contrato será responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones. El monto máximo de aplicación de las deducciones no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

En caso de que se exceda se podrá proceder a la rescisión del presente contrato.

### **DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

En caso que **“EL PROVEEDOR”** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo 2 (dos)** parte integral del presente contrato, **“EL INSTITUTO”** por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al 3% (tres por ciento), sobre el valor de los servicios prestados con atraso, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

El administrador del presente contrato será el responsable de determinar, calcular y aplicar las penas convencionales, vigilando los correspondientes registro o captura y validación en el sistema PREI Millenium, así como de notificarlas a **“EL PROVEEDOR”** personalmente, mediante oficio o por medios de comunicación electrónica.

**“EL INSTITUTO”** descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir a **“EL PROVEEDOR”**. Por lo tanto, **“EL PROVEEDOR”** autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en párrafos anteriores, sobre los pagos que éste deba cubrirle a **“EL INSTITUTO”** durante el período en que incurra y/o se mantenga en atraso con motivo de la prestación del servicio.

Para autorizar el pago de la prestación del servicio, previamente **“EL PROVEEDOR”** tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el presente contrato. El administrador del presente contrato será el responsable de verificar que se cumpla esta obligación, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la conclusión del atraso.

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 **“LAASSP”**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del 20% (veinte por ciento) del monto de los servicios prestados fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la **“LAASSP”**.

## **DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS**

En caso de aplicar, los servicios, que de acuerdo al objeto del presente contrato se adquieran o contraten, deberán cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y con las Normas Mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las Normas Internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad; en su caso, con las normas de referencia o especificaciones técnicas y cumplir con las características y especificaciones requeridas en el Anexo Técnico y los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **Anexo 2 (dos)**.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

## **DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL**

**“EL PROVEEDOR”** se obliga a presentar una Póliza de Responsabilidad Civil por evento con un valor mínimo de \$100,000.00 (CIEN MIL PESOS 00/100 M.N.) con cobertura por daños a terceros, por los daños que puedan generarse con motivo de las actividades realizadas para prestar los servicios; expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios y que ocasione a los bienes y personal de **“EL INSTITUTO”**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la prestación del servicio materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las coberturas y especificaciones señaladas en el Anexo Técnico y el numeral 11. los Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato.

## **DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE**

**“EL PROVEEDOR”** se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones, que se agregan en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato, en caso de aplicar.

## **DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS**

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, 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”**.

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

**“EL PROVEEDOR”** se obliga para con **“EL INSTITUTO”**, a responder por los daños y/o perjuicios que pudiera causar a **“EL INSTITUTO”** y/o a terceros, si con motivo de la prestación del servicio se violan derechos de autor, de patentes y/o marcas u otro derecho reservado a nivel Nacional o Internacional.

Por lo anterior, **“EL PROVEEDOR”** manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción a la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de **“EL INSTITUTO”** por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de éste será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento jurídico a **“EL PROVEEDOR”**, para que éste lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de **“EL INSTITUTO”** de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione.

Lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 45, fracción XX de la **“LAASSP”**.

Asimismo, en caso de aplicar, **“EL PROVEEDOR”** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a los Derechos de autor, patentes y/o marcas del presente Contrato.

#### **VIGÉSIMA 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 Leyes General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

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, en caso de aplicar, **“EL PROVEEDOR”** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

#### **VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Con fundamento en el artículo 55 Bis de la “**LAASSP**” y 102, fracción II, de su Reglamento, “**EL INSTITUTO**” en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a “**EL PROVEEDOR**”, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente prestados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si “**EL INSTITUTO**” así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

### **VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO**

“**EL INSTITUTO**” cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios 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 total o parcial 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 de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para “**EL INSTITUTO**”, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando “**EL INSTITUTO**” determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a “**EL PROVEEDOR**” hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que, se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a “**EL PROVEEDOR**” la parte proporcional de los servicios prestados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la “**LAASSP**”.

### **VIGÉSIMA CUARTA. 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 la prestación de los servicios, 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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

- 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 la prestación de los servicios del presente contrato.
- e) No realizar la prestación de los servicios 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) En caso de que la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento;
- k) 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;
- l) Impedir el desempeño normal de labores de **“EL INSTITUTO”**;
- m) 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 del día siguiente 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 15 (quince) 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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se realiza la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **“EL INSTITUTO”** de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, 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 modificadorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la **“LAASSP”**.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificadorio 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 51, 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 QUINTA. 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 prestación del servicio, deslindando 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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br/> <b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br/> <b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br/> <b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br/> <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br/> <b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b></p> | <p align="center"><b>Contrato Número</b><br/><br/> <b>050GYR019N24923-001-00</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **“EL INSTITUTO”**, así como en la ejecución de los servicios.

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 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.

#### **VIGÉSIMA SEXTA. DISCREPANCIAS**

**“LAS PARTES”** convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización, según corresponda del procedimiento de contratación del cual deriva el presente instrumento jurídico, y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV, del Reglamento de la **“LAASSP”**.

#### **VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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 77, 78 y 79 de la **“LAASSP”**, y 126 al 136 de su Reglamento.

#### **VIGÉSIMA OCTAVA. 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 NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE**

**“LAS PARTES”** se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus anexos que forman parte integral del mismo, a la **“LAASSP”**, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | <b>INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL</b><br><b>DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b><br><b>UNIDAD DE ADQUISICIONES</b><br><b>COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y</b><br><b>CONTRATACIÓN DE SERVICIOS</b><br><b>COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS</b> | <b>Contrato Número</b><br><br><b>050GYR019N24923-001-00</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

### TRIGÉSIMA. 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 México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

### FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN.

Por lo anterior expuesto, “**EL INSTITUTO**” y “**EL PROVEEDOR**”, 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 electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

#### POR: “EL INSTITUTO”

| NOMBRE                             | CARGO                                                                                                         | R.F.C.                                                                                          |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C. ELIA SANDRA<br>VARAS GALEANA    | TITULAR DE LA COORDINACIÓN<br>TÉCNICA DE ADQUISICIÓN DE<br>BIENES DE INVERSIÓN Y ACTIVOS Y<br>APODERADA LEGAL |            |
| C. ALBA FABIOLA<br>BORRAZ SANTIAGO | TITULAR DE LA COORDINACIÓN<br>ADMINISTRATIVA DE LA DIRECCIÓN<br>DE ADMINISTRACIÓN                             | R.F.C.<br> |

#### POR: “EL PROVEEDOR”

| NOMBRE                | R.F.C.              |
|-----------------------|---------------------|
| AIKOMEX, S.A. DE C.V. | R.F.C. AIK100709C35 |



Contrato: 050GYR019N24923-001-00

LKgaAPGideGa10Hdt8CerZ041zrxUPNDBk8iDw6ckB00xTnA74efnltp24v35oPIQ1FW5W52Te/Qj05ebHXMD+ITMsM68eYL/FCF2lfpa+kfhXDX04nYtMzf1juZht6Mc8aUmQTle1Y27jwdhJdGcI33xyNfxX/G  
yPj1od8ioMJ8o+zQomUK4hEsk7v7pffxoqytm9jM4t4lXxek7+9FAmKIh7D4w5mttXxP+i5YGpuqX3HjX9q7llmb4ds5d70V1VMRbM5B4vQ0kNav5khckRporypN0FR+/qSBqhvx04Ax9L/INfBi0Zi+v7Ac2JtR  
7Fh4SYrD5lKNsz35C1MTFA==



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN**  
**UNIDAD DE ADQUISICIONES**  
**COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y**  
**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS**  
**COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y**  
**CONTRATOS**

**Contrato Número**  
**050GYR019N24923-001-00**

## **ANEXO 1 (UNO)**

**“DICTÁMENES DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIOS”**

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

**SIN TEXTO**

## INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS  
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA  
COORDINACIÓN DE PRESUPUESTO E INFORMACIÓN PROGRAMÁTICA  
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 000038/176-2023

Dictamen de Inversión

X Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 09 Distrito Federal Nivel Central

090001 Oficinas Centrales

1E0000 Coordinación Administrativa

Concepto: OF. 3079 VT. 2507 RECIBIDO EL 07/09/23 - SERV. INTEGRAL DE ALIMENTOS. COFFEE BREAK, BOX LUNCH. EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBLUARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DA.

Fecha de Emisión: 08/09/2023

Total Comprometido (en pesos): \$ 2,500,000.00

Cuenta: 420523-1 EXP. FERIAS Y EVENTOS INST

Unidad de Información: 090001

Centro de Costos: 1E0000

Fondos Presupuestales SHCP: 38401 Exposiciones

| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP     | OCT | NOV | DIC |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|
| 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 2,500.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 179.0   | 0.0 | 0.0 | 0.0 |

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y de lo establecido en el artículo 8º, 144 y 148 del Reglamento Interior 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 efectúe en el Sistema Financiero PREI-Milenium 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

Laura Natalia López Tinajero

Titular Div de Ctl y Seguimiento al Ppto de Oper en Ámbito Central

DIA MES AÑO  
DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS):

\$ 00

Clave: 6170-009-001

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS

**SIN TEXTO**

2024/04/04

2024/04/04 10:00:00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS  
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA  
COORDINACIÓN DE PRESUPUESTO E INFORMACIÓN PROGRAMÁTICA  
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO 0000451195-2023

Dictamen de Inversión

X Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante:

09 Distrito Federal Nivel Central

099001 Oficinas Centrales

1E0000 Coordinación Administrativa

Concepto:

OF. 3405 RECIBIDO EL 06/10/2023 SERV. INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DA

Fecha Elaboración:

10/10/2023

Total Comprometido (en pesos):

\$ 306,000.00

Cuenta: 42062311

EXP. FERIAS Y EVENTOS INST

Unidad de Información: 099001

Centro de Costos: 1E0000

Partida Presupuestaria SHCP:

38401 Exposiciones

COMUNICACIÓN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT   | NOV | DIC |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|-----|
| 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 306.0 | 0.0 | 0.0 |
| 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 179.0 | 0.0 | 0.0 |

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y de lo establecido en el artículo 8º, 144 y 148 del Reglamento Interior 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 Financiero PREI-Millennium, 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

Laura Natalia López Tinajero

Titular Div de Ctrl y Seguimiento al Pto de Oper en Ámbito Central

DIA MES AÑO  
DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No.

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS)

\$ 00

Clave: 6170-009-001

Se firma por ausencia de conformidad con el Memorandum Interno 0000016930105BA1/2023/0948 10 de octubre del 2023 donde la Titular de la División de Control y Seguimiento al Presupuesto de Operación en el Ámbito Central me autoriza firme los efectos de competencia del 11 al 13 de octubre del 2023

Atentamente

L.C. Carlos Osvaldo Mata Bernal  
Jefe de Área de Control Presupuestal de Áreas Normativas

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS

**SIN TEXTO**



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y  
CONTRATOS

Contrato Número  
050GYR019N24923-001-00

## ANEXO 2 (DOS)

“ANEXO TÉCNICO Y TÉRMINOS Y CONDICIONES”

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

**SIN TEXTO**



**ANEXO TÉCNICO PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.**

- I. **OBJETO.-** Contar con un Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, para eventos de las diversas áreas administrativas adscritas a la Dirección de Administración (DA), para el personal de apoyo administrativo, derivado de la ejecución de programas que requieren de su permanencia dentro de las instalaciones de las Coordinaciones Normativas que conforman la DA durante el año 2023, a fin de contribuir al logro de los objetivos y metas establecidos por el Instituto, buscando con esto una mayor eficiencia de la organización en sus diferentes ámbitos de operación, mediante la planeación de estrategias que permitan consolidar la gestión y administración de los recursos, en cuanto a economía, eficacia, eficiencia, imparcialidad, honradez y transparencia que aseguren las mejores condiciones para el Estado
- II. **DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DEL SERVICIO.-** De acuerdo a la tabla que precede, se describen los rubros del requerimiento por el servicio integral a contratar:

| CLAVE CUCoP DEL SERVICIO |              |
|--------------------------|--------------|
| Clave CUCoP              | Descripción  |
| 38401-0001               | Exposiciones |

**CONCEPTOS.** La modalidad de contratación de este servicio, se realizará bajo el esquema de contrato abierto estableciéndose el presupuesto mínimo y máximo, de conformidad con el artículo 47 de la LAASSP, la adjudicación se realizará al licitante que oferte el precio más bajo como resultado de la suma de los precios unitarios, para ejercer conforme al presupuesto autorizado, se realizará única y exclusivamente de forma referencial, conforme a lo siguiente:

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 1 de 18





DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS (ALCANCE):

| 1. SERVICIO DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Horario               | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Desayuno: Consiste en ensaladas y frutas (varias), cereales, yogurt, leche, jugos de frutas de temporada, verduras al vapor, frijoles refritos, chilaquiles, cuatro platos fuertes, huevos y omelettes al gusto, postres (4 tipos diferentes a elegir), pan de dulce y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema.                           | 07:00 - 09:00<br>HRS. | 500             | 600             |
| Comida: Consiste en ensaladas y carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo), pan y/o tortillas, dos tipos de sopas caldosas, una sopa seca, verduras al vapor, frijoles refritos, cuatro platos fuertes, agua de frutas naturales, postres (4 tipos diferentes a elegir) y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema.        | 13:00 - 15:00<br>HRS. | 1000            | 1200            |
| Cena: Consiste en ensaladas y carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo), pan de dulce, molletes, dos sopas caldosas, verduras al vapor, frijoles refritos, cuatro platos fuertes, huevos y omelettes al gusto, agua de frutas naturales, postres (4 tipos diferentes a elegir) y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela) azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema. | 19:00 - 21:00<br>HRS. | 500             | 700             |
| Personal de Servicio de alimentos, deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante).                                                                                                                                                                                                                            |                       |                 |                 |



| 2. COFFEE BREAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                           |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Horario                                                                   | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Servicio de Coffee Break continuo (8 horas), deberá de contener lo siguiente: Café tipo americano, Té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, surtido de refrescos de varios sabores, (productos de la línea coca cola, de calidad igual o superior), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, fruta de mano y/o crudités (zanahorias, apio, pepino, jícama, con limón, sal, y chile en polvo o líquido tipo Tajín o similar), pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto, pan dulce (dona de azúcar, concha de vainilla y chocolate, oreja y panque de vainilla), bocadillos a elegir:<br>a) sándwich y cuernitos de 100 gramos que contengan, una rebanada de jamón de pavo, mayonesa en una sola tapa, una rebanada de queso tipo amarillo, y una hoja de lechuga.<br>b) Torta de bolillo y telera de 60 gramos que contengan una rebanada de jamón de pavo, mayonesa en una sola tapa, una rebanada de queso tipo amarillo, y una hoja de lechuga.<br>c) Hojaldra de 100 gramos (4 tipos diferentes a elegir), botana seca (cacahuates surtidos, frituras, palomitas, etc.) y productos desechables para el consumo de los alimentos. | Mañana<br>09:00 - 13:00 HRS.<br><br>y/o<br><br>Tarde<br>15:00 - 19:00 HRS | 1500            | 1700            |
| Servicio de café continuo (4 horas), que deberá de contener lo siguiente: Café tipo americano, té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, pan dulce (dona de azúcar, concha de vainilla y chocolate, oreja y panque de vainilla), pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto, jugos de frutas de temporada, fruta de mano y/o crudités (zanahorias, apio, pepino, jícama, con limón, sal, y chile en polvo o líquido tipo Tajín o similar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mañana<br>09:00 - 13:00 HRS.<br><br>y/o<br><br>Tarde<br>15:00 - 19:00 HRS | 700             | 800             |
| Servicio de café de (1 hora), que deberá contener lo siguiente: Café tipo americano, Té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato          | 270             | 300             |
| Personal de Servicio de coffee break, deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                           |                 |                 |

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS

Página 3 de 18





| 3. BOX LUNCH                                                                                                       |                                                                  |                 |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                              | Horario                                                          | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| El Box lunch deberá contener los siguientes elementos un emparedado, una fruta, un snack y una bebida embotellada. | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 800             | 1000            |
| El emparedado podrá ser: Un croissant, un sándwich, una chapata, una empanada, un bisquet, un wrap o una baguette. |                                                                  |                 |                 |

| 4. EQUIPO AUDIOVISUAL                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                  |                 |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                       | Horario                                                          | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Equipo de audio (completo), con las siguientes características: 4 bocinas amplificadas con tripié y cableado, 2 micrófonos alámbricos, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido) y 3 micrófonos inalámbricos de mano.                                             | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 10              | 15              |
| Equipo de audio (intermedio), con las siguientes características: 2 bocinas amplificadoras con tripié y cableado sistema activo, 1000 watts, 2 micrófonos alámbricos, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido), 1 CD Player y 2 micrófonos inalámbricos de mano. |                                                                  | 5               | 7               |
| Equipo de audio (básico), con las siguientes características: 2 bocinas amplificadoras con tripié y cableado sistema activo, 1000 watts, 1 micrófono alámbrico, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido), CD Player y 1 micrófono inalámbrico de mano.           |                                                                  | 5               | 7               |
| Cañón de proyección, de 3500 lúmenes de luminosidad, tiro de proyección de al menos 2 metros cuadrados, tiro corto, con una entrada y dos salidas VGA o HDMI.                                                                                                                               |                                                                  | 10              | 15              |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|----|
| Pantalla con soporte de altura, con las siguientes características como mínimo: 42" pulgadas, con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD. El soporte debe tener una altura aproximada de 1.8 m. de la base de la pantalla al piso.                                                           |  | 10 | 15 |
| Pantalla LED, con las siguientes características como mínimo: 55" pulgadas o superior con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD; y el soporte debe tener una altura aproximada de 1.8 m. de la base de la pantalla al piso.                                                                 |  | 6  | 15 |
| Pantalla LED, con las siguientes características como mínimo: de 4m de base x 2.5m de altura, Pitch 2.8mm interior, módulos de 50x50cm o superior con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica, centro de carga trifásico, mascarilla para pantalla en tela negra y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD.                             |  | 5  | 7  |
| Computadora portátil (Laptop), con las siguientes características como mínimo: Procesador Intel Core actualizado, memoria RAM de 4 GB, gráficos Intel HD, disco Duro de 300 GB, unidad óptica Dvd+/-Rw, puertos USB, VGA, 3G SDI, HDMI, tarjeta de red 10/100/1000, conexión para nodo (internet) e inalámbrica, Windows 7, paquetería Office (Excel, Word, Access PowerPoint) y Acrobat. |  | 10 | 15 |
| El licitante deberá considerar en su propuesta, el cableado suficiente conforme a las características que determiné el licitante, para el buen funcionamiento de sus equipos, a fin de que los mismos se encuentren instalados en red alámbrica para el manejo de la información.                                                                                                         |  |    |    |

| 5. MOBILIARIO                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  |                 |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                           | Horario                                                          | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Mesa (Tablón) con mantelería (mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Mesa tipo tablón rectangular, Ancho .77 x alto .75 a largo 2.45 m. Plegable. Color gris o beige, Marmoleado en acabado plástico, Base en estructura tubular calibre 18 a 20 y Sistema semiautomático. | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 25              | 30              |

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 5 de 18





|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|------|
| Mesa rectangular, con mantelería (mantel y/o cubre mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Tablón rectangular de 1.80 x 75 cm, en acero tubular perfil como mínimo de 1x1/4, calibre 18, patas plegables en acero tubular redondo de 1" pulgada.              |  | 25   | 30   |
| Mesa redonda plegable con mantelería (mantel y/o cubre mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Tablón redondo, con 1.50 metros de diámetro, en acero tubular perfil como mínimo de 1x1/2, calibre 18, patas plegables en acero tubular redondo de 1" pulgada. |  | 150  | 200  |
| Silla plegable acojinada, con funda y cinta (tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Silla acojinada con tubular acabado cromado cal. 20, asiento y respaldo acojinado tapizado en vinil color negro.                                                                   |  | 1500 | 1700 |
| Estrado, con las siguientes características como mínimo: Medidas de 3.75m de largo por 1.22m de fondo a 45cm de altura.                                                                                                                                                           |  | 15   | 18   |

| 5. PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO                                                                                                                                                                                         |                                                                   |                 |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                            | Horario                                                           | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Responsable de la supervisión y operación con experiencia en este tipo de servicio o similares.                                                                                                                                  | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador (a) del contrato | 15              | 20              |
| Personal Técnico de apoyo con experiencia en trabajos similares.                                                                                                                                                                 |                                                                   | 30              | 40              |
| Personal de Servicio de alimentos y Coffee Break, mismo que deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante). |                                                                   | 30              | 40              |



Por lo que respecta al gramaje con el que deberán cumplir el servicio de BOX LUNCH a contener como mínimo el menú del numeral 3 arriba mencionado, se deberá considerar la información que a continuación se detalla:

| Concepto   | Porción como mínima del Servicio de BOX LUNCH. |  |         |
|------------|------------------------------------------------|--|---------|
| Emparedado | Ingredientes                                   |  | Gramaje |
| Croissant  | Jamón                                          |  | 80g.    |
|            | Queso                                          |  | 50g.    |
|            | Pan                                            |  | 120g.   |
|            | Dos rodajas de jitomate                        |  |         |
| Sándwich   | Dos hojas de lechuga                           |  |         |
|            | Jamón                                          |  | 80g.    |
|            | Queso                                          |  | 50g.    |
|            | Pan integral o blanco                          |  | 120g.   |
|            | Dos rodajas de jitomate                        |  |         |
|            | Dos hojas de lechuga                           |  |         |
| Chapata    | Mayonesa o mantequilla                         |  |         |
|            | Jamón o pechuga de pavo                        |  | 80g.    |
|            | Queso                                          |  | 50g.    |
|            | Pan integral o blanco                          |  | 120g.   |
|            | Dos rodajas de jitomate                        |  |         |
|            | Dos hojas de lechuga                           |  |         |
| Empanada   | Mayonesa                                       |  |         |
|            | Jamón o carne molida o atún                    |  | 100g.   |
|            | Hojaldré                                       |  | 150g.   |
| Bisquet    | Jamón                                          |  | 80g.    |
|            | Queso                                          |  | 50g.    |
|            | Pan integral o blanco                          |  | 150g.   |
| Wrap       | Mantequilla                                    |  |         |
|            | Jamón o atún o pollo                           |  | 100g.   |
|            | Queso                                          |  | 50g.    |
|            | Una tortilla de harina                         |  | 40g.    |
|            | Verduras                                       |  | 100g.   |







Por lo que respecta al gramaje con el que deberán cumplir los alimentos y Coffee Break a contener como mínimo los menús de los numerales 1 y 2 arriba mencionados, se deberá considerar la información que a continuación se detalla:

| Concepto                                                                             | Porción como mínima del Servicio de Alimentos y Coffee Break |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Leche o yogurt                                                                       | 240 ml. en desayuno                                          |
| Carne cocida (pollo, res, pescado, cerdo) y queso                                    | 90 g. en el desayuno 120 g en la comida y 90 g en la cena    |
| Huevo                                                                                | Dos piezas (100 g.) en el desayuno o cena                    |
| Chilaquiles                                                                          | 100 g. en desayuno                                           |
| frutas (peso neto)                                                                   | 150 g. en desayuno y coffee break                            |
| Verduras al vapor                                                                    | 150 g. en desayuno                                           |
|                                                                                      | 300 g. en comida y                                           |
|                                                                                      | 150 g. en cena                                               |
| Ensalada verde                                                                       | 50 g. en desayuno, comida y cena                             |
| Sopa seca y sopa en caldo                                                            | 100 g. en la comida o cena                                   |
| Tortilla                                                                             | 28 g. en la comida                                           |
| Pan blanco (bolillo, telera, integral o multigrano) o pan de dulce                   | 40 g. en desayuno                                            |
|                                                                                      | 40 g. en comida                                              |
|                                                                                      | 40 g. en cena y                                              |
|                                                                                      | 40 g. en coffee break                                        |
| Crudites                                                                             | 75 g. en coffee break                                        |
| Leguminosas cocidas (frijol, haba, lenteja garbanzo)                                 | 80 g. en desayuno, comida y cena                             |
| Bebidas (Café, té, jugo de fruta de temporada, agua natural y agua de fruta natural) | 250 ml. en desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Refresco varios sabores (productos de la línea de coca cola)                         | 355 ml. en coffee break                                      |
| Cereal                                                                               | 80 g. en desayuno                                            |
| Pastas (Galletas)                                                                    | 20 g. en coffee break                                        |
| Carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo)                           | 100 g. por charola en comida y cena                          |





| Concepto                                            | Porción como mínima del Servicio de Alimentos y Coffee Break |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Postres                                             | 60 g. en el desayuno, comida y cena                          |
| Bocadillos (molletes, sándwich, cuernitos hojaldra) | 100 g. en cena y coffee break                                |
| Bocadillos (torta de bolillo y telera)              | 60 g. en cena y coffee break                                 |
| Barra energética, barra de amaranto                 | 20 g. en coffee break                                        |
| Sustituto de crema (individual)                     | 4 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Sustituto de azúcar (individual)                    | 1 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Azúcar en sobre (individual)                        | 5 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Botana seca                                         | 20 g. en coffee break                                        |

## CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.

### ALIMENTOS:

El licitante deberá considerar en su propuesta la preparación de los alimentos, así como los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad.

Las carnes rojas y blancas, (pollo, res, cerdo y pescado) que se destinen para la elaboración de los menús deberán ser frescas y preferentemente ser adquiridas el mismo día de su preparación.

Los alimentos deberán ser servidos en buena presentación por parte del proveedor.

Los alimentos y/o complementos deberán proporcionarse de manera individual en recipientes sellados para el caso que aplique. Su preparación debe guiarse bajo las mismas condiciones de limpieza que alimentos a consumir en el restaurante.

Al momento de preparar y servir los alimentos, el personal de servicio de alimentos deberá utilizar cofia desechable, mandil blanco de tela ahulada, cubre bocas y guantes.

Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas para su manejo.





El servicio de alimentos deberá estar listo para uso por parte del personal del instituto, mínimo 20 minutos previos a la hora del desayuno, comida y cena, de acuerdo a lo indicado por el (la) administrador(a) del contrato.

El personal encargado del servicio de alimentos sin excepción alguna, deberá ser gentil y amable con todos los comensales.

El servicio se prestará, según los requerimientos de las diversas Coordinaciones Normativas que conforman la Dirección de Administración (DA) durante la vigencia del contrato que derive, por conducto del (la) administrador(a) del contrato; cuando se soliciten los servicios de alimentos al proveedor, se le indicarán las cantidades y los conceptos que se proporcionarán, conforme a lo establecido en el rubro SERVICIO DE ALIMENTOS numeral 1 de la tabla que antecede, y demás condiciones que integran en el presente requerimiento por cada uno de los días que duren los eventos, de acuerdo con el programa proporcionado.

El licitante deberá considerar en su cotización, mantelería, loza y cristalería. La vajilla, vasos y tazas serán de cerámica, porcelana, melanina, loza, cristal o vidrio (sin despostillar), los cubiertos serán de acero inoxidable, limpios, en buen estado y proporcionarse sellados de manera individual (no manchados, ni maltratados), eliminar elementos decorativos innecesarios, mismos que deberán estar en perfectas condiciones, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio, los productos de autoservicio (servilleteros, botellas de condimentos, azucareros, saleros, etc.) serán proporcionados en contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite, (azúcar, sustituto de azúcar, crema y sustituto de crema para el café). Dicho servicio constará de mesas con cupo máximo de 4 personas, sillas cómodas y resistentes.

El licitante deberá considerar en su propuesta, proporcionar insumos de lavado y desinfección para el correcto funcionamiento del servicio en el evento.

Una vez terminado el servicio, el licitante deberá considerar en su propuesta, retirar los desechos orgánicos e inorgánicos generados en el lugar del citado servicio de acuerdo a su clasificación.

Queda prohibido pedir o recibir propinas (remuneraciones económicas), el representante legal del proveedor que resulte adjudicado, deberá indicar al personal que proporcione la atención a los comensales y que se abstengan de pedir o recibir propinas o cualquier otra remuneración.

En caso de que resulte necesario incrementar la cantidad de alimentos en cada horario, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo





contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

### COFFEE BREAK:

El servicio de Coffee Break será en un horario matutino y/o vespertino de acuerdo al tipo de evento solicitado, mismo que deberá estar preparados 30 minutos antes del inicio formal de cada uno de los eventos, en el lugar señalado por el (la) administrador(a) del contrato.

El licitante deberá considerar en su propuesta la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad y deberán estar montados en mesas tipo tablón dentro y/o fuera de las salas de usos múltiples que le sean señaladas, de acuerdo al día, lugar y horarios requeridos por el (la) administrador(a) del contrato.

Los alimentos y/o complementos deberán proporcionarse de manera individual en recipientes sellados para en caso que aplique. Su preparación deberá guiarse bajo las mismas condiciones de limpieza de los alimentos a consumir en el restaurante.

Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas para su manejo.

El licitante deberá considerar en su cotización, mantelería, loza y cristalería. La vajilla, vasos y tazas serán de cerámica, porcelana, melamina, loza, cristal o vidrio (sin despostillar), los cubiertos serán de acero inoxidable, limpios, en buen estado y proporcionarse sellados de manera individual (no manchados, ni maltratados), eliminar elementos decorativos innecesarios, mismos que deberán estar en perfectas condiciones, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio, los productos de autoservicio (servilleteros, azucareros, etc.) serán proporcionados en contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite.

El licitante deberá considerar en su cotización, proporcionar insumos de lavado y desinfección para el correcto funcionamiento del servicio en el evento.

Una vez terminado el servicio, el licitante deberá considerar en su cotización, retirar los desechos orgánicos e inorgánicos generados en el lugar del citado servicio de acuerdo a su clasificación.

Queda prohibido pedir o recibir propinas (remuneraciones económicas), el representante legal del proveedor que resulte adjudicado, deberá indicar al personal que proporcione la atención a los comensales y que se abstengan de pedir o recibir propinas o cualquier otra remuneración.





En caso de que resulte necesario incrementar el servicio de coffee break, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

### **BOX LUNCH:**

El licitante deberá considerar en su cotización la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad.

El proveedor entregará cada box lunch de manera individual (sin grapas ni materiales punzocortantes) y contenidos dentro de un empaque biodegradable (que se encuentren en óptimas condiciones de higiene y presentación), con etiqueta que una los cierres de la caja e indique el nombre del proveedor, fecha de elaboración y tiempo de caducidad, mínimo de 24 (veinticuatro) horas contadas a partir de la recepción de los mismos.

El servicio de box lunch deberá ser entregado por el proveedor, mínimo con una (1) hora de anticipación, de acuerdo al día, lugar y horarios requeridos por el (la) administrador(a) del contrato.

La transportación de los alimentos, las maniobras de carga y descarga en el lugar de entrega y distribución serán a cargo al proveedor, así como el aseguramiento de los mismos, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

En caso de que resulte necesario incrementar el servicio de box lunch, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

### **EQUIPO AUDIOVISUAL:**

El equipo audiovisual deberá ya estar instalado con 30 (minutos) de anticipación en salas de usos múltiples que le sean señaladas, durante los días, lugar y horarios del evento requeridos por el (la) administrador(a) del contrato, el cual deberá contar con el personal capacitado para resolver cualquier tipo de problemática que se presente con el mismo.

Previo al inicio de cada uno de los eventos, se deberá considerar el personal y el tiempo requerido en el párrafo que antecede, mismo que podrá contar con 2 (dos)

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 13 de 18





horas de anticipación para la conexión de los equipos solicitados, realización de pruebas y posterior el desmontaje de los mismos, respectivamente.

El licitante deberá considerar en su propuesta al personal capacitado para realizar las funciones del montaje, pruebas y resolución de problemas de carácter técnico o con la instalación de la red alámbrica de su propiedad y posteriormente el desmontaje de los mismos; bajo este mismo contexto deberá contar con equipo y/o equipos de respaldo en caso de fallas de funcionamiento para la totalidad del equipo audiovisual.

Se podrán realizar modificaciones en la fecha y horario en que se requerirá el servicio, hasta 3 (tres) días naturales antes a la fecha del evento, sin que esto genere un costo adicional para el Instituto.

#### **MOBILIARIO:**

El mobiliario deberá ya estar instalado con 30 (treinta) minutos de anticipación en salas de usos múltiples que le sean señaladas, durante los días, lugar y horarios del evento requeridos por el (la) administrador(a) del contrato, el cual deberá contar con el personal capacitado para resolver cualquier tipo de problemática que se presente con el mismo.

Previo al inicio de cada uno de los eventos, se deberá considerar el personal y el tiempo requerido en el párrafo que antecede, mismo que podrá contar con 2 (dos) horas de anticipación para el montaje del mobiliario y posterior el desmontaje del mismo, respectivamente.

Se podrán realizar modificaciones en la fecha y horario en que se requerirá el servicio, hasta 3 (tres) días antes de la fecha del evento, sin que esto genere un costo adicional para el Instituto.

#### **PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO:**

El responsable de la supervisión y operación, deberá validar y verificar que el servicio se preste conforme a los rubros solicitados, así como verificar que los alimentos se distribuyan de acuerdo a lo requerido y cumplan con los horarios establecidos en el presente requerimiento. Asimismo deberá entregar un informe al cierre de cada uno de los eventos que le sean solicitados al proveedor, el cual será firmado por el (la) administrador(a) del contrato para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto, en el cual constará el detalle de los insumos proporcionados al inicio de la operación de cada día, así como los que no fueron consumidos en el mismo día, los cuales serán entregados a él (la) administrador(a) del contrato.



El responsable de la supervisión y operación, deberá permanecer desde el inicio y hasta el término del evento, debiendo contar con la anuencia diaria del (la) administrador(a) del contrato para la salida del mismo.

El licitante deberá proporcionar insumos de lavado y desinfección al igual que elementos de protección personal (EPP) (caretas, cubre bocas y guantes de látex o vinilo) para sus trabajadores.

- Cubre bocas: Se deberá ingresar con él y será obligatorio su uso durante el evento.
- Careta: Se deberá ingresar con esta y será obligatorio su uso durante el evento.
- Guantes: En el caso del personal que retire vajillas o realice limpieza, deben utilizar guantes de látex o vinilo y cambiarlos periódicamente, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva.

Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.

El personal para el servicio de coffee break deberá mantener la limpieza, orden y abastecimiento de la estación de servicio, de acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato.

El personal técnico de apoyo (equipo audiovisual), deberá realizar las funciones del montaje, resolución de problemas de carácter técnico con sus equipos o con la instalación de la red alámbrica durante los días de duración del evento, supervisión y posterior desmontaje de los equipos, respectivamente.

El personal de apoyo logístico y técnico y el designado para el servicio de alimentos y Coffee break deberán garantizar un trato amable y cordial para los asistentes del evento.

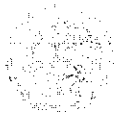
La totalidad del personal que servirá de apoyo logístico y técnico, así como el Servicio de alimentos y Coffee break deberán estar plenamente identificados, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante), los hombres deberán presentarse con cabello corto y limpio y las mujeres con el cabello recogido y limpio, así como cubrir la nariz y la boca.

El licitante deberá considerar en su propuesta técnico - económica los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 15 de 18





se refiere a los rubros de las tablas que anteceden, así como todo lo necesario para brindar el servicio.

**III. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, ESTÁNDAR (ANTES MEXICANA) INTERNACIONALES DE REFERENCIA O ESPECIFICACIÓN TÉCNICA, QUE RESULTEN APLICABLES.-**

No Aplica

**IV. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL QUE REALIZARÁ EL ÁREA TÉCNICA**

Será causa de desechamiento, el no presentar alguno de los documentos señalados en los siguientes numerales:

1. El servicio deberá cumplir con las especificaciones contenidas en el presente documento, a través del cual se describe amplia y detalladamente el servicio a requerir. Para tal efecto el interesado en el presente procedimiento deberá enviar su propuesta técnica conforme a lo solicitado en el mismo, aunado a que proporcionará, dentro de su propuesta, por escrito y en papel membretado de su representada, firmado por su Representante o Apoderado Legal, carta compromiso del cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos y especificaciones contenidos en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones el cual forma parte del presente documento.
2. Los licitante deberán presentar, un escrito en papel membretado, firmado por el representante legal, mediante el cual garantice la calidad de los servicios a prestar, señalando que cuenta con la infraestructura, para proporcionar el servicio, con cada uno de los servicios solicitados, durante la vigencia del contrato que se derive del proceso de contratación, así también el licitante ganador deberá presentar previo a la firma del contrato la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales ante el SAT, Opinión de Cumplimiento de Obligaciones de Seguridad Social ante el IMSS, Opinión de Cumplimiento de Obligaciones ante el Infonavit, como indica el Art.39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones.
3. Escrito en hoja membretada de su empresa y firmada por el representante legal o Apoderado Legal, en el cual manifieste que en el caso de resultar adjudicado, no subcontratará ni cederá total o parcialmente el servicio objeto del presente requerimiento, así como las obligaciones que emanen de la contratación.
4. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal o Apoderado Legal, en el cual manifieste de que conoce el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, así como su aplicación, emitido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.





5. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal, en el cual manifieste de que conoce la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Establecimiento de Servicio de Alimentos y Bebidas, así como su aplicación, emitida por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
6. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal, en el cual manifieste que conoce los Lineamientos de Medidas de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de los restaurantes para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la nueva normalidad en la Ciudad de México, así como su aplicación, emitido por el Gobierno de la Ciudad de México.

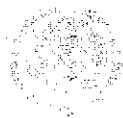
Además de lo anterior, deberá adjuntar a la propuesta técnica los siguientes documentos.

- a) Para acreditar su experiencia y capacidad técnica en servicios prestados referentes a organización de eventos para grupos, deberá presentar:
  - Relación de servicios prestados indicando; nombre y/o razón social del contratante, dirección, teléfonos, descripción de los trabajos, importes totales y fecha de terminación, los cuales podrán ser verificadas por el Instituto.
  - Adjuntar a su propuesta técnica los folletos, catálogos y/o fotografías, en las cuales se aprecie que ha prestado los servicios de la misma naturaleza o similares de lo solicitado por el Instituto.
  - Entregar copia del documento original del contrato o pedido presentado (formalizados), en los que se demuestre que el licitante ha prestado servicios iguales o de similares características a los ofertados.
- b) Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal que acredite que su personal cuenta con la capacitación en Habilidades en el Manejo Higiénico de Alimentos.
- c) El licitante deberá presentar escrito libre en el que manifieste que los productos cárnicos con los cuales llegará a brindar el servicio cuentan con la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) expedido por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).  
Misma que podrá ser solicitada al licitante adjudicado en cualquier momento, durante la vigencia del servicio.

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 17 de 18



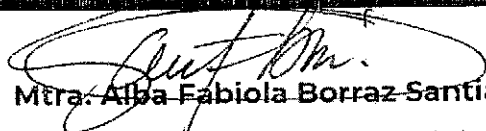


GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
Coordinación Administrativa

**POR EL ÁREA REQUERENTE, TÉCNICA Y  
ADMINISTRADORA DEL CONTRATO**



**Mtra. Alba Fabiola Borraz Santiago**  
Titular de la Coordinación Administrativa

COPIA DE LA FOLIA 18 DE 18

Página 18 de 18



**2023**  
**Francisco**  
**VILA**



**TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.**

## 1. VIGENCIA DEL CONTRATO.

**LA VIGENCIA DEL CONTRATO.** - La vigencia del contrato será a partir del día hábil siguiente de la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023.

**LA VIGENCIA DEL SERVICIO.** - Será a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023.

**2. PROGRAMA DE ENTREGAS.**- El servicio deberá realizarse durante todo el año incluyendo sábados, domingos y días festivos, a partir del día hábil siguientes a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023, de acuerdo con los requerimientos de las Coordinaciones Normativas de la Dirección de Administración (DA), los eventos y/o requerimientos se harán del conocimiento al proveedor adjudicado mediante correo electrónico, con cinco (5) días naturales previos a la realización de los mismos, por el personal del Área de la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la DA, por conducto del Ing. Edgar Pérez Estudillo, Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros, perteneciente a la Coordinación Administrativa con número telefónico 5238-2700, extensión 18047 respectivamente, cuando se soliciten los servicios al proveedor adjudicado, se le indicarán las cantidades y los conceptos que se proporcionarán marcando día y hora del evento así como el lugar en que se desarrollará el mismo, conforme a lo establecido en el numeral II del Anexo Técnico.

**LUGAR PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**- El servicio requerido se realizará dentro de las instalaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social y/o instalaciones de la Ciudad de México, con capacidad para concentrar de manera referencial como mínimo de 60 a 150 personas por evento; la ubicación de los servicios no deberá rebasar la distancia de los dieciséis (16) kilómetros a la redonda, tomando como referencia las oficinas centrales del Instituto Mexicano del Seguro Social, ubicado en Paseo Reforma número 476, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06600, Ciudad de México.

El estimado del servicio requerido es de 6 a 15 eventos, esta referencia es variable durante la vigencia del contrato.

**CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** - El proveedor se compromete a prestar el servicio conforme a las especificaciones técnicas requeridas, alcances y demás condiciones que se detallan ampliamente en el numeral II del Anexo Técnico, mismo que forman parte integral del presente requerimiento durante la prestación del servicio, éste

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 1 de 11





será sujeto a una verificación visual aleatoria, de conformidad con lo dispuesto en el presente requerimiento numeral 13.- MECANISMOS DE SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO, con el objeto de revisar que se preste conforme a las especificaciones técnicas requeridas.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación del servicio establecidas, el Instituto no dará por aceptado el servicio objeto de este requerimiento.

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.

El proveedor deberá entregar a más tardar 48 horas previas al inicio de cada uno de los eventos la relación del personal de apoyo técnico conforme al formato que se integra al presente requerimiento denominado "RELACIÓN DEL PERSONAL DE APOYO TÉCNICO Y LOGÍSTICO" que será el que asista al personal del Instituto.

**3. CRITERIO DE EVALUACIÓN.-** La evaluación de las proposiciones técnicas presentadas por los interesados, se llevará a cabo con base en el criterio de evaluación binario, DE CUMPLE o NO CUMPLE, mediante el cual sólo se adjudicará al licitante que ofrezca las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes establecidas por los artículos 36, 36 Bis Fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 51 de su Reglamento.

La justificación para el uso del Sistema Binario es que no se incorporan características de alta especialidad técnica o de innovación tecnológica, ya que los servicios a contratar se encuentran estandarizados en el mercado.

Los criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones serán los siguientes:

- a. Se verificará que se cumpla con los requisitos y especificaciones técnicas requeridas.
- b. La asignación del servicio se hará en favor de aquel participante que habiendo cumplido con los requisitos establecidos, presente la propuesta económica solvente más baja.
- c. Cuando los servicios ofertados contenidos en la proposición del licitante, además de cumplir con todos los requerimientos técnicos establecidos en el presente documento, contengan características adicionales, se podrán aceptar y será declarado ganador sólo en el caso de que su proposición económica sea la más baja.
- d. Que se cumpla con los requisitos y especificaciones técnicas, administrativas y legales señaladas en los presentes términos y condiciones y sus anexos.

*[Firma]*

*[Firma]*

Página 2 de 11





**4. LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES QUE DEBE CUMPLIR O APLICARSE AL SERVICIO A CONTRATAR.**

Se solicita copia del Aviso de funcionamiento vigente, expedida por la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), en el caso de que el licitante preste el servicio como transitorio, deberá presentar esta documentación correspondiente al domicilio fiscal donde se encuentre su empresa, considerando que llevará los alimentos preparados y solo procederá a calentarlos dentro de las instalaciones del Instituto, para la atención correspondiente a los comensales.

El licitante deberá adjuntar en su propuesta técnica el documento ante referido.

**5. FOLLETOS, CATÁLOGOS, FOTOGRAFÍAS.** - El (los) licitante (s) participante (s) deberá (n) anexar a la propuesta técnica, folletos, catálogos y/o fotografías de los servicios similares o iguales a los solicitados.

**6. VISITA A INSTALACIONES.** - No se requieren visitas a las instalaciones institucionales por parte de los licitantes, ni a las de éstos.

**7. PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES.**

**PENAS CONVENCIONALES.** - De acuerdo con el artículo 53 de la LAASSP, las penas convencionales, será aplicable el 3% (tres por ciento) sobre el valor de los servicios prestados con atraso, sin considerar el I.V.A.

- En caso de incumplir en la fecha de entrega del servicio solicitado y/o faltantes en la misma.
- En caso de entrega de equipo o mobiliario inoperable o dañado que conlleve a retraso o cancelación del evento.
- En caso de incumpliendo en el horario de entrega que conlleve a retraso o cancelación del evento.

El responsable de aplicar las penas convencionales será el Administrador del Contrato. En su caso, la suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del contrato, siendo las obligaciones divisibles.

**DEDUCCIONES.** - El Instituto de conformidad con lo dispuesto por el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 97 de su Reglamento y 5.5.8 de sus Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, procederá a la aplicación de deducciones al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de los mismos conforme a los siguientes supuestos:





| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                                                          | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El proveedor deberá entregar a más tardar 48 horas previas al inicio de cada uno de los eventos la relación del personal de apoyo técnico y logístico conforme al formato que se integra al presente requerimiento "RELACIÓN DEL PERSONAL DE APOYO TÉCNICO Y LOGÍSTICO" que será el que asista al personal del Instituto.                                                                                                                                                           | Está relación deberá contener el número de elementos del personal de apoyo técnico y logístico solicitado en los Términos y Condiciones, el nombre completo, número de celular, correo electrónico y número de distintivo de cada uno de los asistentes. | Por la entrega parcial o deficiente de la relación solicitada al no contener los elementos requeridos de conformidad con los Términos y Condiciones.                                                      | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |
| El proveedor para el servicio de (Alimentos, Coffee Break y Box Lunch) deberá realizar la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad. De igual forma, deberá de contar con todos los utensilios necesarios, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio. De conformidad con las especificaciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad a los Términos y Condiciones | Se deberá apegar a lo establecido en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones conforme servicio de alimentos requeridos (Alimentos, Coffee Break y Box Lunch)                                                                                           | Por la entrega parcial o deficiente del servicio de alimentos requerido (Alimentos, Coffee Break y Box Lunch), o que no cumpla con lo conceptos solicitados en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |





| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El proveedor deberá entregar un informe al cierre de cada uno de los eventos el cual será firmado por el (la) administrador(a) del contrato para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto, en el cual constará el detalle de los insumos proporcionados al inicio de la operación de cada día, así como los que no fueron consumidos en el mismo día, los cuales serán entregados al Administrador del Contrato | El responsable de la supervisión y operación deberá de validar y verificar que el servicio se preste conforme a los rubros solicitados, así como verificar que los alimentos se distribuyan de acuerdo a lo requerido y cumplan con los horarios establecidos en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones conforme al servicio requerido. | Por la entrega parcial o deficiente del informe al término de la operación de cada día, así como por la falta de supervisión y operación y/o no permanecer desde el inicio al término del evento, retirándose del mismo sin contar con la anuencia diaria del (la) administrador(a) del Contrato para la salida diaria de conformidad a las especificaciones referidas en el Anexo Técnico. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |
| El proveedor deberá considerar los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que se refiere a los rubros (PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO) y demás condiciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad a los Términos y Condiciones                                                                                 | Se deberá apegar a las funciones solicitadas en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones, en cuanto al montaje y resolución de problemas de carácter técnico con sus equipos o con la instalación de la red alámbrica durante los días de duración del evento, supervisión y posterior desmontaje de los equipos.                         | Por no contar con el personal capacitado para realizar las funciones del montaje, pruebas y resolución de problemas de carácter técnico o con la instalación de la red alámbrica de su propiedad y posteriormente el desmontaje de los mismos, de conformidad a lo solicitado en el Anexo Técnico.                                                                                          | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 5 de 11



| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                 | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                  | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El proveedor deberá considerar los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que se refiere a los rubros (EQUIPO AUDIOVISUAL Y MOBILIARIO) y demás condiciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad a los Términos y Condiciones | Deberá entregar el (EQUIPO AUDIOVISUAL Y MOBILIARIO) con las especificaciones y condiciones requeridas, mismas que se señalan en el Anexo Técnico. | Por la entrega parcial o deficiente del EQUIPO AUDIOVISUAL y MOBILIARIO solicitados al no cumplir con todos los elementos mínimos requeridos en el Anexo Técnico. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |

La deducción se aplicará por cada supuesto que se presente y se calculará hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto del contrato.

Bajo este supuesto, las notas de crédito derivadas de las deducciones deberán estar apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.

**8. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS.** - El proveedor deberá entregar junto con el primer servicio, por escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el representante legal y a entera satisfacción del Instituto, la garantía de calidad de los servicios que proporcionará, durante la vigencia del contrato que resulte. El periodo de vigencia de la garantía dará inicio a partir del primer servicio prestado y al término de la vigencia del contrato, dicha garantía de servicios deberá entregarla en la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la DA, ubicada en la calle de Sevilla número 33, 4to. Piso, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México.

El proveedor se obliga expresamente a proporcionar el servicio en el lugar y plazo solicitado por el Instituto.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo, los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.



Se comprometerá a dar atención inmediata cuando se le requiera por algún mal funcionamiento, defecto, vicios ocultos o solicitar información.

Todos los gastos que se generen con motivo de los supuestos antes citados, correrán a cargo del proveedor.

**9. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.-** El proveedor se obliga a entregar a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del instrumento jurídico que derive, en términos del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del 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 de Fianzas a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe 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" la póliza de fianza antes señalada, en la División de Contratos, ubicada en Calle Durango número 291, 10º piso, Colonia Roma Norte, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México, apegándose al formato que para tal efecto se le entregará en la referida División.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata al proveedor, una vez que el Instituto le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato que derive, para lo cual deberá presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la División de Contratos dependiente de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, misma que llevará a cabo el procedimiento para su liberación y entrega de fianza.

Las obligaciones derivadas del contrato que en su caso se formalice son divisibles, por lo que en caso de incumplimiento del proveedor la garantía de cumplimiento se ejecutará de manera proporcional al monto de lo incumplido.

**10. EJECUCIÓN DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** -El instituto llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato en los casos siguientes:

- Se rescinda administrativamente el contrato.
- Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior de los servicios prestados, en comparación con los ofertados.
- 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

ANEXOS

Página 7 de 11

DIVISIÓN DE CONTRATOS



2023  
AÑO DE  
Francisco  
VILLA



Establecido para garantizar el cumplimiento del instrumento jurídico, establecido en el numeral que antecede.

d. Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en el contrato.

De conformidad con el artículo 81, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento se hará efectiva de manera proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

**11. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.-** El proveedor adjudicado deberá presentar una póliza de responsabilidad civil por evento con un valor mínimo, \$ 100,000.00 (Cien mil pesos 00/100 M.N.) con cobertura por daños a tercero, por los daños que puedan generarse con motivo de las actividades realizadas para prestar los servicios de conformidad con lo requerido con el Anexo Técnico y los presentes Términos y Condiciones dentro de los 3 (tres) días hábiles antes de cada uno de los eventos

**12. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.** - La modalidad del presente procedimiento en base a lo requerido será mediante contrato abierto.

**13. ANTICIPO.** - No aplica

**14. FORMA DE PAGO.** - La contratación se celebrará bajo la modalidad de precios fijos, de acuerdo con los precios unitarios pactados, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia del contrato.

El pago se realizará en "Pagos progresivos" por servicios realizados a el proveedor conforme a las entregas requeridas, y se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos", sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que el proveedor presente en la División de Trámite de Erogaciones dependiente de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones la representación impresa del Comprobantes Fiscales Digitales por internet (CFDI)

**15. MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO.**

#### **DEL PAGO:**

El proveedor deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del CFF, así como con las emitidas el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro

Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.



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

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha programada, a través del esquema electrónico interbancario que el IMSS tiene en operación, para tal efecto el proveedor deberá proporcionar la documentación requerida por la Coordinación de Tesorería, para dar de alta en el Sistema del Instituto la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE y banco.

En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos de lo previsto en los artículos 89 y 90 del Reglamento de la Ley de

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Instituto dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la recepción de la misma, indicará por escrito al proveedor las deficiencias o errores que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presente las correcciones no se computará dentro de los 20 (veinte) días naturales estipulados para el pago.

#### DE LA EJECUCION DEL SERVICIO:

**MECANISMOS DE SUPERVISIÓN.** - El administrador del contrato o a quien éste designe, podrán verificar antes del inicio de cada uno de los servicios solicitados, que estos cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas. Asimismo, durante el desarrollo del mismo.

**VERIFICACIÓN DEL SERVICIO.** - Al final de cada uno de los eventos, se procederá a realizar un Acta de Entrega-Recepción, misma que deberá ser firmada por el representante facultado por parte del proveedor y el Administrador del Contrato, para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación de los servicios establecidos en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones, el Instituto tendrá por no aceptado el servicio objeto del presente procedimiento.

**16. CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.** - En términos del artículo 54 de la LAASSP, El Instituto podrá rescindir administrativamente el contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando el proveedor incurra en cualquiera de las causales que de manera enunciativa más no limitativa se señalan a continuación:

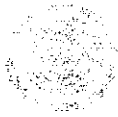
- a) Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

Página 9 de 11



2023  
FRANCISCO  
VILLA



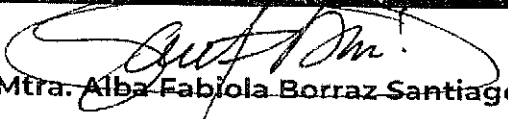
- b) Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato que derive.
- c) Cuando incumpla total o parcialmente, con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato y sus anexos.
- d) Cuando se compruebe que el servicio ha sido prestado con alcances y características distintas a las pactadas.
- e) Cuando se transmitan total o parcialmente bajo cualquier título y a favor de otra persona física o moral, los derechos y obligaciones, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización del Instituto.
- f) Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del proveedor.
- g) Cuando de manera reiterativa y constante, el proveedor sea sancionado por parte del Instituto con penalizaciones y/o deductivas sobre el mismo concepto de los servicios que proporciona al Instituto y con ello se afecten los intereses del mismo.
- h) Cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**17. ÁREA REQUERENTE.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, será el Área solicitante del procedimiento de contratación.

**18. ÁREA TÉCNICA.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, fungirá como Área Técnica, y será quien realice la evaluación técnica de las propuestas que presentan los licitantes participantes en el procedimiento de contratación.

**19. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, será el Administrador del Contrato.

POR EL ÁREA REQUERENTE, TÉCNICA  
Y  
ADMINISTRADORA DEL CONTRATO

  
Mtra. Alba Fabiola Borraz Santiago

Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración





**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES  
COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS  
COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y  
CONTRATOS

Contrato Número  
**050GYR019N24923-001-00**

## **ANEXO 3 (TRES)**

**“PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DE “EL PROVEEDOR” Y ACTA DE FALLO”**

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

**SIN TEXTO**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

## **Anexo 1.- Anexo Técnico**

**ANEXO TÉCNICO PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.**

- I. OBJETO.-** Contar con un Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, para eventos de las diversas áreas administrativas adscritas a la Dirección de Administración (DA), para el personal de apoyo administrativo, derivado de la ejecución de programas que requieren de su permanencia dentro de las instalaciones de las Coordinaciones Normativas que conforman la DA durante el año 2023, a fin de contribuir al logro de los objetivos y metas establecidos por el Instituto, buscando con esto una mayor eficiencia de la organización en sus diferentes ámbitos de operación, mediante la planeación de estrategias que permitan consolidar la gestión y administración de los recursos, en cuanto a economía, eficacia, eficiencia, imparcialidad, honradez y transparencia que aseguren las mejores condiciones para el Estado
- II. DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DEL SERVICIO.-** De acuerdo a la tabla que precede, se describen los rubros del requerimiento por el servicio integral a contratar:

| CLAVE CUCoP DEL SERVICIO |              |
|--------------------------|--------------|
| Clave CUCoP              | Descripción  |
| 38401-0001               | Exposiciones |

**CONCEPTOS.** La modalidad de contratación de este servicio se realizará bajo el esquema de contrato abierto estableciéndose el presupuesto mínimo y máximo, de conformidad con el artículo 47 de la LAASSP, la adjudicación se realizará al licitante que oferte el precio más bajo como resultado de la suma de los precios unitarios, para

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A. DE C.V.**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

ejercer conforme al presupuesto autorizado, se realizará única y exclusivamente de forma referencial, conforme a lo siguiente:

**DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS (ALCANCE):**

| 1. SERVICIO DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Horario               | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Desayuno: Consiste en ensaladas y frutas (varias), cereales, yogurt, leche, jugos de frutas de temporada, verduras al vapor, frijoles refritos, chilaquiles, cuatro platos fuertes, huevos y omelettes al gusto, postres (4 tipos diferentes a elegir), pan de dulce y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema.                           | 07:00 - 09:00<br>HRS. | 500             | 600             |
| Comida: Consiste en ensaladas y carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo), pan y/o tortillas, dos tipos de sopas caldosas, una sopa seca, verduras al vapor, frijoles refritos, cuatro platos fuertes, agua de frutas naturales, postres (4 tipos diferentes a elegir) y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema.        | 13:00 - 15:00<br>HRS. | 1000            | 1200            |
| Cena: Consiste en ensaladas y carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo), pan de dulce, molletes, dos sopas caldosas, verduras al vapor, frijoles refritos, cuatro platos fuertes, huevos y omelettes al gusto, agua de frutas naturales, postres (4 tipos diferentes a elegir) y café americano o té (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela) azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema. | 19:00 - 21:00<br>HRS. | 500             | 700             |
| Personal de Servicio de alimentos, deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante).                                                                                                                                                                                                                            |                       |                 |                 |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9534**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

| 2. COFFEE BREAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                           |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Horario                                                                   | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
| Servicio de Coffee Break continuo (8 horas), deberá de contener lo siguiente: Café tipo americano, Té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, surtido de refrescos de varios sabores, (productos de la línea coca cola, de calidad igual o superior), azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, fruta de mano y/o crudites (zanahorias, apio, pepino, jicama, con limón, sal, y chile en polvo o líquido tipo Tajín o similar), pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto, pan dulce (dona de azúcar, concha de vainilla y chocolate, oreja y panque de vainilla), bocadillos a elegir:<br>a) sándwich y cuernitos de 100 gramos que contengan, una rebanada de jamón de pavo, mayonesa en una sola tapa, una rebanada de queso tipo amarillo, y una hoja de lechuga.<br>b) Torta de bolillo y telera de 60 gramos que contengan una rebanada de jamón de pavo, mayonesa en una sola tapa, una rebanada de queso tipo amarillo, y una hoja de lechuga.<br>c) Hojaldra de 100 gramos (4 tipos diferentes a elegir), botana seca (cacahuates surtidos, frituras, palomitas, etc.) y productos desechables para el consumo de los alimentos. | Mañana<br>09:00 - 13:00 HRS.<br><br>y/o<br><br>Tarde<br>15:00 - 19:00 HRS | 1500            | 1700            |
| Servicio de café continuo (4 horas), que deberá de contener lo siguiente: Café tipo americano, té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, pan dulce (dona de azúcar, concha de vainilla y chocolate, oreja y panque de vainilla), pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto, jugos de frutas de temporada, fruta de mano y/o crudites (zanahorias, apio, pepino, jicama, con limón, sal, y chile en polvo o líquido tipo Tajín o similar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mañana<br>09:00 - 13:00 HRS.<br><br>y/o<br><br>Tarde<br>15:00 - 19:00 HRS | 700             | 800             |
| Servicio de café de (1 hora), que deberá contener lo siguiente: Café tipo americano, Té surtido (manzanilla, hierbabuena, limón, verde, manzana con canela), agua natural, azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema, pastas (galletas 4 tipos diferentes a elegir) y/o Barras de amaranto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato          | 270             | 300             |

Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal

Álvaro Obregón C.P. 01900

Tel. 55 5171 9554

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS



**AIKOMEX S.A DE C.V.**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

Personal de Servicio de coffee break, deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante).

### 3. BOX LUNCH

| Descripción de requerimientos mínimos                                                                              | Horario                                                          | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| El Box lunch deberá contener los siguientes elementos un emparedado, una fruta, un snack y una bebida embotellada. | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 800             | 1000            |
| El emparedado podrá ser: Un croissant, un sándwich, una chapata, una empanada, un bisquet, un wrap o una baguette. |                                                                  |                 |                 |

### 4. EQUIPO AUDIOVISUAL

| Descripción de requerimientos mínimos                                                                                                                                                                                                                                                     | Horario                                                          | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Equipo de audio (completo), con las siguientes características: 4 bocinas amplificadas con tripié y cableado, 2 micrófonos alámbricos, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido) y 3 micrófonos inalámbricos de mano.                                           | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 10              | 15              |
| Equipo de audio (intermedio), con las siguientes características: 2 bocinas amplificadas con tripié y cableado sistema activo, 1000 watts, 2 micrófonos alámbricos, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido), 1 CD Player y 2 micrófonos inalámbricos de mano. |                                                                  | 5               | 7               |
| Equipo de audio (básico), con las siguientes características: 2 bocinas amplificadas con tripié y cableado sistema activo, 1000 watts, 1 micrófono alámbrico, 1 consola chica (dispositivo que controle todo el equipo de sonido), CD Player y 1 micrófono inalámbrico de mano.           |                                                                  | 5               | 7               |
| Cañón de proyección, de 3500 lúmenes de luminosidad, tiro de proyección de al menos 2 metros cuadrados, tiro corto, con una entrada y dos salidas VGA o HDMI.                                                                                                                             |                                                                  | 10              | 15              |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Pantalla con soporte de altura, con las siguientes características como mínimo: 42" pulgadas, con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD. El soporte debe tener una altura aproximada de 1.8 m. de la base de la pantalla al piso.                                                          | 10 | 15 |
| Pantalla LED, con las siguientes características como mínimo: 55" pulgadas o superior con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD; y el soporte debe tener una altura aproximada de 1.8 m. de la base de la pantalla al piso.                                                                | 6  | 15 |
| Pantalla LED, con las siguientes características como mínimo: de 4m de base x 2.5m de altura, Pitch 2.8mm interior, módulos de 50x50cm o superior con entradas VGA, 3G SDI y HDMI, contar con cables para conexión a la energía eléctrica, centro de carga trifásico, mascarilla para pantalla en tela negra y diversos dispositivos incluidos Laptops y DVD.                            | 5  | 7  |
| Computadora portátil (Laptop), con las siguientes características como mínimo: Procesador Intel Core actualizado, memoria RAM de 4 GB, gráficos Intel HD, disco Duro de 300 GB, unidad óptica Dvd+-Rw, puertos USB, VGA, 3G SDI, HDMI, tarjeta de red 10/100/1000, conexión para nodo (internet) e inalámbrica, Windows 7, paquetería Office (Excel, Word, Access PowerPoint) y Acrobat. | 10 | 15 |
| El licitante deberá considerar en su propuesta, el cableado suficiente conforme a las características que determiné el licitante, para el buen funcionamiento de sus equipos, a fin de que los mismos se encuentren instalados en red alámbrica para el manejo de la información.                                                                                                        |    |    |

**5. MOBILIARIO**

| Descripción de requerimientos mínimos | Horario | Cantidad<br>Mínima | Cantidad<br>Máxima |
|---------------------------------------|---------|--------------------|--------------------|
|---------------------------------------|---------|--------------------|--------------------|

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------|------|
| Mesa (Tablón) con mantelería (mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Mesa tipo tablón rectangular, Ancho .77 x alto .75 a largo 2.45 m, Plegable, Color gris o beige, Marmoleado en acabado plástico, Base en estructura tubular calibre 18 a 20 y Sistema semiautomático. | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato | 25   | 30   |
| Mesa rectangular, con mantelería (mantel y/o cubre mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Tablón rectangular de 1.80 x 75 cm, en acero tubular perfil como mínimo de 1x1/4, calibre 18, patas plegables en acero tubular redondo de 1"pulgada.                             |                                                                  | 25   | 30   |
| Mesa redonda plegable con mantelería (mantel y/o cubre mantel de tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Tablón redondo, con 1.50 metros de diámetro, en acero tubular perfil como mínimo de 1x1/2, calibre 18, patas plegables en acero tubular redondo de 1"pulgada.                |                                                                  | 150  | 200  |
| Silla plegable acojinada, con funda y cinta (tafetán, organza y/o liverpool) colores a elegir: Silla acojinada con tubular acabado cromado cal. 20, asiento y respaldo acojinado tapizado en vinil color negro.                                                                                 |                                                                  | 1500 | 1700 |
| Estrado, con las siguientes características como mínimo: Medidas de 3.75m de largo por 1.22m de fondo a 45cm de altura.                                                                                                                                                                         |                                                                  | 15   | 18   |

**5. PERSONAL DE APOYO LOGISTICO Y TÉCNICO**

| Descripción de requerimientos mínimos | Horario | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima |
|---------------------------------------|---------|-----------------|-----------------|
|---------------------------------------|---------|-----------------|-----------------|

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

9



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                   |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----|----|
| Responsable de la supervisión y operación con experiencia en este tipo de servicio o similares.                                                                                                                                  | De acuerdo a la solicitud del (la) administrador (a) del contrato | 15 | 20 |
| Personal Técnico de apoyo con experiencia en trabajos similares.                                                                                                                                                                 |                                                                   | 30 | 40 |
| Personal de Servicio de alimentos y Coffee Break, mismo que deberá estar plenamente identificado, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante). |                                                                   | 30 | 40 |

Por lo que respecta al gramaje con el que deberán cumplir el servicio de BOX LUNCH a contener como mínimo el menú del numeral 3 arriba mencionado, se deberá considerar la información que a continuación se detalla:

| Concepto   |                         | Porción como mínima del Servicio de BOX LUNCH. |         |
|------------|-------------------------|------------------------------------------------|---------|
| Emparedado | Ingredientes            |                                                | Gramaje |
| Croissant  | Jamón                   |                                                | 80g.    |
|            | Queso                   |                                                | 50g.    |
|            | Pan                     |                                                | 120g.   |
|            | Dos rodajas de jitomate |                                                |         |
|            | Dos hojas de lechuga    |                                                |         |
| Sándwich   | Jamón                   |                                                | 80g.    |
|            | Queso                   |                                                | 50g.    |
|            | Pan integral o blanco   |                                                | 120g.   |
|            | Dos rodajas de jitomate |                                                |         |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

|          |                             |  |       |
|----------|-----------------------------|--|-------|
|          | Dos hojas de lechuga        |  |       |
|          | Mayonesa o mantequilla      |  |       |
| Chapata  | Jamón o pechuga de pavo     |  | 80g.  |
|          | Queso                       |  | 50g.  |
|          | Pan integral o blanco       |  | 120g. |
|          | Dos rodajas de jitomate     |  |       |
|          | Dos hojas de lechuga        |  |       |
|          | Mayonesa                    |  |       |
| Empanada | Jamón o carne molida o atún |  | 100g. |
|          | Hojaldre                    |  | 150g. |
| Bísquet  | Jamón                       |  | 80g.  |
|          | Queso                       |  | 50g.  |
|          | Pan integral o blanco       |  | 150g. |
|          | Mantequilla                 |  |       |
| Wrap     | Jamón o atún o pollo        |  | 100g. |
|          | Queso                       |  | 50g.  |
|          | Una tortilla de harina      |  | 40g.  |
|          | Verduras                    |  | 100g. |
| Baguette | Jamón o pechuga de pavo     |  | 80g.  |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

|                                                                                                                                                       |                          |                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                       | Queso                    |                                                   | 50g.   |
|                                                                                                                                                       | Pan integral o blanco    |                                                   | 150g.  |
|                                                                                                                                                       | Tres rodajas de jitomate |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | Tres hojas de lechuga    |                                                   |        |
| Tamal (salado y dulce)                                                                                                                                | Rajas                    |                                                   | 200g.. |
|                                                                                                                                                       | Mole                     |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | Jarocho                  |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | Verde                    |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | Piña                     |                                                   |        |
| Pizza (rebanada )                                                                                                                                     | Hawaiana                 |                                                   | 130g.  |
|                                                                                                                                                       | Pepperoni                |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | Mexicana                 |                                                   |        |
|                                                                                                                                                       | 4 Quesos                 |                                                   |        |
| Las frutas podrán ser: una manzana, una mandarina, una pera, un durazno, un plátano o una guayaba. La fruta deberá ser de un peso mayor a 150 gramos. |                          |                                                   |        |
| frutas                                                                                                                                                |                          | Gramaje                                           |        |
| Manzana                                                                                                                                               |                          | La fruta deberá ser de un peso mayor a 150 gramos |        |
| Mandarina                                                                                                                                             |                          |                                                   |        |
| Pera                                                                                                                                                  |                          |                                                   |        |
| Durazno                                                                                                                                               |                          |                                                   |        |
| Plátano                                                                                                                                               |                          |                                                   |        |
| Guayaba                                                                                                                                               |                          |                                                   |        |

Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal

Álvaro Obregón C.P. 01900

Tel. 55 5171 9554

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

|                                                                                                                        |  |              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|--|
| El snack podrá ser: una barra de cereal, un yogurt, una bolsa con ración de verdura, galletas de avena o frutos secos. |  |              |  |
| Snack                                                                                                                  |  | Gramaje      |  |
| Barra de cereal                                                                                                        |  | 30g.         |  |
| Yogurt sin azúcar                                                                                                      |  | 150g.        |  |
| Bolsa de zanahorias y/o pepino                                                                                         |  | 300g.        |  |
| Galletas de avena                                                                                                      |  | 150g.        |  |
| Frutos secos                                                                                                           |  | 150g.        |  |
| Las bebidas podrán ser una botella de agua con o sin sabor, refresco y/o atole                                         |  |              |  |
| Bebidas                                                                                                                |  | Presentación |  |
| Agua embotellada con sabor                                                                                             |  | 500 ml       |  |
| Agua embotellada sin sabor                                                                                             |  | 500 ml       |  |
| Refresco varios sabores (productos de la línea de coca cola)                                                           |  | 355 ml       |  |
| Atole varios sabores                                                                                                   |  | 249 ml       |  |

Por lo que respecta al gramaje con el que deberán cumplir los alimentos y Coffee Break a contener como mínimo los menús de los numerales 1 y 2 arriba mencionados, se deberá considerar la información que a continuación se detalla:

| Concepto                                          | Porción como mínima del Servicio de Alimentos y Coffee Break |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Leche o yogurt                                    | 240 ml. en desayuno                                          |
| Carne cocida (pollo, res, pescado, cerdo) y queso | 90 g. en el desayuno 120 g en la comida y 90 g en la cena    |
| Huevo                                             | Dos piezas (100 g.) en el desayuno o cena                    |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

| Concepto                                                                             | Porción como mínima del Servicio de Alimentos y Coffee Break |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Chilaquiles                                                                          | 100 g. en desayuno                                           |
| frutas (peso neto)                                                                   | 150 g. en desayuno y coffee break                            |
| Verduras al vapor                                                                    | 150 g. en desayuno                                           |
|                                                                                      | 300 g. en comida y                                           |
|                                                                                      | 150 g. en cena                                               |
| Ensalada verde                                                                       | 50 g. en desayuno, comida y cena                             |
| Sopa seca y sopa en caldo                                                            | 100 g. en la comida o cena                                   |
| Tortilla                                                                             | 28 g. en la comida                                           |
| Pan blanco (bolillo, telera, integral o multigrano) o pan de dulce                   | 40 g. en desayuno                                            |
|                                                                                      | 40 g. en comida                                              |
|                                                                                      | 40 g. en cena y                                              |
|                                                                                      | 40 g. en coffee break                                        |
| Crudites                                                                             | 75 g. en coffee break                                        |
| Leguminosas cocidas (frijol, haba, lenteja garbanzo)                                 | 80 g. en desayuno, comida y cena                             |
| Bebidas (Café, té, jugo de fruta de temporada, agua natural y agua de fruta natural) | 250 ml. en desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Refresco varios sabores (productos de la línea de coca cola)                         | 355 ml. en coffee break                                      |
| Cereal                                                                               | 80 g. en desayuno                                            |
| Pastas (Galletas)                                                                    | 20 g. en coffee break                                        |
| Carnes frías (jamón, salchicha, chorizo y pechuga de pavo)                           | 100 g. por charola en comida y cena                          |
| Postres                                                                              | 60 g. en el desayuno, comida y cena                          |
| Bocadillos (molletes, sándwich, cuernitos hojaldra)                                  | 100 g. en cena y coffee break                                |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

| Concepto                               | Porción como mínima del Servicio de Alimentos y Coffee Break |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Bocadillos (torta de bolillo y telera) | 60 g. en cena y coffee break                                 |
| Barra energética, barra de amaranto    | 20 g. en coffee break                                        |
| Sustituto de crema (individual)        | 4 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Sustituto de azúcar (individual)       | 1 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Azúcar en sobre (individual)           | 5 g. en el desayuno, comida, cena y coffee break             |
| Botana seca                            | 20 g. en coffee break                                        |

#### CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.

##### ALIMENTOS:

El licitante deberá considerar en su propuesta la preparación de los alimentos, así como los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad.

Las carnes rojas y blancas, (pollo, res, cerdo y pescado) que se destinen para la elaboración de los menús deberán ser frescas y preferentemente ser adquiridas el mismo día de su preparación.

Los alimentos deberán ser servidos en buena presentación por parte del proveedor.

Los alimentos y/o complementos deberán proporcionarse de manera individual en recipientes sellados para el caso que aplique. Su preparación debe guiarse bajo las mismas condiciones de limpieza que alimentos a consumir en el restaurante.

Al momento de preparar y servir los alimentos, el personal de servicio de alimentos deberá utilizar cofia desechable, mandil blanco de tela ahulada, cubre bocas y guantes.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas para su manejo.

El servicio de alimentos deberá estar listo para uso por parte del personal del instituto, mínimo 20 minutos previos a la hora del desayuno, comida y cena, de acuerdo a lo indicado por el (la) administrador(a) del contrato.

El personal encargado del servicio de alimentos sin excepción alguna, deberá ser gentil y amable con todos los comensales.

El servicio se prestará, según los requerimientos de las diversas Coordinaciones Normativas que conforman la Dirección de Administración (DA) durante la vigencia del contrato que derive, por conducto del (la) administrador(a) del contrato; cuando se soliciten los servicios de alimentos al proveedor, se le indicarán las cantidades y los conceptos que se proporcionarán, conforme a lo establecido en el rubro SERVICIO DE ALIMENTOS numeral 1 de la tabla que antecede, y demás condiciones que integran en el presente requerimiento por cada uno de los días que duren los eventos, de acuerdo con el programa proporcionado.

El licitante deberá considerar en su cotización, mantelería, loza y cristalería. La vajilla, vasos y tazas serán de cerámica, porcelana, melamina, loza, cristal o vidrio (sin despostillar), los cubiertos serán de acero inoxidable, limpios, en buen estado y proporcionarse sellados de manera individual (no manchados, ni maltratados), eliminar elementos decorativos innecesarios, mismos que deberán estar en perfectas condiciones, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio, los productos de autoservicio (servilleteros, botellas de condimentos, azucareros, saleros, etc.) serán proporcionados en contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite, (azúcar, sustituto de azúcar, crema y sustituto de crema para el café). Dicho servicio constará de mesas con cupo máximo de 4 personas, sillas cómodas y resistentes.

El licitante deberá considerar en su propuesta, proporcionar insumos de lavado y desinfección para el correcto funcionamiento del servicio en el evento.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

Una vez terminado el servicio, el licitante deberá considerar en su propuesta, retirar los desechos orgánicos e inorgánicos generados en el lugar del citado servicio de acuerdo a su clasificación.

Queda prohibido pedir o recibir propinas (remuneraciones económicas), el representante legal del proveedor que resulte adjudicado, deberá indicar al personal que proporcione la atención a los comensales y que se abstengan de pedir o recibir propinas o cualquier otra remuneración.

En caso de que resulte necesario incrementar la cantidad de alimentos en cada horario, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

#### **COFFEE BREAK:**

El servicio de Coffee Break será en un horario matutino y/o vespertino de acuerdo al tipo de evento solicitado, mismo que deberá estar preparados 30 minutos antes del inicio formal de cada uno de los eventos, en el lugar señalado por el (la) administrador(a) del contrato.

El licitante deberá considerar en su propuesta la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad y deberán estar montados en mesas tipo tablón dentro y/o fuera de las salas de usos múltiples que le sean señaladas, de acuerdo al día, lugar y horarios requeridos por el (la) administrador(a) del contrato.

Los alimentos y/o complementos deberán proporcionarse de manera individual en recipientes sellados para en caso que aplique. Su preparación deberá guiarse bajo las mismas condiciones de limpieza de los alimentos a consumir en el restaurante.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 3171 9554**



**NIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas para su manejo.

El licitante deberá considerar en su cotización, mantelería, loza y cristalería. La vajilla, vasos y tazas serán de cerámica, porcelana, melamina, loza, cristal o vidrio (sin despostillar), los cubiertos serán de acero inoxidable, limpios, en buen estado y proporcionarse sellados de manera individual (no manchados, ni maltratados), eliminar elementos decorativos innecesarios, mismos que deberán estar en perfectas condiciones, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio, los productos de autoservicio (servilleteros, azucareros, etc.) serán proporcionados en contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite.

El licitante deberá considerar en su cotización, proporcionar insumos de lavado y desinfección para el correcto funcionamiento del servicio en el evento.

Una vez terminado el servicio, el licitante deberá considerar en su cotización, retirar los desechos orgánicos e inorgánicos generados en el lugar del citado servicio de acuerdo a su clasificación.

Queda prohibido pedir o recibir propinas (remuneraciones económicas), el representante legal del proveedor que resulte adjudicado, deberá indicar al personal que proporcione la atención a los comensales y que se abstengan de pedir o recibir propinas o cualquier otra remuneración.

En caso de que resulte necesario incrementar el servicio de coffee break, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

**BOX LUNCH:**

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal  
Álvaro Obregón C.P. 01900  
Tel. 55 5171 9354**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

El licitante deberá considerar en su cotización la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad.

El proveedor entregará cada box lunch de manera individual (sin grapas ni materiales punzocortantes) y contenidos dentro de un empaque biodegradable (que se encuentren en óptimas condiciones de higiene y presentación), con etiqueta que una los cierres de la caja e indique el nombre del proveedor, fecha de elaboración y tiempo de caducidad, mínimo de 24 (veinticuatro) horas contadas a partir de la recepción de los mismos.

El servicio de box lunch deberá ser entregado por el proveedor, mínimo con una (1) hora de anticipación, de acuerdo al día, lugar y horarios requeridos por el (la) administrador(a) del contrato.

La transportación de los alimentos, las maniobras de carga y descarga en el lugar de entrega y distribución serán a cargo al proveedor, así como el aseguramiento de los mismos, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

En caso de que resulte necesario incrementar el servicio de box lunch, el único facultado para solicitarlo, será el (la) administrador(a) del contrato, mismos que podrán ser distribuidos sin que estos excedan el monto máximo contratado, asimismo, una vez terminado el evento de cada día, los insumos sobrantes deberán de ser entregados al (la) administrador(a) del contrato.

#### **EQUIPO AUDIOVISUAL:**

El equipo audiovisual deberá ya estar instalado con 30 (minutos) de anticipación en salas de usos múltiples que le sean señaladas, durante los días, lugar y horarios del evento requeridos por el (la) administrador(a) del contrato, el cual deberá contar con el personal capacitado para resolver cualquier tipo de problemática que se presente con el mismo.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Previo al inicio de cada uno de los eventos, se deberá considerar el personal y el tiempo requerido en el párrafo que antecede, mismo que podrá contar con 2 (dos) horas de anticipación para la conexión de los equipos solicitados, realización de pruebas y posterior el desmontaje de los mismos, respectivamente.

El licitante deberá considerar en su propuesta al personal capacitado para realizar las funciones del montaje, pruebas y resolución de problemas de carácter técnico o con la instalación de la red alámbrica de su propiedad y posteriormente el desmontaje de los mismos; bajo este mismo contexto deberá contar con equipo y/o equipos de respaldo en caso de fallas de funcionamiento para la totalidad del equipo audiovisual.

Se podrán realizar modificaciones en la fecha y horario en que se requerirá el servicio, hasta 3 (tres) días naturales antes a la fecha del evento, sin que esto genere un costo adicional para el Instituto.

#### **MOBILIARIO:**

El mobiliario deberá ya estar instalado con 30 (treinta) minutos de anticipación en salas de usos múltiples que le sean señaladas, durante los días, lugar y horarios del evento requeridos por el (la) administrador(a) del contrato, el cual deberá contar con el personal capacitado para resolver cualquier tipo de problemática que se presente con el mismo.

Previo al inicio de cada uno de los eventos, se deberá considerar el personal y el tiempo requerido en el párrafo que antecede, mismo que podrá contar con 2 (dos) horas de anticipación para el montaje del mobiliario y posterior el desmontaje del mismo, respectivamente.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

El personal para el servicio de coffee break deberá mantener la limpieza, orden y abastecimiento de la estación de servicio, de acuerdo a la solicitud del (la) administrador(a) del contrato.

El personal técnico de apoyo (equipo audiovisual), deberá realizar las funciones del montaje, resolución de problemas de carácter técnico con sus equipos o con la instalación de la red alámbrica durante los días de duración del evento, supervisión y posterior desmontaje de los equipos, respectivamente.

El personal de apoyo logístico y técnico y el designado para el servicio de alimentos y Coffee break deberán garantizar un trato amable y cordial para los asistentes del evento.

La totalidad del personal que servirá de apoyo logístico y técnico, así como el Servicio de alimentos y Coffee break deberán estar plenamente identificados, con distintivo o uniforme para su fácil identificación durante el evento (distintivo o uniforme que determinará el licitante), los hombres deberán presentarse con cabello corto y limpio y las mujeres con el cabello recogido y limpio, así como cubrir la nariz y la boca.

El licitante deberá considerar en su propuesta técnico - económica los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que

se refiere a los rubros de las tablas que anteceden, así como todo lo necesario para brindar el servicio.

**III. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, ESTÁNDAR (ANTES MEXICANA) INTERNACIONALES DE REFERENCIA O ESPECIFICACIÓN TÉCNICA, QUE RESULTEN APLICABLES.-**

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 3171 9554**



**AIKOMEX S.A. DE C.V.**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Se podrán realizar modificaciones en la fecha y horario en que se requerirá el servicio, hasta 3 (tres) días antes de la fecha del evento, sin que esto genere un costo adicional para el Instituto.

#### **PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO:**

El responsable de la supervisión y operación, deberá validar y verificar que el servicio se preste conforme a los rubros solicitados, así como verificar que los alimentos se distribuyan de acuerdo a lo requerido y cumplan con los horarios establecidos en el presente requerimiento. Asimismo deberá entregar un informe al cierre de cada uno de los eventos que le sean solicitados al proveedor, el cual será firmado por el (la) administrador(a) del contrato para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto, en el cual constará el detalle de los insumos proporcionados al inicio de la operación de cada día, así como los que no fueron consumidos en el mismo día, los cuales serán entregados a él (la) administrador(a) del contrato.

El responsable de la supervisión y operación, deberá permanecer desde el inicio y hasta el término del evento, debiendo contar con la anuencia diaria del (la) administrador(a) del contrato para la salida del mismo.

El licitante deberá proporcionar insumos de lavado y desinfección al igual que elementos de protección personal (EPP) (caretas, cubre bocas y guantes de látex o vinilo) para sus trabajadores.

- Cubre bocas: Se deberá ingresar con él y será obligatorio su uso durante el evento.
- Careta: Se deberá ingresar con esta y será obligatorio su uso durante el evento.
- Guantes: En el caso del personal que retire vajillas o realice limpieza, deben utilizar guantes de látex o vinilo y cambiarlos periódicamente, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva.

Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**NIKOMEX S.A. DE C.V.**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

No Aplica

#### **IV. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL QUE REALIZARÁ EL ÁREA TÉCNICA**

Será causa de desechamiento, el no presentar alguno de los documentos señalados en los siguientes numerales:

1. El servicio deberá cumplir con las especificaciones contenidas en el presente documento, a través del cual se describe amplia y detalladamente el servicio a requerir. Para tal efecto el interesado en el presente procedimiento deberá enviar su propuesta técnica conforme a lo solicitado en el mismo, aunado a que proporcionará, dentro de su propuesta, por escrito y en papel membretado de su representada, firmado por su Representante o Apoderado Legal, carta compromiso del cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos y especificaciones contenidos en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones el cual forma parte del presente documento.
2. Los licitante deberán presentar, un escrito en papel membretado, firmado por el representante legal, mediante el cual garantice la calidad de los servicios a prestar, señalando que cuenta con la infraestructura, para proporcionar el servicio, con cada uno de los servicios solicitados, durante la vigencia del contrato que se derive del proceso de contratación, así también el licitante ganador deberá presentar previo a la firma del contrato la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales ante el SAT, Opinión de Cumplimiento de Obligaciones de Seguridad Social ante el IMSS, Opinión de Cumplimiento de Obligaciones ante el Infonavit, como indica el Art.39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones.
3. Escrito en hoja membretada de su empresa y firmada por el representante legal o Apoderado Legal, en el cual manifieste que en el caso de resultar adjudicado, no subcontratará ni cederá total o parcialmente el servicio objeto del presente requerimiento, así como las obligaciones que emanen de la contratación.
4. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal o Apoderado Legal, en el cual manifieste de que conoce el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, así como su aplicación, emitido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
5. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal, en el cual manifieste de que conoce la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Establecimiento de Servicio de Alimentos y Bebidas, así como su aplicación, emitida por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

6. Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal, en el cual manifieste que conoce los Lineamientos de Medidas de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de los restaurantes para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la nueva normalidad en la Ciudad de México, así como su aplicación, emitido por el Gobierno de la Ciudad de México.

Además de lo anterior, deberá adjuntar a la propuesta técnica los siguientes documentos.

- a) Para acreditar su experiencia y capacidad técnica en servicios prestados referentes a organización de eventos para grupos, deberá presentar:
- Relación de servicios prestados indicando; nombre y/o razón social del contratante, dirección, teléfonos, descripción de los trabajos, importes totales y fecha de terminación, los cuales podrán ser verificadas por el Instituto.
  - Adjuntar a su propuesta técnica los folletos, catálogos y/o fotografías, en las cuales se aprecie que ha prestado los servicios de la misma naturaleza o similares de lo solicitado por el Instituto.
  - Entregar copia del documento original del contrato o pedido presentado (formalizados), en los que se demuestre que el licitante ha prestado servicios iguales o de similares características a los ofertados.
- b) Escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el Representante Legal que acredite que su personal cuenta con la capacitación en Habilidades en el Manejo Higiénico de Alimentos.
- c) El licitante deberá presentar escrito libre en el que manifieste que los productos cárnicos con los cuales llegará a brindar el servicio cuentan con la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) expedido por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Misma que podrá ser solicitada al licitante adjudicado en cualquier momento, durante la vigencia del servicio.

Ciudad de México a 3 de octubre de 2023

Ing. Rafael Yun Yoshioka Castro

Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal

Álvaro Obregón C.P. 01900

Tel. 55 5171 9554

ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS

**SIN TEXTO**



**NIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

## **Anexo 1.- Términos y Condiciones**

**TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.**

### **1. VIGENCIA DEL CONTRATO.**

**LA VIGENCIA DEL CONTRATO.** - La vigencia del contrato será a partir del día hábil siguiente de la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023.

**LA VIGENCIA DEL SERVICIO.** - Será a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023.

- 2. PROGRAMA DE ENTREGAS.**- El servicio deberá realizarse durante todo el año incluyendo sábados, domingos y días festivos, a partir del día hábil siguientes a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre del 2023, de acuerdo con los requerimientos de las Coordinaciones Normativas de la Dirección de Administración (DA), los eventos y/o requerimientos se harán del conocimiento al proveedor adjudicado mediante correo electrónico, con cinco (5) días naturales previos a la realización de los mismos, por el personal del Área de la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la DA, por conducto del Ing. Edgar Pérez Estudillo, Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros, perteneciente a la Coordinación Administrativa con número telefónico 5238-2700, extensión 18047 respectivamente, cuando se soliciten los servicios al proveedor adjudicado, se le indicarán las cantidades y los conceptos que se proporcionarán marcando día y hora del evento así como el lugar en que se desarrollará el mismo, conforme a lo establecido en el numeral II del Anexo Técnico.

**LUGAR PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**- El servicio requerido se realizará dentro de las instalaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social y/o instalaciones de la Ciudad de México, con capacidad para concentrar de manera referencial como mínimo de 60 a 150 personas por evento; la ubicación de los servicios no deberá rebasar la distancia

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

026

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

de los dieciséis (16) kilómetros a la redonda, tomando como referencia las oficinas centrales del Instituto Mexicano del Seguro Social, ubicado en Paseo Reforma número 476, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06600, Ciudad de México.

El estimado del servicio requerido es de 6 a 15 eventos, esta referencia es variable durante la vigencia del contrato.

**CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** - El proveedor se compromete a prestar el servicio conforme a las especificaciones técnicas requeridas, alcances y demás condiciones que se detallan ampliamente en el numeral II del Anexo Técnico, mismo que forman parte integral del presente requerimiento durante la prestación del servicio, éste

será sujeto a una verificación visual aleatoria, de conformidad con lo dispuesto en el presente requerimiento numeral 13.- MECANISMOS DE SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO, con el objeto de revisar que se preste conforme a las especificaciones técnicas requeridas.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación del servicio establecidas, el Instituto no dará por aceptado el servicio objeto de este requerimiento.

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.

El proveedor deberá entregar a más tardar 48 horas previas al inicio de cada uno de los eventos la relación del personal de apoyo técnico conforme al formato que se integra al presente requerimiento denominado "RELACIÓN DEL PERSONAL DE APOYO TÉCNICO Y LOGÍSTICO" que será el que asista al personal del Instituto.

3. **CRITERIO DE EVALUACIÓN.**- La evaluación de las proposiciones técnicas presentadas por los interesados, se llevará a cabo con base en el criterio de evaluación binario, DE CUMPLE o NO CUMPLE, mediante el cual sólo se adjudicará al licitante que ofrezca las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes establecidas por los artículos 36, 36 Bis Fracción II de la

1

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 51 de su Reglamento.

La justificación para el uso del Sistema Binario es que no se incorporan características de alta especialidad técnica o de innovación tecnológica, ya que los servicios a contratar se encuentran estandarizados en el mercado.

Los criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones serán los siguientes:

- a. Se verificará que se cumpla con los requisitos y especificaciones técnicas requeridas.
- b. La asignación del servicio se hará en favor de aquel participante que habiendo cumplido con los requisitos establecidos, presente la propuesta económica solvente más baja.
- c. Cuando los servicios ofertados contenidos en la proposición del licitante, además de cumplir con todos los requerimientos técnicos establecidos en el presente documento, contengan características adicionales, se podrán aceptar y será declarado ganador sólo en el caso de que su proposición económica sea la más baja.
- d. Que se cumpla con los requisitos y especificaciones técnicas, administrativas y legales señaladas en los presentes términos y condiciones y sus anexos.

**4. LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES QUE DEBE CUMPLIR O APLICARSE AL SERVICIO A CONTRATAR.**

Se solicita copia del Aviso de funcionamiento vigente, expedida por la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), en el caso de que el licitante preste el servicio como transitorio, deberá presentar esta documentación correspondiente al domicilio fiscal donde se encuentre su empresa, considerando que llevará los alimentos preparados y solo procederá a calentarlos dentro de las instalaciones del Instituto, para la atención correspondiente a los comensales.

El licitante deberá adjuntar en su propuesta técnica el documento ante referido.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

5. **FOLLETOS, CATÁLOGOS, FOTOGRAFÍAS.** - El (los) licitante (s) participante (s) deberá (n) anexar a la propuesta técnica, folletos, catálogos y/o fotografías de los servicios similares o iguales a los solicitados.

6. **VISITA A INSTALACIONES.** -No se requieren visitas a las instalaciones institucionales por parte de los licitantes, ni a las de éstos.

7. **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES.**

**PENAS CONVENCIONALES.** - De acuerdo con el artículo 53 de la LAASSP, las penas convencionales, será aplicable el 3% (tres por ciento) sobre el valor de los servicios prestados con atraso, sin considerar el I.V.A.

-En caso de incumplir en la fecha de entrega del servicio solicitado y/o faltantes en la misma.

-En caso de entrega de equipo o mobiliario inoperable o dañado que conlleve a retraso o cancelación del evento.

-En caso de incumpliendo en el horario de entrega que conlleve a retraso o cancelación del evento.

El responsable de aplicar las penas convencionales será el Administrador del Contrato. En su caso, la suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del contrato, siendo las obligaciones divisibles.

**DEDUCCIONES.** - El Instituto de conformidad con lo dispuesto por el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 97 de su Reglamento y 5.5.8 de sus Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, procederá a la aplicación de deducciones al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de los mismos conforme a los siguientes supuestos:

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                                                         | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El proveedor deberá entregar a más tardar 48 horas previas al inicio de cada uno de los eventos la relación del personal de apoyo técnico y logístico conforme al formato que se integra al presente requerimiento "RELACIÓN DEL PERSONAL DE APOYO TÉCNICO Y LOGÍSTICO" que será el que asista al personal del Instituto.                                                                                                                              | Está relación deberá contener el número de elementos del personal de apoyo técnico y logístico solicitado en los Términos y Condiciones, el nombre completo, número de celular, correo electrónico y número de distintivo de cada uno de los asistentes. | Por la entrega parcial o deficiente de la relación solicitada al no contener los elementos requeridos de conformidad con los Términos y Condiciones.                                                     | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |
| El proveedor para el servicio de (Alimentos, Coffee Break y Box Lunch) deberá realizar la preparación de los alimentos, así como proporcionar los ingredientes para los mismos, siendo estos suficientes, frescos y de buena calidad. De igual forma, deberá de contar con todos los utensilios necesarios, a fin de que se otorgue eficientemente el servicio. De conformidad con las especificaciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad | Se deberá apegar a lo establecido en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones conforme servicio de alimentos requeridos (Alimentos, Coffee Bre y Box Lunch)                                                                                             | Por la entrega parcial o deficiente del servicio de alimentos requerido (Alimentos, Coffee Break y Box Lunch), o que no cumpla con lo conceptos solicitado en el Anexo Técnico y Términos Y Condiciones. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS**

**DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

| a los Términos y Condiciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
| El proveedor deberá entregar un informe al cierre de cada uno de los eventos el cual será firmado por el (la) administrador(a) del contrato para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto, en el cual constará el detalle de los insumos proporcionados al inicio de la operación de cada día, así como los que no fueron consumidos en el mismo día, los cuales serán entregados al Administrador del Contrato | El responsable de la supervisión y operación deberá de validar y verificar que el servicio se preste conforme a los rubros solicitados, así como verificar que los alimentos se distribuyan de acuerdo a lo requerido y cumplan con los horarios establecidos en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones conforme al servicio requerido. | Por la entrega parcial o deficiente del informe al término de la operación de cada día, así como por la falta de supervisión y operación y/o no permanecer desde el inicio al término del evento, retirándose del mismo sin contar con la anuencia diaria del (la) administrador(a) del Contrato para la salida diaria de conformidad a las especificaciones referidas en el Anexo Técnico. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |
| El proveedor deberá considerar los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que se refiere a los rubros (PERSONAL DE                                                                                                                                                                                                            | Se deberá apegar a las funciones solicitadas en el Anexo Técnico y Condiciones, en cuanto al montaje y resolución de problemas de carácter técnico con sus equipos o con la instalación de la red                                                                                                                                          | Por no contar con el personal capacitado para realizar las funciones del montaje, pruebas y resolución de problemas de carácter técnico o con la instalación de la red alámbrica de su                                                                                                                                                                                                      | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

|                                                                                                                            |                                                                                                       |                                                                                                             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| APOYO LOGISTICO Y TÉCNICO) y demás condiciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad a los Términos y Condiciones | alámbrica durante los días de duración del evento, supervisión y posterior desmontaje de los equipos. | propiedad y posteriormente el desmontaje de los mismos, de conformidad a lo solicitado en el Anexo Técnico. |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| CONCEPTO U OBLIGACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | NIVEL DEL SERVICIO                                                                                                                                 | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                                                                  | DEDUCCIÓN                                                       | LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| El proveedor deberá considerar los requerimientos mínimos apegándose estrictamente a las especificaciones, descripción y demás condiciones que integran el presente requerimiento, en lo que se refiere a los rubros (EQUIPO AUDIOVISUAL Y MOBILIARIO) y demás condiciones requeridas en el Anexo Técnico, de conformidad a los Términos y Condiciones | Deberá entregar el (EQUIPO AUDIOVISUAL Y MOBILIARIO) con las especificaciones y condiciones requeridas, mismas que se señalan en el Anexo Técnico. | Por la entrega parcial o deficiente del EQUIPO AUDIOVISUAL y MOBILIARIO solicitados al no cumplir con todos los elementos mínimos requeridos en el Anexo Técnico. | 1% (uno por ciento) sobre el valor total incumplido, más I.V.A. | Será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento del contrato. |

La deducción se aplicará por cada supuesto que se presente y se calculará hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto del contrato.

Bajo este supuesto, las notas de crédito derivadas de las deducciones deberán estar apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: CORREO ELECTRÓNICO QUE NO ES DE REPRESENTANTE LEGAL, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**  
**Álvaro Obregón C.P. 01900**  
**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

8. **GARANTÍA DE LOS SERVICIOS.** - El proveedor deberá entregar junto con el primer servicio, por escrito en hoja membretada de la empresa y firmada por el representante legal y a entera satisfacción del Instituto, la garantía de calidad de los servicios que proporcionará, durante la vigencia del contrato que resulte. El periodo de vigencia de la garantía dará inicio a partir del primer servicio prestado y al término de la vigencia del contrato, dicha garantía de servicios deberá entregarla en la División de Recursos Materiales y Financieros dependiente de la Coordinación Administrativa de la DA, ubicada en la calle de Sevilla número 33, 4to. Piso, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México.

El proveedor se obliga expresamente a proporcionar el servicio en el lugar y plazo solicitado por el Instituto.

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo, los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.

Se comprometerá a dar atención inmediata cuando se le requiera por algún mal funcionamiento, defecto, vicios ocultos o solicitar información.

Todos los gastos que se generen con motivo de los supuestos antes citados, correrán a cargo del proveedor.

9. **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** - El proveedor se obliga a entregar a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del instrumento jurídico que derive, en términos del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del 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 de Fianzas a favor del "Instituto Mexicano del Seguro Social", por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe 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" la póliza de fianza antes señalada, en la División de Contratos, ubicada en Calle Durango número 291, 10º piso, Colonia

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Roma Norte, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México, apeándose al formato que para tal efecto se le entregará en la referida División.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata al proveedor, una vez que el Instituto le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato que derive, para lo cual deberá presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la División de Contratos dependiente de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, misma que llevará a cabo el procedimiento para su liberación y entrega de fianza.

Las obligaciones derivadas del contrato que en su caso se formalice son divisibles, por lo que en caso de incumplimiento del proveedor la garantía de cumplimiento se ejecutará de manera proporcional al monto de lo incumplido.

#### **10. EJECUCIÓN DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

El Instituto llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato en los casos siguientes:

- a. Se rescinda administrativamente el contrato.
- b. Durante su vigencia se detecten deficiencias, fallas o calidad inferior de los servicios prestados, 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 instrumento jurídico, establecido en el numeral que antecede.

- d. Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en el contrato.

De conformidad con el artículo 81, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento se hará efectiva de manera proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

034  
Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

11. **GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.**- El proveedor adjudicado deberá presentar una póliza de responsabilidad civil por evento con un valor mínimo, \$ 100,000.00 (Cien mil pesos 00/100 M.N.) con cobertura por daños a tercero, por los daños que puedan generarse con motivo de las actividades realizadas para prestar los servicios de conformidad con lo requerido con el Anexo Técnico y los presentes Términos y Condiciones dentro de los 3 (tres) días hábiles antes de cada uno de los eventos

12. **MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.** - La modalidad del presente procedimiento en base a lo requerido será mediante contrato abierto.

13. **ANTICIPO.** - No aplica

14. **FORMA DE PAGO.** - La contratación se celebrará bajo la modalidad de precios fijos, de acuerdo con los precios unitarios pactados, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia del contrato.

El pago se realizará en "Pagos progresivos" por servicios realizados a el proveedor conforme a las entregas requeridas, y se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos", sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que el proveedor presente en la División de Trámite de Erogaciones dependiente de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones la representación impresa del Comprobantes Fiscales Digitales por internet (CFDI)

15. **MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO.**

#### DEL PAGO:

El proveedor deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del CFF, así como con las emitidas el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma Número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

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

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha programada, a través del esquema electrónico interbancario que el IMSS tiene en operación, para tal efecto el proveedor deberá proporcionar la documentación requerida por la Coordinación de Tesorería, para dar de alta en el Sistema del Instituto la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE y banco.

En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos de lo previsto en los artículos 89 y 90 del Reglamento de la Ley de

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Instituto dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la recepción de la misma, indicará por escrito al proveedor las deficiencias o errores que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presente las correcciones no se computará dentro de los 20 (veinte) días naturales estipulados para el pago.

#### DE LA EJECUCION DEL SERVICIO:

**MECANISMOS DE SUPERVISIÓN.** - El administrador del contrato o a quien éste designe, podrán verificar antes del inicio de cada uno de los servicios solicitados, que estos cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas. Asimismo, durante el desarrollo del mismo.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**



**AIKOMEX S.A. DE C.V.**

**Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**

**VERIFICACIÓN DEL SERVICIO.** - Al final de cada uno de los eventos, se procederá a realizar un Acta de Entrega-Recepción, misma que deberá ser firmada por el representante facultado por parte del proveedor y el Administrador del Contrato, para asentar que el servicio se prestó a entera satisfacción del Instituto.

Cabe resaltar que mientras no se cumpla con las condiciones de la prestación de los servicios establecidos en el Anexo Técnico y Términos y Condiciones, el Instituto tendrá por no aceptado el servicio objeto del presente procedimiento.

**16. CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.** - En términos del artículo 54 de la LAASSP, El Instituto podrá rescindir administrativamente el contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando el proveedor incurra en cualquiera de las causales que de manera enunciativa más no limitativa se señalan a continuación:

- a) Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.
- b) Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato que derive.
- c) Cuando incumpla total o parcialmente, con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato y sus anexos.
- d) Cuando se compruebe que el servicio ha sido prestado con alcances y características distintas a las pactadas.
- e) Cuando se transmitan total o parcialmente bajo cualquier título y a favor de otra persona física o moral, los derechos y obligaciones, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización del Instituto.
- f) Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del proveedor.
- g) Cuando de manera reiterativa y constante, el proveedor sea sancionado por parte del Instituto con penalizaciones y/o deductivas sobre el mismo concepto de los servicios que proporciona al Instituto y con ello se afecten los intereses del mismo.
- h) Cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**



**AIKOMEX S.A DE C.V**

Invitación a Cuando Menos Tres  
Personas Nacional Electrónica  
Núm. IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

17. **ÁREA REQUIRENTE.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, será el Área solicitante del procedimiento de contratación.

18. **ÁREA TÉCNICA.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, fungirá como Área Técnica, y será quien realice la evaluación técnica de las propuestas que presentan los licitantes participantes en el procedimiento de contratación.

19. **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** - El Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, será el Administrador del Contrato.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: CORREO ELECTRÓNICO QUE NO ES DE REPRESENTANTE LEGAL, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016

**Risco 227 Int. 4 B Col. Jardines del Pedregal**

**Álvaro Obregón C.P. 01900**

**Tel. 55 5171 9554**

**ANEXOS  
DIVISIÓN DE CONTRATOS**

**SIN TEXTO**



**AIKOMEX S.A. DE C.V.**

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:  
CORREO ELECTRÓNICO QUE NO ES DE REPRESENTANTE LEGAL, POR CONSIDERARSE  
INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE  
CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY  
FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016

**Anexo 9 - Propuesta Económica**

| Anexo 9.- Propuesta Económica               |                 |                 |                 |                          |                     |               |                          |                     |               |                          |                     |               |                          |
|---------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------|
| SERVICIO/DE ALIMENTOS Y BEBIDAS             | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL CANTIDAD MÍNIMA | IVA CANTIDAD MÍNIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA | IVA CANTIDAD MÁXIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA | IVA CANTIDAD MÁXIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA |
| Desayuno                                    | 500             | 600             | \$ 245.00 /     | \$122,500.00             | \$ 19,600.00        | \$ 142,100.00 | \$ 147,000.00            | \$ 23,520.00        | \$ 170,520.00 | \$ 23,520.00             | \$ 170,520.00       | \$ 170,520.00 | \$ 170,520.00            |
| Comida                                      | 1000            | 1200            | \$ 268.00 /     | \$ 268,000.00            | \$ 42,880.00        | \$ 310,880.00 | \$ 321,600.00            | \$ 51,456.00        | \$ 373,056.00 | \$ 51,456.00             | \$ 373,056.00       | \$ 373,056.00 | \$ 373,056.00            |
| Cena                                        | 500             | 700             | \$ 259.00 /     | \$129,500.00             | \$ 20,720.00        | \$ 150,220.00 | \$ 181,300.00            | \$ 29,008.00        | \$ 210,308.00 | \$ 29,008.00             | \$ 210,308.00       | \$ 210,308.00 | \$ 210,308.00            |
|                                             |                 |                 |                 |                          | SUBTOTAL            | \$ 520,000.00 |                          | SUBTOTAL            | \$ 649,900.00 |                          | \$ 649,900.00       | \$ 649,900.00 | \$ 649,900.00            |
|                                             |                 |                 |                 |                          | IVA                 | \$ 83,200.00  |                          | IVA                 | \$ 103,984.00 |                          | \$ 103,984.00       | \$ 103,984.00 | \$ 103,984.00            |
|                                             |                 |                 |                 |                          | TOTAL               | \$ 603,200.00 |                          | TOTAL               | \$ 753,884.00 |                          | \$ 753,884.00       | \$ 753,884.00 | \$ 753,884.00            |
| COFFEE BREAK                                |                 |                 |                 |                          |                     |               |                          |                     |               |                          |                     |               |                          |
|                                             | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL CANTIDAD MÍNIMA | IVA CANTIDAD MÍNIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA | IVA CANTIDAD MÁXIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA | IVA CANTIDAD MÁXIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA |
| Servicio de Coffee Break continuo (8 horas) | 1500            | 1700            | \$ 220.00 /     | \$ 330,000.00            | \$ 52,800.00        | \$ 382,800.00 | \$ 374,000.00            | \$ 59,840.00        | \$ 433,840.00 | \$ 59,840.00             | \$ 433,840.00       | \$ 433,840.00 | \$ 433,840.00            |
| Servicio de café continuo (4 horas)         | 700             | 800             | \$ 151.00 /     | \$ 105,700.00            | \$ 16,912.00        | \$ 122,612.00 | \$ 120,800.00            | \$ 19,328.00        | \$ 140,128.00 | \$ 19,328.00             | \$ 140,128.00       | \$ 140,128.00 | \$ 140,128.00            |
| Servicio de café de (1 hora)                | 270             | 300             | \$ 99.00 /      | \$ 26,730.00             | \$ 4,276.80         | \$ 31,006.80  | \$ 29,700.00             | \$ 4,752.00         | \$ 34,452.00  | \$ 4,752.00              | \$ 34,452.00        | \$ 34,452.00  | \$ 34,452.00             |
|                                             |                 |                 |                 |                          | SUBTOTAL            | \$ 462,430.00 |                          | SUBTOTAL            | \$ 524,500.00 |                          | \$ 524,500.00       | \$ 524,500.00 | \$ 524,500.00            |
|                                             |                 |                 |                 |                          | IVA                 | \$ 73,983.80  |                          | IVA                 | \$ 83,920.00  |                          | \$ 83,920.00        | \$ 83,920.00  | \$ 83,920.00             |
|                                             |                 |                 |                 |                          | TOTAL               | \$ 536,418.80 |                          | TOTAL               | \$ 608,420.00 |                          | \$ 608,420.00       | \$ 608,420.00 | \$ 608,420.00            |

Risco 227 Int. 1 B Col. Jardines del Pedregal

Álvaro Obregón C.P. 01900

Tel. 55 5171 9554

**ANEXOS**

**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:  
CORREO ELECTRÓNICO QUE NO ES DE REPRESENTANTE LEGAL, POR CONSIDERARSE  
INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE  
CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY  
FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016

# AIKOMEX S.A DE C.V



|           | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL CANTIDAD MINIMA | IVA CANTIDAD MINIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MAXIMA | IVA CANTIDAD MAXIMA | TOTAL CANTIDAD MAXIMA |
|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------|---------------------|-----------------------|
| Box Lunch | 800             | 1000            | \$ 155.00       | \$ 124,000.00            | \$ 19,840.00        | \$ 143,840.00 | \$ 155,000.00            | \$ 24,800.00        | \$ 179,800.00         |
|           |                 |                 |                 | SUBTOTAL                 |                     | \$ 124,000.00 |                          | SUBTOTAL            | \$ 155,000.00         |
|           |                 |                 |                 | IVA                      |                     | \$ 19,840.00  |                          | IVA                 | \$ 24,800.00          |
|           |                 |                 |                 | TOTAL                    |                     | \$ 143,840.00 |                          | TOTAL               | \$ 179,800.00         |

|                                   | CANTIDAD MINIMA | CANTIDAD MAXIMA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL CANTIDAD MINIMA | IVA CANTIDAD MINIMA | TOTAL         | SUBTOTAL CANTIDAD MAXIMA | IVA CANTIDAD MAXIMA | TOTAL CANTIDAD MAXIMA |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------|---------------------|-----------------------|
| Equipo de audio (completo)        | 10              | 15              | \$ 9,100.00     | \$ 91,000.00             | \$ 14,560.00        | \$ 105,560.00 | \$ 136,500.00            | \$ 21,840.00        | \$ 158,340.00         |
| Equipo de audio (intermedio)      | 5               | 7               | \$ 8,200.00     | \$ 41,000.00             | \$ 6,560.00         | \$ 47,560.00  | \$ 57,400.00             | \$ 9,184.00         | \$ 66,584.00          |
| Equipo de audio (básico)          | 5               | 7               | \$ 7,900.00     | \$ 39,500.00             | \$ 6,320.00         | \$ 45,820.00  | \$ 55,300.00             | \$ 8,848.00         | \$ 64,148.00          |
| Cañón de proyección               | 10              | 15              | \$ 4,300.00     | \$ 43,000.00             | \$ 6,880.00         | \$ 49,880.00  | \$ 64,500.00             | \$ 10,320.00        | \$ 74,820.00          |
| Pantalla 42 con soporte de altura | 10              | 15              | \$ 4,300.00     | \$ 43,000.00             | \$ 6,880.00         | \$ 49,880.00  | \$ 64,500.00             | \$ 10,320.00        | \$ 74,820.00          |

Risco 227 Int. A B Col. Jardines del Pedregal  
Álvoro Obregón C.P. 01900  
Tel. 55 5171 9554



SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FÍSICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: CORREO ELECTRÓNICO QUE NO ES DE REPRESENTANTE LEGAL, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 09-mayo-2016

Rivco 227 Int. 1 B Col. Jardines del Pedregal

Álvarez Obregón C.P. 01900

Tel. 5535719541

## ANEXOS

DIVISIÓN DE CONTRATOS

| PERSONAL DE APOYO<br>CONSISTENCIA TÉCNICA | CANTIDAD<br>MÍNIMA | CANTIDAD<br>MÁXIMA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL<br>CANTIDAD<br>MÍNIMA | SUBTOTAL<br>CANTIDAD<br>MÁXIMA | TOTAL        | SUBTOTAL<br>CANTIDAD<br>MÁXIMA | IVA CANTIDAD<br>MÁXIMA | TOTAL CANTIDAD<br>MÁXIMA |
|-------------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Responsable de la supervisión             | 15                 | 20                 | \$ 1,700.00     | \$ 25,500.00                   | \$ 4,080.00                    | \$ 29,580.00 | \$ 34,000.00                   | \$ 5,440.00            | \$ 39,440.00             |
| Personal Técnico                          | 30                 | 40                 | \$ 1,300.00     | \$ 39,000.00                   | \$ 6,240.00                    | \$ 45,240.00 | \$ 52,000.00                   | \$ 8,320.00            | \$ 60,320.00             |
| Personal de Servicio de alimentos         | 30                 | 40                 | \$ 625.00       | \$ 18,750.00                   | \$ 3,000.00                    | \$ 21,750.00 | \$ 25,000.00                   | \$ 4,000.00            | \$ 29,000.00             |
|                                           |                    |                    |                 | SUBTOTAL                       | SUBTOTAL                       | \$ 83,250.00 | SUBTOTAL                       |                        | \$ 111,000.00            |
|                                           |                    |                    |                 | IVA                            | IVA                            | \$ 13,320.00 | IVA                            |                        | \$ 17,760.00             |
|                                           |                    |                    |                 | TOTAL                          | TOTAL                          | \$ 96,570.00 | TOTAL                          |                        | \$ 128,760.00            |

NOTAS:

- Las cantidades en lo conceptos Mínimos y Máximos solo son únicamente referenciales.
- Se deberá cotizar de acuerdo a las especificaciones del Anexo Técnico (II.- DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DEL SERVICIO)
- Se deberá expresar en letra los importes de la propuesta.
- Los precios serán fijos durante la vigencia del contrato.
- Se deberá considerar dos decimales no redondear, sin fórmulas.
- La propuesta deberá ser elaborada en hoja membretada del "EL LICITANTE" y firmada por el apoderado legal o persona autorizada para tal efecto.

Ciudad de México a 3 de octubre de 2023

REPRESENTANTE Y/O APODERADO LEGAL DEL LICITANTE

Ing. Rafael Yun Yoshioka Castro

Risco 227 Int. A B Col. Jardines del Pedregal

Alvaro Obregón C.P. 01900

Tel. 55 5171 9554



GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones  
Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

#### ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

En la Ciudad de México, siendo las **13:00 horas del día 20 de octubre de 2023**, en la sala de juntas de la División de Contratación de Activos y Logística; se reunieron los servidores públicos cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el acto de fallo del procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica número **IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**, convocada para la contratación del "**Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, Para Eventos de las Diversas Áreas Administrativas Adscritas a la Dirección de Administración**", de conformidad con los artículos 36, 36 Bis fracción II y 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley o la LAASSP), 51 de su Reglamento (en adelante el Reglamento o el RLAASSP), el numeral 4.2.2.1.20 del Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante el Manual o MAAG) así como lo previsto en los numerales 3.1.- Fecha, hora y lugar para los actos de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas que rige el presente procedimiento, y 3.10, inciso a) de la Convocatoria que rige el presente procedimiento.

Este acto es presidido por la Licenciada Rosa Angélica Nava Robles, Titular de la División de Contratación de Activos y Logística, de la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos, de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, de conformidad con el numeral 5.3.8 inciso a) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y el numeral 7.1.3.1.2.3., del Manual de Organización de la Dirección de Administración, quien rubrica y firma al final de la presente acta.

Quien preside hace constar que se encuentra presente el Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros, en su carácter de Área técnica cuyo nombre y firma aparecen al final de la presente Acta.

De conformidad con los artículos 26 penúltimo párrafo de la LAASSP y 45 de su Reglamento, se hace constar que no asistieron personas que hayan manifestado su interés de estar presentes en este acto como observadores.

Acto seguido, en presencia de los asistentes se da lectura al FALLO contenido en la presente acta, al tenor de lo siguiente:

En el acto de presentación y apertura de proposiciones, se recibieron para efectos de su revisión, análisis detallado y elaborar el Dictamen que fundamenta y motiva el fallo del presente procedimiento, conforme lo establecen los artículos 36 y 36 Bis fracción II de la Ley y 51 primer párrafo de su Reglamento, las proposiciones de los siguientes licitantes:

| No. | Licitantes            |
|-----|-----------------------|
| 1.- | AIKOMEX, S.A. de C.V. |



2023  
Francisco  
VILLA

ANEXOS

DIVISIÓN DE CONTRATOS



GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones

Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

#### ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

| No. | Licitantes                           |
|-----|--------------------------------------|
| 2.- | C&S GLOBAL BUSINESS CONSULTING, S.C. |
| 3.- | EL MUNDO ES TUYO, S.A. DE C.V..      |

Se comunica que se verificó en el sistema CompraNet el **Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados** disponible en: [https://directoriosancionados.funcionpublica.gob.mx/SanFicTec/jsp/Ficha\\_Tecnica/SancionadosN.htm](https://directoriosancionados.funcionpublica.gob.mx/SanFicTec/jsp/Ficha_Tecnica/SancionadosN.htm), que las personas morales antes mencionadas no se encuentren inhabilitadas y/o sancionadas así como el listado de proveedores suspendidos a la fecha de celebración del presente Acto, imprimiendo las pantallas de dichas consultas, mismas que se encuentra archivadas en el expediente del procedimiento de la presente Invitación a Cuando Menos Tres Personas, verificándose que el licitante referido no se encuentra inhabilitado, sancionado ni suspendido.

Asimismo, se consultó el listado de proveedores y contratistas impedidos para contratar con el Instituto Mexicano del Seguro Social a la fecha de celebración del presente Acto, de conformidad con lo establecido por el artículo 50 de la LAASSP, fracciones III, IV, XIII y XIV, dicho listado fue impreso y, de igual manera, se encuentra archivado en el expediente de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas que nos ocupa, verificándose que el licitante referido no se encuentra impedido.

#### Criterio de Evaluación de Proposiciones.

Con apego en lo establecido por los artículos 36, 36 Bis fracción II y 37 de la Ley y 51 del Reglamento; Numeral 2 Objeto y Alcance de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas, numeral 2.7 Forma de Adjudicación y Apartado 6. Criterios específicos conforme a los cuales se evaluarán las proposiciones, de la Convocatoria; así como el numeral, 7 Adjudicación de Contrato, la Convocante efectuó la evaluación utilizando el criterio **Binario**, es decir **Cumple o No cumple**, considerando exclusivamente los requisitos y condiciones establecidos en los Anexos Uno "Anexo Técnico", Dos "Términos y Condiciones y Nueve "Propuesta Económica", a efecto de que se garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Para tal efecto, se llevará a cabo la evaluación de las proposiciones de los licitantes, conforme al siguiente procedimiento:

#### I. EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

##### A. FIRMA ELECTRÓNICA.

En primer término, se verificó si las proposiciones fueron debidamente firmadas electrónicamente, tal como se exigió en el apartado 3, numeral 3.5 de la Convocatoria y de conformidad con los artículos 26 Bis, fracción II y 27 de la Ley, que disponen que en el caso de Licitaciones Públicas Electrónicas, en las



2023  
Francisco  
VILLA

11/11/23



ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

cuales se permite exclusivamente la participación de los licitantes a través del Sistema CompraNet, se utilizarán medios de identificación electrónica, los cuales producirán los mismos efectos que las leyes otorguen a los documentos firmados autógrafamente y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

Vinculado a ello, el artículo 50 del Reglamento, establece que "En las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en sustitución de la firma autógrafa, se emplearán medios de identificación electrónica que establezca la Secretaría de la Función Pública". Al respecto, la Secretaría de la Función Pública, mediante el "Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011, dispuso en su numeral 14 textualmente lo siguiente: "El medio de identificación electrónica para que los potenciales licitantes nacionales, ya sean personas físicas o morales, hagan uso de CompraNet, será el certificado digital de la firma electrónica avanzada que emite el Servicio de Administración Tributaria para el cumplimiento de obligaciones fiscales".

Al efectuar el acto de presentación y apertura de las proposiciones, se imprimió de los licitantes, el archivo generado por CompraNet denominado "Acuse de proposición", el cual contiene, entre otros datos, el Nombre o Razón Social de la persona física o moral que carga la propuesta en el sistema así como Nombre del firmante y la Firma (Cadena de firma electrónica), así como el código QR con el cual se puede verificar el acuse de proposición y son "la prueba" de que las propuestas las autentican los licitantes como enviadas por ellos mismos a través de los medios electrónicos y, por tanto, ponen de manifiesto que la propuesta fue firmada digitalmente y que se cumplió con la exigencia prevista en la Convocatoria.

El análisis a que se refiere este numeral, se realizó por el área contratante, la División de Contratación de Activos y Logística de la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos, de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, a través de la Lic. Rosa Angélica Nava Robles, Titular de la División de Contratación de Activos y Logística.

De la evaluación realizada, se desprende que los acuses generados por el sistema CompraNet indican que tanto la documentación legal, técnica y económica que presentaron los licitantes **1) AIKOMEX, S.A. de C.V.; 2) C&S GLOBAL BUSINESS CONSULTING, S.C. y 3) EL MUNDO ES TUYO, S.A. DE C.V., fueron debidamente firmadas de forma electrónica**, las cuales se contienen en el **ANEXO I**

**B. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPOSICIÓN (LEGAL-ADMINISTRATIVA).**

Sólo después de constatar que los licitantes firmaron adecuadamente su proposición, se procedió a la evaluación de la documentación distinta a la proposición a que se refieren el apartado 4. Requisitos





GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones  
Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

#### ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

que los licitantes deben cumplir, numeral 4.2. Documentación distinta a la proposición (legal-administrativa), de la Convocatoria. -----

La revisión de la documentación distinta a las proposiciones, se realizó por el área contratante, la División de Contratación de Activos y Logística, de la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos, de la Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, de conformidad con el numeral 4.39 primer párrafo de las POBALINES, así como del numeral 4.2.2.1.15 del Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, el Manual).-----

La evaluación se contiene en el **Anexo II**, la cual se tiene por reproducida en este apartado como si a la letra se insertare.-----

Con base en la evaluación, se concluyó que la documentación distinta presentada por los licitantes: **1) AIKOMEX, S.A. DE C.V.; 2) C&S GLOBAL BUSINESS CONSULTING, S.C. y 3) EL MUNDO ES TUYO, S.A. DE C.V., cumplen satisfactoriamente** con los extremos solicitados en la Convocatoria. -----

#### C. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS.-----

Una vez que se verificó que los licitantes cumplieron con el requerimiento de la documentación distinta, se procedió a la evaluación de los requisitos establecidos en el apartado 4. Requisitos que los licitantes deben cumplir, numeral 4.3.- Propuesta Técnica y en el Anexo 1.- "Anexo Técnico", de la convocatoria. -----

La evaluación de la propuesta técnica de los licitantes se realizó bajo la más estricta responsabilidad del Área Técnica, por parte del Titular de la División de Inmuebles Centrales, de conformidad con el artículo 2, fracciones II y III del Reglamento; los numerales 4.25, inciso e) y 4.39 primer párrafo de las POBALINES, así como del numeral 4.2.2.1.16 del Manual, remitida mediante oficio número 09 53 381E00/**3386**/2023 de fecha 05 de octubre de 2023, signado por la Mtra. Alba Fabiola Borraz Santiago, Titular de la Coordinación Administrativa de la Dirección de Administración, misma que se contiene en el **Anexo III**, y se tiene por reproducido en este apartado como si a la letra se insertare.-----

Del análisis efectuado a la propuesta técnica de los licitantes, se desprende lo siguiente:-----

| No. | Licitante                            | Evaluación Técnica |
|-----|--------------------------------------|--------------------|
| 1.- | AIKOMEX, S.A. DE C.V.                | <b>Cumple</b>      |
| 2.- | C&S GLOBAL BUSINESS CONSULTING, S.C. | <b>No Cumple</b>   |
| 3.- | EL MUNDO ES TUYO, S.A. DE C.V.       | <b>No Cumple</b>   |



2023  
Francisco  
VILLA



ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

Con base en la evaluación técnica se desprende que la propuesta técnica presentada por el licitante **1)** AIKOMEX, S.A. DE C.V., cumple con los requisitos solicitados, por lo que procede a realizar la evaluación de su propuesta económica.

**D. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS.**

De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 Evaluación de la propuesta técnica, de la convocatoria, sólo se considerarán para la evaluación económica aquellas proposiciones que cumplan los requisitos técnicos.

La evaluación de la propuesta económica del licitante: **1)** AIKOMEX, S.A. DE C.V., fue realizada por parte de la División de Contratación de Activos y Logística, de conformidad con los numerales 7.1.3.1.2.3 del Manual de Organización de la Dirección de Administración y el numeral 5.3.8 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de este Instituto vigentes.

De la evaluación en comento, se determinó que la propuesta económica del licitante, **1)** AIKOMEX, S.A. DE C.V., **cumple** con los requisitos solicitados en la convocatoria.

**I. RELACIÓN DE LICITANTES CUYAS PROPOSICIONES SE DESECHARON.**

Para cumplir con lo previsto en la fracción I del artículo 37 de la Ley, se incluye un cuadro resumen del licitante cuya propuesta se desecharon, con la expresión sintética del motivo

| No. | Licitante                            | Motivo de Desechamiento          |
|-----|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1.- | C&S GLOBAL BUSINESS CONSULTING, S.C. | • No cumple requisitos técnicos. |
| 2.- | EL MUNDO ES TUYO, S.A. DE C.V.       | • No cumple requisitos técnicos. |

**II. RELACIÓN DE LICITANTES CUYAS PROPOSICIONES RESULTARON SOLVENTES.**

Para cumplir con lo previsto en la fracción II del artículo 37 de la Ley, se incluye un cuadro resumen de los licitantes cuya proposición resultó solvente

| No. | Licitante             |
|-----|-----------------------|
| 1.- | AIKOMEX, S.A. DE C.V. |

**II. FALLO.**





GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones

Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

1

## ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

Con sustento en las evaluaciones que anteceden y que son el fundamento y soporte de esta decisión, se emite el Fallo de la **Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica número IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023**, en los siguientes términos: -----

Se **ADJUDICA** el contrato del "Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, Para Eventos de las Diversas Áreas Administrativas Adscritas a la Dirección de Administración", al licitante: **AIKOMEX, S.A. DE C.V.**, el monto adjudicado es por un monto mínimo de **\$1,889,405.00** (Un millón, ochocientos ochenta y nueve mil cuatrocientos cinco pesos 00/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado (IVA), considerando que la presente adjudicación causa IVA a una tasa del 16%, por lo que el impuesto causado es de **\$302,304.80** (Trecientos dos mil trescientos cuatro pesos 80/100 M.N.), y el monto mínimo total, incluyendo dicho impuesto es de **\$2,191,709.80** (Dos millones, ciento noventa y un mil setecientos nueve pesos 80/100 M.N.), y monto máximo de **\$2,418,590.00** (Dos millones, cuatrocientos dieciocho mil quinientos noventa pesos 00/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado (IVA), considerando que la presente adjudicación causa IVA a una tasa del 16%, por lo que el impuesto causado es de **\$386,974.40** (Trecientos ochenta y seis mil novecientos setenta y cuatro pesos 40/100 M.N.), y el monto máximo total, incluyendo dicho impuesto es de **\$2,805,564.40** (Dos millones, ochocientos cinco mil quinientos sesenta y cuatro pesos 40/100 M.N.) conforme a los precios unitarios ofertados en su propuesta económica, misma que se adjunta a la presente como **ANEXO IV**. -----

Lo anterior, por las razones expuestas en este fallo y en las evaluaciones que son sustento de la decisión, cuya proposición resultó solvente, ya que cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la Convocatoria, cuya propuesta técnica y económica resultaron solventes, por tanto, garantizan el cumplimiento de las obligaciones respectivas. -----

De conformidad con el artículo 37 fracción V de la LAASSP se le informa al licitante adjudicado que, la firma del contrato se llevará a cabo dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes a la notificación del presente fallo, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 46 de la Ley y demás correlativos, deberá entregar a partir del día hábil siguiente a la adjudicación, en la División de Contratos ubicada en el piso 10 del inmueble de Calle Durango No. 291, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México, en un horario de 9:30 a 14:00 horas en copia simple y original o copia certificada para cotejo de los documentos señalados en el numeral **3.11. Documentos que de manera previa a la firma del contrato, deberá presentar el licitante adjudicado.**

En cumplimiento a los artículos 2 fracción II, 45 último párrafo, 56 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP); 84 segundo párrafo de su Reglamento; así como lo establecido en el Acuerdo por el que se incorpora como un módulo de CompraNet la aplicación denominada Formalización de Instrumentos Jurídicos y se emiten las Disposiciones de carácter general que regulan su funcionamiento, publicado en el Diario Oficial de la



2023  
Francisco  
VILLA



GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones  
Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

#### ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

Federación; se solicita que previo a la suscripción del contrato respectivo, el Representante Legal del Adjudicado lleve a cabo su registro en el Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos (MFIJ), para lo cual se pone a su disposición las siguientes direcciones electrónicas: -----

<https://www.gob.mx/compranet/documentos/modulo-de-formalización-de-instrumentos-juridicos>  
[https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Guia\\_de\\_registro\\_de\\_empresas\\_V3.pdf](https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Guia_de_registro_de_empresas_V3.pdf)

En cumplimiento al artículo 84 del Reglamento de la LAASSP y las modificaciones establecidas en el DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1º de junio de 2022, se señalan los datos del contrato derivado del presente procedimiento conforme a lo siguiente: -----

| Datos del contrato y su garantía<br>AIKOMEX, S.A. DE C.V. |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Número de contrato:                                       | 050GYR019N24923-001-00                                                                                                                                                                                                           |
| Objeto:                                                   | "Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, Para Eventos de las Diversas Áreas Administrativas Adscritas a la Dirección de Administración". |
| Monto máximo:                                             | \$2,418,590.00 (Dos millones, cuatrocientos dieciocho mil quinientos noventa pesos 00/100 M.N.), antes de incluir el Impuesto al Valor Agregado.                                                                                 |
| Vigencia:                                                 | La vigencia del contrato será a partir del siguiente día hábil de la notificación del fallo y hasta el al 31 de diciembre de 2023.                                                                                               |
| Porcentaje de la garantía                                 | 10% (diez por ciento) sobre el importe máximo adjudicado, sin incluir el I.V.A.                                                                                                                                                  |
| Monto de la garantía                                      | \$241,859.00 (Doscientos cuarenta y un mil ochocientos cincuenta y nueve pesos 00/100 M.N.)                                                                                                                                      |
| Tipo de garantía:                                         | Divisible.                                                                                                                                                                                                                       |

El licitante adjudicado deberá entregar en la División de Contratos ubicada en el piso 10 del inmueble de Calle Durango No. 291, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México, en un horario de 9:30 a 14:00, a más tardar dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento del contrato. -----

Se hace mención que con fundamento en lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley, con esta notificación de fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles sin perjuicio de las obligaciones de las partes de firmarlo en el plazo y términos señalados en el presente fallo -----

Durango No. 291, piso 5, Colonia Roma Norte, Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06700, CDMX.  
www.imss.gob.mx 7 de 8



2023  
Francisco  
VILLA

ANEXOS

DIVISIÓN DE CONTRATOS



GOBIERNO DE  
MÉXICO



Dirección de Administración  
Unidad de Adquisiciones

Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos  
División de Contratación de Activos y Logística

#### ACTA DE FALLO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS NACIONAL ELECTRÓNICA  
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN EN COMPRANET: IA-50-GYR-050GYR019-N-249-2023

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO: "SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS, COFFEE BREAK, BOX LUNCH, EQUIPO AUDIOVISUAL, MOBILIARIO, PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO Y TÉCNICO, PARA EVENTOS DE LAS DIVERSAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS ADSCRITAS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN".

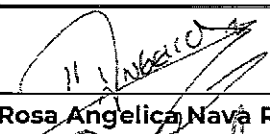
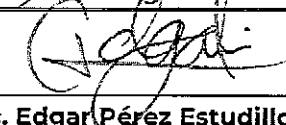
#### V. CIERRE DEL ACTA.

Para efectos de la notificación, en términos de los artículos 37 Bis de la Ley y 45 del Reglamento, se difundirá un ejemplar de la presente acta en la dirección electrónica de CompraNet <https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx/> asimismo, se informa que a partir de esta fecha se pone a disposición, copia de esta acta en el tablero de avisos dispuesto en el piso 5 de la División de Contratación de Activos y Logística, del inmueble ubicado en Calle Durango No. 291, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, Ciudad de México, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y en su caso, obtener copia de la misma. Este procedimiento sustituye a la notificación personal. -----

No habiendo otro hecho que hacer constar, se da por terminado este acto, siendo las **13:45 horas día en que se actúa.**-----

Esta Acta consta de **8 (ocho)** fojas útiles, y 4 anexos constantes de 18 páginas. -----

Por el Instituto Mexicano del Seguro Social: -----

|                                                                                             |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titular de la División de Contratación de Activos y Logística<br>(Área Contratante)         | <br>Lic. Rosa Angelica Nava Robles |
| Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros<br>(Área Requiriente y Técnica) | <br>Lic. Edgar Pérez Estudillo     |

Fin del Acta



2023  
Francisco  
VILLA



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN**  
**UNIDAD DE ADQUISICIONES**  
**COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y**  
**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS**  
**COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y**  
**CONTRATOS**

**Contrato Número**  
**050GYR019N24923-001-00**

## **ANEXO 4 (CUATRO)**

**“DOCUMENTO DE DESIGNACIÓN DE ADMINISTRADOR DEL CONTRATO”**

DIVISIÓN DE CONTRATOS  
NIVEL CENTRAL

**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**

**SIN TEXTO**



GOBIERNO DE  
MÉXICO



DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
Coordinación Administrativa

Of No. 09 53 38 1E00/2005 /2023

Ciudad de México, a

31 AGO 2023

**Lic. José Gonzalo Badillo Marino**

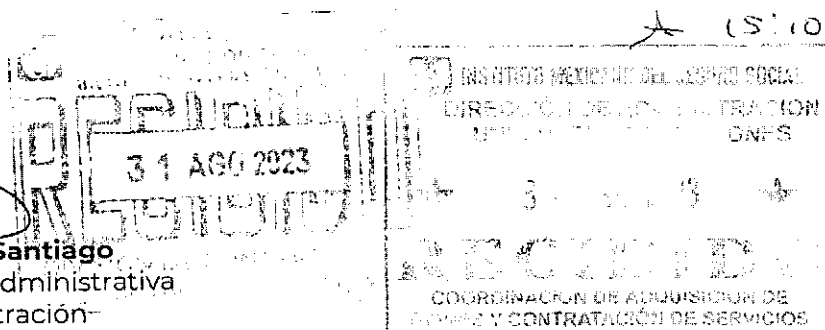
Titular de la Coordinación de Adquisición de  
Bienes y Contratación de Servicios  
Presente

Con el propósito de dar cumplimiento a lo establecido en los numerales 4.17 y 4.24.6 de las "Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social", sirva la presente para informar la aceptación de la suscrita para fungir como responsable para la Administración del Contrato, que resulte del procedimiento de contratación del "Servicio Integral de Alimentos, Coffee Break, Box Lunch, Equipo Audiovisual, Mobiliario, Personal de Apoyo Logístico y Técnico, para eventos de las diversas áreas administrativas adscritas a la Dirección de Administración" y como Representante Técnico, que asistirá al servidor público que presida la(s) junta(s) de aclaraciones, en concordancia con el numeral 4.24.7 de las referidas POBALINES.

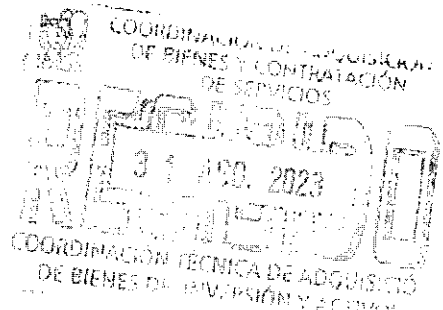
Sin más por el momento, aprovecho la ocasión para envíaes un cordial saludo.

**Atentamente**

**Mtra. Alba Fabiola Borraz Santiago**  
Titular de la Coordinación Administrativa  
De la Dirección de Administración



Elaboró y Revisó: C.P. Margarito Palacios Espinosa.- Jefe del Área de Compras  
Válido: Ing. Edgar Pérez Estudillo.- Titular de la División de Recursos Materiales y Financieros



**ANEXOS**  
**DIVISIÓN DE CONTRATOS**



2023  
Francisco  
VILLA

**SIN TEXTO**