

A large, faded watermark of the IMSS logo is visible in the background. It features a stylized eagle with its wings spread, perched on a cactus, all enclosed within a rounded square border. Below the logo, the letters 'IMSS' are written in a large, bold, sans-serif font.

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



Contrato para la prestación del Servicio de Alimentos (desayuno, comida y cena) y café para los participantes del curso "Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil Módulos III y IV", que celebran por una parte, el **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, que en lo sucesivo se denominará "**EL INSTITUTO**", representado en este acto por el **C. ULISES MORALES GÓMEZ**, en su carácter de Apoderado Legal, y por la otra parte, la empresa denominada **PROMOTORA GASTRONÓMICA CARZA, S.C.**, a quien en lo sucesivo se le denominará "**EL PROVEEDOR**", representada por el **C. CARLOS EDUARDO ZAZUETA ORDOÑEZ**, en su carácter de Representante Legal, y a quienes en forma conjunta se les denominará "**LAS PARTES**", al tenor de las Declaraciones y Cláusulas siguientes:

DECLARACIONES

I.- "**EL INSTITUTO**" declara, a través de su Apoderado Legal que:

I.1.- 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.- Está facultado para contratar los servicios necesarios, en términos de la legislación vigente, para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el artículo 251, fracción IV de la Ley del Seguro Social.

I.3.- El C. Ulises Morales Gómez, en su carácter de Titular de la Unidad de Adquisiciones e Infraestructura, cuenta con las facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico en su calidad de Apoderado Legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 268 A de la Ley de Seguro Social, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número 19,033 de fecha 05 de agosto de 2019, otorgada ante la fe del Licenciado Eduardo Francisco García Villegas Sánchez Cordero, Titular de la Notaría Pública Número 248 de la Ciudad de México, e inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número 97-7-06082019-182325, de fecha 06 de agosto de 2019; 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.

I.4.- El C. Víctor Manuel Pérez Robles, Titular de la División de Expansión del Servicio de Guardería de "**EL INSTITUTO**", funge como Administrador del presente contrato, responsable de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento jurídico, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 84, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

I.5.- Para el cumplimiento de sus funciones y la realización de sus actividades se requiere de la prestación del Servicio de Alimentos (desayuno, comida y cena) y café para los participantes del curso "Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil Módulos III y IV", solicitado por la Coordinación del Servicio de Guardería para el Desarrollo Integral Infantil.



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

Contrato Número
D9M0301

I.6.- Para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos disponibles suficientes, no comprometidos, en la cuenta número 42060802 de conformidad con el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo con número de folio 0000420551-2019, emitido por la Titular de la División de Control y Seguimiento al Gasto de Operación de fecha 12 de agosto de 2019, integrado en el **Anexo 1 (uno)**, del presente instrumento jurídico.

I.7.- Con fecha 18 de octubre de 2019, la Coordinación Técnica de Adquisición de Bienes de Inversión y Activos, a través de la División de Contratación de Activos y Logística, mediante acto de fallo, notificó a "**EL PROVEEDOR**" la adjudicación del procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica número **IA-050GYR019-E239-2019**, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción II, 26 Bis fracción II, 28 fracción I y 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, los relativos de su Reglamento y demás disposiciones aplicables en la materia, como se detalla en el **Anexo 2 (dos)**, del presente instrumento jurídico.

I.8.- De conformidad con lo previsto en el artículo 81 fracción IV del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de discrepancia entre el contenido de la Convocatoria y el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en dicha Convocatoria.

I.9.- Señala como su domicilio para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en Calle Durango número 291, piso PH, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, en la Ciudad de México.

II.- "EL PROVEEDOR" declara, a través de su Representante Legal, que:

II.1.- Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número 6,807 de fecha 18 de diciembre de 2007, pasada ante la fe del Licenciado Luis Felipe Xavier Güemes Ríos, Titular de la Notaría Pública número 1 de Cuautla, Morelos, e inscrita en el Registro Público de Comercio de la misma Entidad, con el registro número 25, Foja 49, Libro 30, Volumen II, Sección 4.


II.2.- El C. Carlos Eduardo Zazueta Ordoñez, acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número 6,807 de fecha 18 de diciembre de 2007, pasada ante la fe del Licenciado Luis Felipe Xavier Güemes Ríos, Notario Público número 1 de la misma Entidad, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Estado de Morelos, con el registro número 25, Foja 49, Libro 30, Volumen II, Sección 4, y manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3.- Su objeto social, conforme a sus Estatutos consiste, entre otros, en la comercialización, promoción y prestación de toda clase de servicios relacionados con la industria gastronómica, así como el establecimiento de toda clase de locales y restaurantes-bar para la venta de alimentos y bebidas; producir, fabricar, comprar, vender, importar y exportar por cuenta propia o

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 2 de 16

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS	Contrato Número D9M0301
---	--	--

de terceros toda clase de productos alimenticios, bebidas o cualesquiera clase de productos, equipo y maquinaria relacionados con el ramo.

II.4.- Cuenta con los registros siguientes:

- Registro Federal de Contribuyentes número: **PGC071218MV0**.
- Registro Patronal ante “**EL INSTITUTO**” y **EL INFONAVIT** número: XXXXXXXXXX

II.5.- Cuenta con el documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), de opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, de conformidad con el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, así como a lo dispuesto por las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2019, publicada el 29 de abril de 2019, del cual presenta copia a “**EL INSTITUTO**” para efectos de la suscripción del presente contrato.

II.6.- Sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del Seguro Social, y al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social, cuyas constancias correspondientes debidamente emitidas por “**EL INSTITUTO**” exhibe para efectos de la suscripción del presente instrumento jurídico.

II.7.- Cuenta con el documento correspondiente vigente, expedido por “**EL INSTITUTO**” sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, conforme al Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico de “**EL INSTITUTO**” en la sesión ordinaria celebrada el 10 de diciembre de 2014, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015 y su modificación publicada en el mismo de fecha 3 de abril de 2015, del cual presenta copia a “**EL INSTITUTO**” para efectos de la suscripción del presente contrato.

En caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de seguridad social, solicita se apliquen los recursos derivados del presente contrato, contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor de “**EL INSTITUTO**”.

II.8.- Cuenta, con el documento correspondiente, vigente, expedido por el INFONAVIT en los términos del Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, del cual presenta copia a “**EL INSTITUTO**” para efectos de la suscripción del presente contrato.

II.9.- Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 3 de 16

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



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

Contrato Número
D9M0301

II.10.- Conforme a lo previsto en los artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público 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”**, deberá proporcionar la información relativa al presente contrato que en su momento se requiera.

II.11.- Reúne las condiciones de organización, experiencia, personal capacitado y demás recursos técnicos, humanos y económicos necesarios, así como con la capacidad legal suficiente para cumplir con las obligaciones que contrae en el presente contrato.

II.12.- Para efectos legales y de notificación relacionados con el presente contrato, señala como domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos, el ubicado en Andador Interior del Centro Vacacional IMSS Oaxtepec, sin número, Código Postal 62738, Yautepec, Morelos; teléfono: 01 735 356 0101 ext. 51882; correo electrónico: gastronomica_carza_sc@yahoo.com.mx.

Hechas las declaraciones anteriores, **“LAS PARTES”** convienen en otorgar el presente contrato, de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- **“EL PROVEEDOR”** se obliga a prestar del Servicio de Alimentos (desayuno, comida y cena) y café para los participantes del curso **“Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil Módulos III y IV”**, cuyas características, cantidades, alcances y especificaciones se describen en los **Anexos 1 (uno) y 2 (dos)** del presente instrumento jurídico, así como a las condiciones de la convocatoria y acta de fallo del procedimiento del cual deriva el presente contrato, disponible para su consulta en el Portal de Compras Gubernamentales CompraNet.

SEGUNDA.- IMPORTE DEL CONTRATO.- El importe del presente contrato es por la cantidad de **\$646,185.00 (SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.)**, más el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), de conformidad con los precios unitarios que se indican en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato.


“LAS PARTES” convienen que el presente contrato se celebra 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 presente instrumento jurídico.

TERCERA.- FORMA Y CONDICIONES DE PAGO.- Se efectuará el pago en 2 (dos) exhibiciones a **“EL PROVEEDOR”** una vez prestado el servicio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como lo establecido en los Términos y Condiciones que se agregan en el **Anexo 1 (uno)** del presente contrato.

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 4 de 16

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

	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS	Contrato Número D9M0301
---	---	-----------------------------------

El pago se realizará en 2 (dos) exhibiciones; la primera cuando “EL PROVEEDOR” haya concluido el Módulo III, y la segunda cuando haya finalizado el Módulo IV, conforme a la siguiente programación:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

“EL PROVEEDOR” una vez entregada la totalidad del servicio de conformidad con lo establecido en los Términos y Condiciones que se agregan en el **Anexo 1 (uno)** del presente contrato, deberá presentarse con el original y copia del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) que reúna los requisitos fiscales respectivos, (en el que se indique el servicio entregado, número de proveedor, número de contrato, en su caso) y con copia del (las) Acta(s) de Entrega-Recepción debidamente suscritas por el Administrador del Contrato referidas en el inciso I) de los Términos y Condiciones, que se agregan en el **Anexo 1 (uno)** del presente contrato, a fin de recabar el sello y aval del Titular de la Coordinación del Servicio de Guardería para el Desarrollo Integral Infantil en las oficinas sitas en el Pórtico del edificio sede de “EL INSTITUTO”, sito en Avenida Paseo de la Reforma 476, Colonia Juárez, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06600, en la Ciudad de México.

El pago se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, sin exceder de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha de entrega del CFDI y documentación comprobatoria en la División de Trámite de Erogaciones dependiente de la Coordinación de Contabilidad y Tramite de Erogaciones, ubicada en Calle Gobernador Tiburcio Montiel No. 15, esq. con Gómez Pedraza, Colonia San Miguel Chapultepec, Código Postal 11850, Demarcación Territorial Miguel Hidalgo, en la Ciudad de México, en días hábiles, en un horario de 09:00 a 14:00 horas.

“EL PROVEEDOR” deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México.

“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”.

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” el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.



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

Contrato Número
D9M0301

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que **"EL INSTITUTO"** tiene en operación; para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"** proporcionará con oportunidad su número de cuenta, CLABE, banco y sucursal, a menos que **"EL PROVEEDOR"** acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El pago se depositará en la fecha programada, a través del esquema interbancario si la cuenta bancaria de **"EL PROVEEDOR"** está contratada con BANORTE, BBVA BANCOMER, HSBC, SCOTIABANK INVERLAT o a través del esquema interbancario vía SPEI (Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios), si la cuenta pertenece a un banco distinto a los antes mencionados.

El administrador del contrato será quien dará la autorización para que la Dirección de Finanzas proceda a su pago de acuerdo con lo normado en el anexo "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 del servicio, 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" 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 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 PROVEEDOR" deberá entregar el CFDI a favor de **"EL INSTITUTO"** por el importe de la aplicación de la pena convencional por atraso.

Las Unidades Responsables del Gasto (URG) deberán registrar el contrato y su dictamen presupuestal en el Sistema PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

"EL PROVEEDOR", durante la vigencia del presente contrato, se obliga a presentar a **"EL INSTITUTO"**, junto con el CFDI respectivo la constancia positiva y vigente emitida por el INFONAVIT y la "Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social", vigente y positiva, la cual puede ser consultada a través de la página electrónica <http://www.imss.gob.mx/tramites/cumplimiento-obligaciones>, en los términos requeridos por **"EL INSTITUTO"**.

Los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni realice al 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.

Para que **"EL PROVEEDOR"** pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a **"EL INSTITUTO"** con un mínimo de 5 días naturales anteriores a

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 6 de 16

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



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

Contrato Número
D9M0301

la fecha de pago programada; el Administrador del Contrato o, en su caso, el Titular del Área Requiriente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al área responsable de realizar el proceso, 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".

De igual forma procederá en caso de que celebre contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo.

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 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 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 Administrador del 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en relación con los artículos 38, 46, 54 Bis y 55 Bis, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 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 RCFF y, en su caso, la Resolución de la Miscelánea Fiscal del Ejercicio que corresponda.
- La solicitud la realizará al Administrador del 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.

El pago del servicio quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso y/o por concepto de 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

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 7 de 16



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

Contrato Número
D9M0301

rescindido el 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- “EL PROVEEDOR” se obliga a prestar a “EL INSTITUTO” el servicio que se menciona en la Cláusula Primera del presente instrumento jurídico, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en el **Anexo 1 (uno)** de este contrato, apegándose a las condiciones, alcances y características detalladas en la convocatoria y acta de fallo del procedimiento del cual deriva el presente contrato, disponible para su consulta en el Portal de Compras Gubernamentales CompraNet, y de acuerdo con lo siguiente:

PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El servicio iniciará a partir del 19 de octubre y hasta el 29 de noviembre de 2019, de conformidad de los plazos de entrega previstos en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones integrados en **Anexo 1 (uno)** del presente contrato.

Lo anterior de conformidad con los artículos 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 84 de su Reglamento.

LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- “EL PROVEEDOR” se obliga a expresamente a prestar el servicio en el interior del Centro Vacacional IMSS Oaxtepec.

CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- “EL PROVEEDOR” se obliga con “EL INSTITUTO” a cumplir con las condiciones del servicio adquiridas, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico y en los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato como **Anexo 1 (uno)**, así como a lo ofrecido en sus propuestas técnica y económica que se agregan en el **Anexo 2 (dos)**.

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.

QUINTA.- VIGENCIA.- “LAS PARTES” convienen que la vigencia del presente contrato será a partir del 19 de octubre y hasta el 31 de diciembre de 2019.

SEXTA.- TRANSFERENCIA DE DERECHOS DE COBRO.- “EL PROVEEDOR” se obliga a no transferir o ceder por ningún título, en forma total o parcial, a favor de cualquier otra persona física o moral, sus derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato; a excepción de los derechos de cobro, debiendo, en este caso, solicitar por escrito el consentimiento de “EL INSTITUTO” a través del administrador del presente contrato para tal efecto.

“EL PROVEEDOR” deberá presentar la solicitud correspondiente dentro de los 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, a la que deberá adjuntar una copia de los contra-recibos cuyo importe transfiere, y demás documentos sustantivos de dicha transferencia, lo cual será necesario para efectuar el pago correspondiente.

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 8 de 16

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



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

Contrato Número
D9M0301

Si con motivo de la transferencia de los derechos de cobro solicitada por **"EL PROVEEDOR"** se origina un retraso en el pago, no procederá el pago de los gastos financieros a que hace referencia el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

SÉPTIMA.- RESPONSABILIDAD.- Conforme a lo previsto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"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 a **"EL INSTITUTO"** y/o a terceros. Asimismo, se obliga a cumplir cabalmente el objeto del presente contrato y a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**; por lo que responderá de los defectos y vicios ocultos que afecten la calidad de los servicios entregados, tanto durante el tiempo de vigencia de este contrato como durante la vida útil del bien, así como a responder de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el Código Civil Federal.

OCTAVA.- CONTRIBUCIONES.- Los impuestos y/o derechos que procedan con motivo del servicio objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"** conforme a la legislación aplicable en la materia.

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), de acuerdo con lo establecido en las disposiciones fiscales vigentes en la materia.

"EL PROVEEDOR", en su caso, cumplirá con la inscripción de sus trabajadores en el régimen obligatorio del Seguro Social, así como con el pago de las cuotas obrero-patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social. **"EL INSTITUTO"**, a través del Área fiscalizadora competente, podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha obligación.

"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 contratación del servicio.

NOVENA.- PROPIEDAD INTELECTUAL, PATENTES Y/O MARCAS.- **"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 de 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA.- 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 de este instrumento jurídico, en términos de la fracción II 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 total que se indica en la Cláusula Segunda del presente 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, 10° piso, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, en la Ciudad de México, apeándose al formato que para tal efecto se entregará en la referida División.

La vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de tal forma que no podrá establecer o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no deberá confundirse con los plazos para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato.

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 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 posteriores a la firma del convenio respectivo.

DÉCIMA PRIMERA.- 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:



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

Contrato Número
D9M0301

- 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 Cláusula Décima.
- d) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este 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.

DÉCIMA SEGUNDA.- PENAS CONVENCIONALES.- De conformidad con lo establecido en los artículos 45, fracción XIX, 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 95 y 96 de su Reglamento, la pena convencional aplicable a "**EL PROVEEDOR**", por atraso en por atraso en lo incumplido de la prestación del servicio, será conforme los conceptos y porcentajes señalados en el inciso H), numerales I y III, de los Términos y Condiciones incluidos en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato.

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 los servicios, 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.

DÉCIMA TERCERA.- DEDUCCIONES.- Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento, "**EL PROVEEDOR**", por la entrega parcial o deficiente del servicio, se hará acreedor a una sanción equivalente al 2.5% (dos punto cinco por ciento), conforme al concepto u obligación, nivel de servicio y unidad de medida señalados inciso H), numerales II y III, de los Términos y Condiciones que se integran en el **Anexo 2 (dos)** del presente contrato.



El administrador del presente contrato será responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones. El monto máximo de aplicación de las deducciones no podrán 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 contrato.

DÉCIMA CUARTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.- De conformidad con lo establecido en el artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 102 de su Reglamento, "EL INSTITUTO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurren razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el servicio, objeto del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría algún daño o perjuicio a "EL INSTITUTO" o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al presente instrumento jurídico, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública.

La terminación anticipada del presente contrato se sustentará mediante dictamen que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma. Los gastos no recuperables por la terminación anticipada serán pagados siempre que éstos sean razonables, estén comprobados y se relacionen directamente con el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA QUINTA.- SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.- En caso fortuito o fuerza mayor, bajo su responsabilidad, "EL INSTITUTO" podrá suspender la prestación del servicio en términos del artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en cuyo caso únicamente se pagarán aquéllos que hubiesen sido efectivamente prestados.

Cuando la suspensión obedezca a causas imputables a "EL INSTITUTO", se pagarán previa solicitud de "EL PROVEEDOR" los gastos no recuperables de conformidad con el artículo 102, fracción II, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para lo cual deberá presentar su solicitud a "EL INSTITUTO" para su revisión y validación, una relación pormenorizada de los gastos, los cuales deberán estar debidamente justificados, sean razonables, se relacionen directamente con el objeto del servicio contratado y a entera satisfacción del administrador del presente contrato.

DÉCIMA SEXTA.- CAUSALES DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" podrá rescindir administrativamente este contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando "EL PROVEEDOR" incurra en cualquiera de las causales que se señalan a continuación:

1. Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del presente contrato, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo.
2. Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del presente contrato.



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

Contrato Número
D9M0301

3. Cuando incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en el presente contrato y sus anexos.
4. Cuando se compruebe que el servicio ha sido prestado con alcances y características distintas a las pactadas.
5. Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título y a favor de otra persona física o moral, los derechos y obligaciones a que se refiere el presente documento, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización de **"EL INSTITUTO"**.
6. Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio de **"EL PROVEEDOR"**.
7. Cuando de manera reiterativa y constante, **"EL PROVEEDOR"** sea sancionado por parte de **"EL INSTITUTO"** con penalizaciones y/o deducciones sobre el mismo concepto de los servicios que proporciona, o por ubicarse en los límites de incumplimientos previstos en la cláusula de penas convencionales y/o deducciones del presente instrumento.
8. Cuando se sitúe en alguno de los supuestos previstos en el artículo 50 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
9. En el supuesto de que la Comisión Federal de Competencia Económica, de acuerdo con sus facultades, notifique a **"EL INSTITUTO"** la sanción impuesta a **"EL PROVEEDOR"** con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento de contratación, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9 de la Ley Federal de Competencia Económica y 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
10. Si **"EL PROVEEDOR"** no permite a **"EL INSTITUTO"** la administración y verificación a que se refiere la cláusula correspondiente del presente contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- **"EL INSTITUTO"**, en términos de lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, podrá rescindir administrativamente el presente contrato en cualquier momento, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento siguiente:

- a) Si **"EL INSTITUTO"** considera que **"EL PROVEEDOR"** ha incurrido en alguna de las causales de rescisión que se consignan en la Cláusula que antecede, lo hará saber a **"EL PROVEEDOR"** de forma indubitable por escrito, a efecto de que éste exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes, en un término de 5 (cinco) días hábiles, a partir de la notificación de la comunicación de referencia.
- b) Transcurrido el término a que se refiere el inciso anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer.
- c) La determinación de dar o no por rescindido administrativamente el presente contrato, deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada por escrito a **"EL PROVEEDOR"** dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes, al vencimiento del plazo señalado en el inciso a), de esta Cláusula.



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

Contrato Número
D9M0301

En el supuesto de que se rescinda este contrato, **"EL INSTITUTO"** no aplicarán las penas convencionales, ni su contabilización para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de este instrumento jurídico.

En caso de que **"EL INSTITUTO"** determine dar por rescindido el presente contrato, se deberá formular y notificar un finiquito dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, de conformidad con el artículo 99 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en el que se hagan constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de la prestación del servicio por **"EL PROVEEDOR"** hasta el momento en que se determine la rescisión administrativa.

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

Si previamente a la determinación de dar por rescindido este contrato, **"EL PROVEEDOR"** presta el servicio, el procedimiento iniciado quedará sin efectos, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO"** por escrito, de que continúa vigente la necesidad de contar con el servicio y aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO" podrá determinar no dar por rescindido este contrato, cuando durante el procedimiento advierta que dicha rescisión 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 darse por rescindido este contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá, con **"EL PROVEEDOR"**, un nuevo plazo para el cumplimiento de aquellas obligaciones que se hubiesen dejado de cumplir, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** subsane el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento de rescisión. Lo anterior se llevará a cabo a través de un convenio modificatorio en el que se atenderá a las condiciones previstas en los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA OCTAVA.- RELACIÓN LABORAL.- **"LAS PARTES"** convienen en que **"EL INSTITUTO"** no adquiere ninguna obligación de carácter laboral para con **"EL PROVEEDOR"** ni para con los trabajadores que el mismo contrate para la realización del objeto del presente instrumento jurídico, toda vez que dicho personal depende exclusivamente de **"EL PROVEEDOR"**.

Por lo anterior, no se le considerará a **"EL INSTITUTO"** como patrón, ni aún sustituto, y **"EL PROVEEDOR"** expresamente lo exime de cualquier responsabilidad de carácter civil, fiscal, de seguridad social, laboral o de otra especie, que en su caso pudiera llegar a generarse.

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 14 de 16

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



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

Contrato Número
D9M0301

“EL PROVEEDOR” se obliga a liberar a “EL INSTITUTO” de cualquier reclamación de índole laboral o de seguridad social que sea presentada por parte de sus trabajadores, ante las autoridades competentes.

DÉCIMA NOVENA.- MODIFICACIONES.- De conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, “EL INSTITUTO” podrá celebrar por escrito Convenio Modificatorio, al presente contrato dentro de la vigencia del mismo. Para tal efecto, “EL PROVEEDOR” se obliga a entregar, en su caso, la modificación de la garantía, en términos del artículo 103, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PRÓRROGAS.- Asimismo, se podrán acordar prórrogas al plazo originalmente pactado por caso fortuito, fuerza mayor o por causas atribuibles a “EL INSTITUTO”, lo cual deberá estar debidamente acreditado en el expediente de contratación respectivo. “EL PROVEEDOR” puede solicitar la modificación del plazo originalmente pactado cuando se actualicen y se acrediten los supuestos de caso fortuito o de fuerza mayor.

Cualquier modificación a los derechos y obligaciones estipuladas por “LAS PARTES” en el presente contrato, deberá formalizarse mediante convenio y por escrito, mismo que será suscrito por los servidores públicos que lo hayan hecho en el contrato, quienes los sustituyan o estén facultados para ello.

VIGÉSIMA.- ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN.- El C. Víctor Manuel Pérez Robles, Titular de la División de Expansión del Servicio de Guardería de “EL INSTITUTO”, funge como Administrador del contrato, responsable de administrar y verificar su cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el documento de designación de administrador del contrato que se agrega al presente como **Anexo 3 (tres)** y el artículo 84 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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 CONTRATO la persona que sustituya al servidor público en el cargo, conforme a la designación correspondiente.

VIGÉSIMA PRIMERA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.- En cualquier momento durante la vigencia del presente Contrato, “EL PROVEEDOR” o “EL INSTITUTO” podrán presentar ante el Órgano Interno de Control en “EL INSTITUTO” solicitud de conciliación por desavenencias, derivadas del presente instrumento jurídico, conforme a lo dispuesto por los artículos 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 128 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- RELACIÓN DE ANEXOS.- Los anexos que se relacionan a continuación forman parte integrante del presente contrato.

Anexo 1 (uno) “Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo, Anexo Técnico y Términos y Condiciones”

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 15 de 16



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

Contrato Número
D9M0301

Anexo 2 (dos) "Propuesta Técnica, Propuesta Económica y Acta de Fallo"

Anexo 3 (tres) "Documento de designación de Administrador del Contrato"

VIGÉSIMA TERCERA.- LEGISLACIÓN APLICABLE.- "LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el cumplimiento del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas del mismo, así como a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y supletoriamente al Código Civil Federal, a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, al Código Federal de Procedimientos Civiles y demás ordenamientos aplicables en la materia.

VIGÉSIMA CUARTA.- JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento de este instrumento jurídico, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes de la Ciudad de México, renunciando a cualquier otro fuero presente o futuro que por razón de su domicilio les pudiera corresponder.

Previa lectura y debidamente enteradas "LAS PARTES" del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe, ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por quintuplicado, en la Ciudad de México, el **01 de noviembre de 2019**, quedando un ejemplar en poder de "EL PROVEEDOR" y los restantes en poder de "EL INSTITUTO".

"EL INSTITUTO"
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL


"EL PROVEEDOR"
PROMOTORA GASTRONÓMICA CARZA, S.C.


C. ULISES MORALES GÓMEZ
Apoderado Legal


C. CARLOS EDUARDO ZAZUETA ORDOÑEZ
Representante Legal

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO


C. VÍCTOR MANUEL PÉREZ ROBLES
Titular de la División de Expansión del Servicio de
Guardería


BBN/CPRD/LEGP/RAQV

DIVISIÓN DE CONTRATOS
NIVEL CENTRAL

Página 16 de 16

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



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


Contrato Número
D9M0301

ANEXO 1

**“DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO, ANEXO
TÉCNICO Y TÉRMINOS Y CONDICIONES”**

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 22 HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AERONÁUTICA DIVISIÓN DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO CONTROL DE CALIDAD	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AERONÁUTICA DIVISIÓN DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO CONTROL DE CALIDAD	
--	--	---

SIN TEXTO

“DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO ANEXO TÉCNICO Y TÉRMINOS Y CONDICIONES”

ANEXOS

EL PRESENTE ANEXO CONSISTE DE SEIS FOLIOS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

0042

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACION FINANCIERA
COORDINACION DE PRESUPUESTO E INFORMACION PROGRAMATICA
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000420551-2019

Dictamen de Inversión
 Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 09 Distrito Federal Nivel Central
099001 Oficinas Centrales
300090 Departamento Administrativo

Concepto: OFICIO No. 1720 RECIBIDO EL 12AGO2019 SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL CURSO "ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN EN NORMATIVIDAD Y DESARROLLO INFANTIL, MÓDULOS II, III, Y IV"

Fecha Elaboración: 12/08/2019

Total Comprometido (en pesos): \$ 1,216,300.00
Cuenta: 42060802 ADQUISICION DE ALIMENTOS Unidad de Información: 093801 Centro de Costos: 320000

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos)												
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	1,216.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
DISPONIBLE (en miles de pesos)												
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	619.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en numeral 7.2.10 de la Norma Presupuestaria del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y de lo establecido en el artículo 8°, 144 y 148 del Reglamento Interior del IMSS, 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

Lic. Jessica Miranda Vega
Titular de la División de Control y Seguimiento al Gasto de Operación

DIA MES AÑO
DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS): \$ _____ .00

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS



Clave: 6170-009-001

SECRET

SECRET



2

ANEXO No. 1 ANEXO TÉCNICO

SERVICIO DE ALIMENTOS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) Y CAFÉ POR PARTIDA ÚNICA PARA LOS PARTICIPANTES DEL CURSO “ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN EN NORMATIVIDAD Y DESARROLLO INFANTIL. MÓDULOS III y IV.”, QUE SE LLEVARÁ A CABO EN EL “CENTRO VACACIONAL IMSS OAXTEPEC”, CONFORME A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

ANEXOS

DIVISION DE CONTRATOS

FUNDAMENTO NORMATIVO

Atendiendo a las funciones sustantivas de la Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales, establecidas en el artículo 81 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, en correlación a los puntos décimo del numeral 8.1, punto quinto del numeral 8.1.1, punto vigésimo primero del numeral 8.1.1.1., así como el punto décimo primero, del numeral 8.1.1.1.5, del Manual de Organización de la Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales, relacionado con la autorización de los programas de capacitación dirigidos al personal de prestaciones económicas en los niveles normativo, de operación administrativa desconcentrada y operativo, es necesario brindar capacitación en los servicios relacionados con Guarderías.

En este sentido, derivado de la actualización normativa realizada a fines de 2018 y del avance científico en materia de investigación en desarrollo infantil, específicamente en la educación inicial con perspectiva de crianza sensible y cariñosa, se requiere la actualización del personal adscrito al servicio de las guarderías IMSS a nivel delegacional y operativo de los 35 Departamentos de Guarderías, en las categorías de “Coordinadoras de Zona” y “Replicadores” de las 35 Delegaciones del IMSS, adscritos a otros servicios, a través del curso **“Actualización y Capacitación en normatividad y desarrollo infantil. Módulos III y IV.”**, con el fin de brindarles elementos técnicos que faciliten el desempeño de sus funciones y la supervisión de la correcta aplicación de la normatividad vigente, para así mejorar la calidad del servicio de manera permanente, de acuerdo a las siguientes especificaciones:

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café requiere las siguientes características:

MÓDULO III

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	21 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Auditorio Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



		22 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
Servicio de café medio continuo (4 horas)		23 de octubre de 2019	200	10:00 a 14:00 horas	Auditorio
Servicio de desayuno Buffet		21 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		23 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
Servicio de comida emplatado y a la mesa		21 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
Servicio de "Box Lunch"		23 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
Servicio de cena Buffet		20 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	
		21 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	
		22 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	

***El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio de los horarios requeridos.**

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(21 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(22 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



0217

- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA
(23 de octubre) Horario: 10:00 a 14:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

TABLA DE MENÚS POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
1 jugo verde
Café de grano y variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla
Tinga de pollo estilo Poblano

Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra
Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 22 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



IMSS

Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)

Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca norteña
Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo
Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño
Costillitas en salsa verde con verdolagas
Frijoles refritos

*** Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 23 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla
Huevos ahogados en caldillo y nopales
Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas
Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Lunes 21 de octubre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana **(50% de los comensales)**

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



0278

Filete de pescado empapelado con arroz azafranado **(50% de los comensales)**

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Martes 22 de octubre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate **(50% de los comensales)**

Milanesa de cerdo con ensalada mixta **(50% de los comensales)**

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

SERVICIO DE "BOX LUNCH"

Miércoles 23 de octubre

INCLUYE

Hamburguesa
Jugo de 250 mil.
Fruta de temporada (manzana, naranja o pera) 1 pieza
Bolsa de papas fritas
Cátsup, mayonesa, chiles en vinagre y sal

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 20 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque
Caldo de champiñón
Espagueti carbonara

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



PLATO FUERTE

Rollo de pollo relleno de espinacas y queso
Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompopo
Durazno o piñas con yoghurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Fusilli hawahiano
Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa
Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras
Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche
Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Miércoles 22 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco



Tortillas
 Variedad de salsas
 Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Sopa de la milpa
 Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo
 Fideo al horno

PLATO FUERTE

Pozole tapatío
 Carne asada estilo argentino

POSTRE

Flan napolitano
 Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
 Personal de servicio.

ANEXOS
 DIVISION DE CONTRATOS

MÓDULO IV

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	25 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		27 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	28 de noviembre de 2019	155	10:00 a 14:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de desayuno Buffet	25 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	25 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
28 de noviembre de 2019		155	14:00 a 16:00 horas		
Servicio de	24 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas		

Convocatoria
Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



cena Buffet	25 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas
	26 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas
	27 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas

***El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio del horario solicitado.**

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(25 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(26 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(27 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



0289

- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA
(28 de noviembre) Horario: 10:00 a 14:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

TABLA DE MENÚS POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
1 jugo verde
Café de grano y variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral
Frijoles refritos
(Estación de Huevos al gusto)

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla
Tinga de pollo estilo Poblano
Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra
Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso
Frijoles refritos

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca norteña
Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo
Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño
Costillitas en salsa verde con verdolagas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla
Huevos ahogados en caldillo y nopales
Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas
Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

0281

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Jueves 28 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día

Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chicarrón en salsa verde o roja con papas
Huevos a la española (pimientos rojos y papas asadas)
Muslo deshuesado de pollo en salsa verde con verdolagas
Menudo de res en caldillo tradicional
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Lunes 25 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana (50% de los comensales)
Filete de pescado empapelado con arroz azafranado (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Martes 26 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate (50% de los comensales)
Milanesa de cerdo con ensalada mixta (50% de los comensales)

COMPONENTES DEL SISTEMA DE SEGUROS DE SALUD PARA EL

JUNIO 28 de noviembre

ESTADO DE

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

AMEXOS

AMEXOS

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

del 20 de junio de 2010

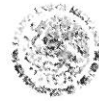
del 20 de junio de 2010

Handwritten mark

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



0202

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Miércoles 27 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Lechuga con germinado, champiñón, papa cambray y aderezo al chipotle

SEGUNDO TIEMPO

Crema de chícharo con queso panela

TERCER TIEMPO

Filete de pescado asado con verduras cocidas y glaseadas **(50% de los comensales)**

Pierna de cerdo adobada en chile ancho con tornillos a la italiana **(50% de los comensales)**

CUARTO TIEMPO

Budín con piloncillo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Jueves 28 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada rusa (papa, chícharo y zanahoria)

SEGUNDO TIEMPO

Mole de olla con chambarete de res y verduras

TERCER TIEMPO

Chuleta ahumada con puré de papa o de manzana **(50% de los comensales)**

Pollo asado a la naranja con arroz blanco **(50% de los comensales)**

CUARTO TIEMPO

Flan de vainilla al caramelo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 24 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

CUARTO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

Resolución de 27 de noviembre

PRIMERO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

SEGUNDO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

TERCERO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

CUARTO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

QUINTO TIEMPO

PRIMERO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

SEGUNDO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

TERCERO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

CUARTO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Resolución de 27 de noviembre

SEPTIMO TIEMPO

En el presente momento se encuentra en proceso de revisión el expediente de solicitud de registro de marcas para el producto de la siguiente manera:

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SIN TIEMPO

2

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

0203

Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque
Caldo de champiñón
Espagueti carbonara

PLATO FUERTE

Rollo de pollo relleno de espinacas y queso
Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompope
Durazno o piñas con yoghurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Fusilli hawahiano
Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa
Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras
Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche
Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

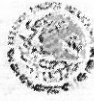
BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



IMSS

Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de té

Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Sopa de la milpa

Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo
Fideo al horno

PLATO FUERTE

Pozole tapatio
Carne asada estilo argentino

POSTRE

Flan napolitano
Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de té
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Capellini a la mantequilla
Ensalada de lechugas mixtas con jitomate, germinado, pepino y calabacita
Sopa de cebolla con crotones de pan

PLATO FUERTE

Enchiladas suizas con pollo
Gringas al pastor

POSTRE

Rosca glaseada de naranja
Natilla de vainilla con rompope

0284

Servicios complementarios:
 Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
 Personal de servicio

El servicio deberá proporcionarse en utensilios de loza, evitando el uso de desechables; y deberá estar instalado a más tardar media hora antes de inicio de las actividades cada día.

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

a. EN CASO DE QUE SE REQUIERAN PRUEBAS, DEBERÁ INDICAR EL MÉTODO DE EVALUACIÓN Y EL RESULTADO MÍNIMO QUE DEBE OBTENERSE AL EJECUTAR LAS PRUEBAS.

Para el presente procedimiento no se requerirán pruebas.



b. FORMATO DE DECLARACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

Se adjunta el formato de declaración de no conflicto de interés de los servidores públicos involucrados en el presente procedimiento de contratación.

c. MODIFICACIONES A LAS ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES

El dictamen previsto en el numeral 4.24.3, incisos c) y d) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social no resulta aplicable para el presente procedimiento de contratación.

d. NORMAS APLICABLES

Para la presente contratación no se requiere el cumplimiento de alguna norma mexicana, norma oficial mexicana o norma internacional o de referencia.

LA CLAVE CUCOP DEL SERVICIO ES:

Clave CUCOP	22100394
Descripción	Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras, pertenece al grupo 2000, Materiales y suministros.
Unidad de Medida	Pieza
Partida Específica (COG)	22102
Objetivo del contrato	Servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por partida única para los participantes del curso "Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil. Módulos III y IV." que se llevará a cabo en el "Centro Vacacional IMSS Oaxtepec", conforme a la siguiente programación:

Convocatoria
Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

ABIERTO

ANEXO 2

TERMINOS Y CONDICIONES

PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) Y CAFÉ POR PARTIDA ÚNICA PARA LOS PARTICIPANTES DEL CURSO "ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN EN NORMATIVIDAD Y DESARROLLO INFANTIL MÓDULOS III y IV.", QUE SE LLEVARÁ A CABO EN EL "CENTRO VACACIONAL IMSS OAXTEPEC", CONFORME A LA SIGUIENTE PROGRAMACIÓN:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café requiere las siguientes características:

MÓDULO III

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	21 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Auditorio Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
		22 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	23 de octubre de 2019	200	10:00 a 14:00 horas	Auditorio
	Servicio de desayuno Buffet	21 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS
		22 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		23 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	21 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS
		22 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de "Box Lunch"	23 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS
	Servicio de cena Buffet	20 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	ANEXOS DIVISION DE CONTRATOS
		21 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	
		22 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



***El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio de los horarios requeridos.**

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(21 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(22 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA
(23 de octubre) Horario: 10:00 a 14:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



0288

TABLA DE MENÚS POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
1 jugo verde
Café de grano y variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla
Tinga de pollo estilo Poblano
Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra
Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 22 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)

Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca norteña
Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo
Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño
Costillitas en salsa verde con verdolagas

Frijoles refritos

*** Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 23 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada

Frutas de la estación(3 tipos en cubitos)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla
Huevos ahogados en caldillo y nopales
Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas
Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Lunes 21 de octubre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana (50% de los comensales)
Filete de pescado empanelado con arroz azafranado (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Martes 22 de octubre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

0257

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate **(50% de los comensales)**
Milanesa de cerdo con ensalada mixta **(50% de los comensales)**

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

SERVICIO DE "BOX LUNCH"

Miércoles 23 de octubre

INCLUYE

Hamburguesa
Jugo de 250 mil.
Fruta de temporada (manzana, naranja o pera) 1 pieza
Bolsa de papas fritas
Cátsup, mayonesa, chiles en vinagre y sal

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 20 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de té
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque
Caldo de champiñón
Espagueti carbonara

PLATO FUERTE

Rollo de pollo relleno de espinacas y queso
Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompoppe
Durazno o piñas con yoghurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS



COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola

Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETUENPO

Fusilli hawahiano
Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa
Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras
Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche
Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Miércoles 22 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco

Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

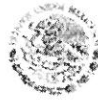
ENTRETUENPO

Sopa de la milpa
Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo
Fideo al horno

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

0208

PLATO FUERTE

Pozole tapatio

Carne asada estilo argentino

POSTRE

Flan napolitano

Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio.

MÓDULO IV

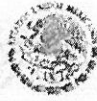
Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	25 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		27 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	28 de noviembre de 2019	155	10:00 a 14:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de desayuno Buffet	25 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	25 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de cena Buffet	24 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
		25 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
26 de noviembre de 2019		155	19:30 a 21:30 horas		
27 de noviembre de 2019		155	19:30 a 21:30 horas		

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



***El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio del horario solicitado.**

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(25 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(26 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(27 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



IMSS

0209

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA
(28 de noviembre) Horario: 10:00 a 14:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

TABLA DE MENÚS POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
1 jugo verde
Café de grano y variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral
Frijoles refritos
(Estación de Huevos al gusto)

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla
Tinga de pollo estilo Poblano
Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra
Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso
Frijoles refritos

Servicios complementarios:

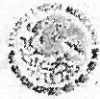
Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca nortea
Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo
Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño
Costillitas en salsa verde con verdolagas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla
Huevos ahogados en caldillo y nopales
Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas
Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

0290

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Jueves 28 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación (3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chicarrón en salsa verde o roja con papas
Huevos a la española (pimientos rojos y papas asadas)
Muslo deshuesado de pollo en salsa verde con verdolagas
Menudo de res en caldillo tradicional
Frijoles refritos

***Servicios complementarios:**

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Lunes 25 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana (50% de los comensales)
Filete de pescado empapelado con arroz azafranado (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Martes 26 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate (50% de los comensales)
Milanesa de cerdo con ensalada mixta (50% de los comensales)

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



IMSS

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Miércoles 27 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Lechuga con germinado, champiñón, papa cambray y aderezo al chipotle

SEGUNDO TIEMPO

Crema de chícharo con queso panela

TERCER TIEMPO

Filete de pescado asado con verduras cocidas y glaseadas (50% de los comensales)
Pierna de cerdo adobada en chile ancho con tornillos a la italiana (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Budín con piloncillo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA
SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA**

Jueves 28 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada rusa (papa, chícharo y zanahoria)

SEGUNDO TIEMPO

Mole de olla con chambarete de res y verduras

TERCER TIEMPO

Chuleta ahumada con puré de papa o de manzana (50% de los comensales)
Pollo asado a la naranja con arroz blanco (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Flan de vainilla al caramelo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 24 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de té
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



Gobierno de
MÉXICO



IMSS

0201

Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque
Caldo de champiñón
Espagueti carbonara

PLATO FUERTE

Rollo de pollo relleno de espinacas y queso
Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompopo
Durazno o piñas con yoghurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Fusilli hawahiano
Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa
Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras
Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche
Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

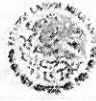
BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola

Convocatoria

**Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica**

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés

Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Sopa de la milpa
Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo
Fideo al horno

PLATO FUERTE

Pozole tapatío
Carne asada estilo argentino

POSTRE

Flan napolitano
Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola
Leche entera y light deslactosada
Café americano y variedad de tés

Agua de sabores naturales o té frío
Pan mini dulce
Pan tostado e integral
Pan blanco
Tortillas
Variedad de salsas
Aderezos varios

ENTRETIEMPO



Capellini a la mantequilla
Ensalada de lechugas mixtas con jitomate, germinado, pepino y calabacita
Sopa de cebolla con crotones de pan

PLATO FUERTE

Enchiladas suizas con pollo
Gringas al pastor

POSTRE

Rosca glaseada de naranja
Natilla de vainilla con rompopo

<p>Convocatoria</p> <p>Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica</p> <p>Núm. IA-050GYR019-E239-2019</p>	 <p>GOBIERNO DE MÉXICO</p>	 <p>IMSS</p>
--	--	--

0281

Servicios complementarios:
 Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
 Personal de servicio

El servicio deberá proporcionarse en utensilios de loza, evitando el uso de desechables; y deberá estar instalado a más tardar media hora antes de inicio de las actividades cada día.

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

A) VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN.

La vigencia del servicio será a partir del día siguiente de la notificación del fallo, **hasta el 29 de noviembre de 2019**, de conformidad con los plazos de entrega previstos en el "Anexo Técnico" y en los presentes "Términos y Condiciones"; la vigencia del contrato será desde la misma fecha hasta el 31 de diciembre de 2019.

B) PLAZO DE ENTREGA DEL ARRENDAMIENTO O SERVICIO, INDICANDO EN SU CASO, EL CALENDARIO Y PROGRAMA DE ENTREGAS QUE CORRESPONDA.

El servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por **partida única** para los participantes del curso "**Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil. Módulos III y IV.**" se requiere conforme a la siguiente programación, y de conformidad con lo establecido en el "Anexo Técnico" y en los "Términos y Condiciones". La vigencia del contrato continuará hasta el 31 de diciembre de 2019.

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

C) MECANISMO DE EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES.

Criterio Binario:

De acuerdo con lo establecido en los artículos 36 segundo párrafo y 36 Bis de la LAASSP y artículo 51 segundo párrafo del RLAASSP, para determinar la solvencia de las proposiciones se aplicará el criterio de evaluación BINARIO, por lo que se adjudicará a quien cumpla los requisitos establecidos en la presente Convocatoria y oferte el precio más bajo.

Asimismo, se solicita que el proveedor presente:

- Propuesta técnica que incluya las especificaciones técnicas y características de los bienes y servicios ofertados.
- Escrito firmado y membretado en donde manifieste que, en el momento de existir algún incumplimiento a los requerimientos del servicio, de acuerdo a lo establecido en el Anexo Técnico y en los presentes "Términos y Condiciones", la reparará dentro del plazo establecido en los presentes "Términos y Condiciones".
- El licitante deberá presentar un escrito firmado y membretado mediante el cual

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



manifieste que se compromete a nombre propio (persona física) o de su representada (persona moral) a asumir cualquier conflicto laboral que llegare a presentarse, deslindando de toda responsabilidad al IMSS.

- Escrito bajo protesta de decir verdad firmado y membretado por el que se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al IMSS de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel nacional o internacional.
- Relación de contratos celebrados durante el último año con las empresas o instituciones indicando únicamente el nombre, domicilios y teléfonos para corroborar la calidad del servicio prestado.
- Escrito donde el proveedor adjudicado se comprometa a cumplir con el suministro del servicio solicitado en tiempo y forma y que la vigencia de su oferta será por todo el tiempo que dure el procedimiento desde la presentación de la propuesta, hasta la vigencia del contrato con su conclusión.

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

No aplica

E) FOLLETOS, CATÁLOGOS, FOTOGRAFÍAS, MANUALES.

Podrá presentar: folletos, fotografías y catálogos de alimentos (desayuno, comida y cena) y café para corroborar cuáles prestarán el servicio.

F) VISITAS A LAS INSTALACIONES INSTITUCIONALES.

No aplica

G) SI SE REQUIERE EFECTUAR VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

No aplica

H) LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES AL PAGO.

I. Convencionales

Con fundamento en el artículo 53 de la LAASSP, la política 4.24.4 inciso h), lineamientos 5.5.8 y 5.5.8.1 de las POBALINES, el licitante adjudicado acepta que, una vez firmado el contrato correspondiente, deberá cumplir con la prestación del servicio en los plazos y los términos previstos en el Anexo Técnico, así como en los presentes Términos y Condiciones.

Por 1.5% de atraso en la prestación de los servicios, y hasta el cumplimiento de su totalidad de acuerdo a lo establecido en el Anexo Técnico y los presentes Términos y Condiciones, se le aplicarán las penas convencionales con el porcentaje de penalización (%d) señalado en las tablas de entregables del presente apartado, y de conformidad con la siguiente fórmula:

Pena Convencional por Atraso Aplicable por Concepto de Partida:

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



Dónde:

Pca = pena convencional aplicable.

%d = porcentaje determinado en la convocatoria, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio.

vspa= valor de los servicios prestados con atraso sin IVA.

nda = número de días de atraso.

Las penas convencionales deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no puede ser aplicada a la totalidad del monto contratado.

La penal convencional aplicable no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento solicitada, en caso de que se llegara a rebasar el límite máximo de la suma de penas convencionales aplicadas citada anteriormente el Administrador del Contrato notificará al Área Contratante la solicitud de rescisión del contrato.

El Administrador del Contrato será el encargado de determinar, calcular y notificar al licitante adjudicado las penas convencionales, así como vigilar el registro, captura y validación en el Sistema PREI Millenium.

II. Deductivas

En términos de los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, políticas 4.24.4 inciso h), lineamientos 5.3.15, 5.5.8 y 5.5.8.1 de las POBALINES, el Administrador del Contrato será el responsable de administrar y verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del instrumento jurídico contractual que se formalice, así como del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones al pago de la prestación del servicio, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el licitante adjudicado respecto a la(s) partida(s) o concepto(s) que integrarán el instrumento jurídico contractual, así como de notificarlas a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" para que éste realice el pago correspondiente.

Dichas penas deductivas, así como las convencionales se aplicarán bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no será aplicada a la totalidad del monto total de la prestación del servicio.

- i. La penalización se calculará a partir del día siguiente en que se convino la entrega del primer entregable.
- ii. En el caso de las deductivas, más adelante en los presentes "Términos y condiciones" se indica cómo se deberá determinar en la presente prestación del servicio.
- iii. En ningún caso, se autorizará el pago de los bienes, si no se ha determinado, calculado y notificado a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" las penas convencionales y deducciones aplicadas en términos de lo dispuesto en el contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.
- iv. El Administrador del Contrato, será el responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones.
- v. El importe máximo de las deducciones, no será mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento.

III. Entregables y porcentajes de penas convencionales y deductivas

A efecto de hacer constar la prestación de los servicios, con las características especificadas en el "Anexo Técnico" y los presentes "Términos y Condiciones", "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" elaborará un "Reporte de Actividades" de manera detallada por cada partida, el cual deberá contener la documentación soporte acordada con el Administrador del Contrato, la cual podrá ser, entre otras, listas de verificación de cumplimiento de servicios, memorias fotográficas, minutas, resultados, reporte de incidentes, etc., y cualquier otro elemento que sirva para dejar constancia documental de la prestación de los servicios. El "Reporte de Actividades" será validado por el Administrador del Contrato y servirá de base para la elaboración de las Actas Entrega-Recepción referidas en el Apartado 12 de estos "Términos y Condiciones".

En este sentido, para la prestación del servicio requerido en cada partida, a continuación se establece la pena convencional y la deductiva que se aplicará en caso de atraso en el inicio de la prestación del servicio respectivo, incumplimiento parcial o deficiente, según corresponda:

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	% Deducción	% Pena convencional
Servicio de café continuo (4 horas) y servicio de café continuo (2 horas)	Que el servicio esté instalado en tiempo y forma, y cumpliendo con las características especificadas.	Servicio requerido	Se aplicará el 2.5% de descuento sobre el monto total correspondiente al entregable, por retraso en la instalación o por deficiencia en las características especificadas.	Se aplicará el 3% de penalización sobre el monto total correspondiente al entregable, por incumplimiento en la oferta del servicio conforme con lo especificado.

I) EN SU CASO, MECANISMOS REQUERIDOS AL PROVEEDOR PARA RESPONDER POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS.

El proveedor deberá sustituir el servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por un servicio que sea equivalente en tipo y calidad cuando no cumpla con las características requeridas.

J) GARANTÍAS DE ANTICIPOS, CUMPLIMIENTO, DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE BIENES, CALIDAD DE SERVICIOS Y DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, QUE EN SU CASO APLIQUEN, LAS CUALES DEBEN INDICAR, SEGÚN SEA EL CASO:

Garantía de Cumplimiento

El licitante adjudicado, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato adjudicado y de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y segundo párrafo y 49, fracción II de la LAASSP, 103 del RLAASSP y la política 5.5.5 de las POBALINES se compromete a:

- a) Entregar una garantía por la cantidad equivalente al 10% (diez por ciento) del importe total del contrato antes del Impuesto al Valor Agregado (IVA), en pesos mexicanos e



idioma español, mediante póliza de fianza a favor del INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas.

- b) Entregar al Instituto Mexicano del Seguro Social dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del contrato (salvo que la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo) el original de la póliza de fianza al Área Contratante, sita en calle Durango, número 291, 10° piso, Col. Roma Norte, Demarcación Cuauhtémoc, C.P. 6700, Ciudad de México.
- c) La falta de presentación de la garantía de cumplimiento en el plazo concedido, dará como consecuencia el inicio del proceso de rescisión por incumplimiento de los requerimientos para formalizar el contrato.
- d) Que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de tal forma que no podrá establecer o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no deberá confundirse con los plazos para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato.

Aplicación de la Garantía de Cumplimiento (Divisible)



Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, cuando se presente alguno de los siguientes casos:

- a) Cuando el Licitante adjudicado no preste los servicios motivo de esta licitación en los términos establecidos en el contrato.
- b) Cuando el Licitante adjudicado no cumpla con alguna de las obligaciones estipuladas en el contrato.
- c) Cuando "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" cause daño al patrimonio del IMSS por la falta de prestación del servicio.
- d) Cuando se rescinda el contrato.
- e) El IMSS podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato, cuando el Licitante adjudicado preste los servicios en forma diferente a lo solicitado en la presente convocatoria o incumpla cualquiera de las obligaciones establecidas en la misma.

De igual forma, en caso de que el servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café presente alguna falla, se atenderá de conformidad con lo siguiente:

- El proveedor deberá proporcionar los datos del contacto en el caso de presentarse cualquier eventualidad o incumplimiento al servicio solicitado.
- El Administrador del Contrato deberá notificar de forma inmediata al prestador de servicio, la falla o incumplimiento presentado.
- Se comunicará de forma inmediata al prestador de servicios vía telefónica o correo electrónico, para la sustitución del servicio de café continuo.
- La falla deberá atenderse dentro de los 15 minutos posteriores al reporte la misma.
- Plazo para notificar al proveedor: del 20 de octubre al 29 de noviembre de 2019, en un horario de 08:00 a 20:00 horas.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

<p>Convocatoria</p> <p>Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica</p> <p>Núm. IA-050GYR019-E239-2019</p>	 <p>GOBIERNO DE MÉXICO</p> 
--	---

k) FORMA DE PAGO.

El pago para la presente contratación se realizará en dos exhibiciones; la primera cuando haya concluido el Módulo III, y la segunda cuando haya finalizado el Módulo IV, conforme a la siguiente programación:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

para lo cual, "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" que haya entregado la totalidad del servicio de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico y los presentes Términos y Condiciones, deberá presentarse con el original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, (en la que se indique el servicio entregado, número de proveedor, número de contrato, en su caso) y con copia del (las) Acta(s) de Entrega-Recepción debidamente suscritas por el Administrador del Contrato referidas en el inciso I) de los presentes Términos y Condiciones, a fin de recabar el sello y aval del Titular de la Coordinación del Servicio de Guardería para el Desarrollo Integral Infantil en las oficinas sitas en el Pórtico del edificio sede del IMSS en la Ciudad der México, sito en Avenida Paseo de la Reforma 476, Colonia Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México.

El pago se efectuará sin exceder de 20 (veinte) días naturales, contados a partir de la recepción del Comprobante Fiscal Digital en formato PDF y XML, en pesos mexicanos, con la documentación antes mencionada, en la División de Trámite de Erogaciones, dependiente de la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones, ubicada en calle General Tiburcio Montiel número 15, Colonia San Miguel Chapultepec, C.P. 11850, Demarcación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, en los días de lunes a viernes con un horario hábil de 9:00 a 14:00 horas.

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

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" acepta que el IMSS le efectúe el pago a través de transferencia electrónica, para tal efecto proporciona la cuenta número _____ CLABE _____ del Banco ____ Sucursal _____ a nombre de ("EL PRESTADOR DEL SERVICIO")".

El pago se depositará en la fecha programada de pago, si la cuenta bancaria de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" está contratada con BANAMEX, HSBC, BANORTE, SANTANDER o SCOTIABANK, si la cuenta pertenece a un banco distinto a los mencionados, el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha programada, y su aplicación se llevará a cabo el día hábil siguiente, de acuerdo con lo establecido por el CECOBAN.

El pago se realizará en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, en el "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago", sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" presente en las áreas financieras, el original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales, establecidos en la Ley de la materia y en la que se indiquen los servicios entregados, número de proveedor, número de contrato o pedido, en su caso, número de orden(es) de reposición que ampara(n) dicho(s) bien(es), número(s) de alta(s), número de fianza y denominación social de la Afianzadora, lo anterior de

Convocatoria

Invitación a Cuando Menos Tres Personas
Nacional Electrónica

Núm. IA-050GYR019-E239-2019



GOBIERNO DE
MÉXICO



0205

conformidad con la política 5.5.1 de las POBALINES. Los contratos y su dictamen presupuestal deberán estar registrados en el Sistema PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

Las facturas que amparen los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni realice enlace al 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 para trámite de pago" vigente.

En caso de que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" adjudicado presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 90 del RLAASSP.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al IMSS, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión, de igual forma los que celebren contrato de cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S. N. C., Institución de Banca de Desarrollo.



En ningún caso se autorizará el pago de los bienes o servicio, hasta en tanto el Administrador del Contrato no haya determinado, calculado y notificado al "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" las penas convencionales o deducciones pactadas en el instrumento jurídico contractual que se formalice y "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" haya efectuado el pago correspondiente.

Los impuestos y derechos que procedan con motivo de los servicios objeto de la presente adjudicación, serán pagados por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", de conformidad a la legislación aplicable en la materia. El IMSS sólo cubrirá el IVA de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

I) ESTABLECER LOS MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS Y EFECTIVAMENTE PRESTADOS, ASÍ COMO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS REQUISICIONES DE CADA ENTREGABLE.

Con fundamento en el artículo 84 último párrafo del RLAASSP y la política 4.24.4 inciso I) de las POBALINES, el Administrador del Contrato, será el responsable de llevar a cabo una comprobación con objeto de revisar que los entregables cumplan conforme a lo establecido en el "Anexo Técnico" y los presentes "Términos y Condiciones", considerando tiempo, lugar, cantidad, calidad, características en los términos requeridos y buenas condiciones, en el entendido de que hasta en tanto ello no se cumpla, los entregables y servicios no se tendrán por recibidos o aceptados.

Para lo anterior, los representantes de las áreas involucradas, levantarán Acta de Entrega-Recepción, junto con el representante de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", mediante la cual se asiente, al menos, fecha, hora, lugar, condiciones de entrega, entregables, firmas autógrafas, el cumplimiento o incumplimiento de lo establecido en el "Anexo Técnico" y los presentes "Términos y Condiciones" por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" en cada una de las etapas. El Acta de Entrega-Recepción se levantará en cuatro originales, entregando en ese momento un tanto al representante de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" y las otras quedarán en poder el Administrador del Contrato.

<p style="text-align: center;">Convocatoria</p> <p style="text-align: center;">Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica</p> <p style="text-align: center;">Núm. IA-050GYR019-E239-2019</p>	 GOBIERNO DE MÉXICO 
---	--

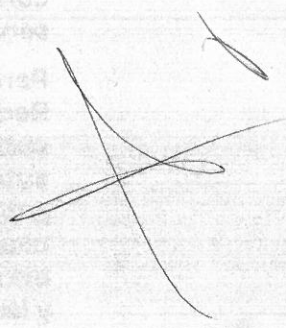
En caso de que los entregables no cumplan con lo especificado en el "Anexo Técnico" y en los presentes "Términos y Condiciones", no serán recibidos por las áreas involucradas del IMSS. Al levantarse el Acta de Entrega-Recepción indicando el incumplimiento por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", cuyo representante deberá firmar en ese momento, le será entregado un tanto original de dicho documento y quedará a partir de ese instante notificado y procederá a reponer o sustituir los entregables y servicios sin menoscabo de las deductivas a las que se haga merecedor hasta el momento de su cumplimiento.

Los entregables y servicios que se entreguen deberán apegarse estrictamente a las especificaciones, descripciones, presentaciones y demás características que se indican en el "Anexo Técnico".

Para efectos del pago, deberá anexarse copia del Acta Entrega-Recepción a entera satisfacción del IMSS.

M) EN CASO DE QUE SE SOLICITE EL OTORGAMIENTO DE ANTICIPO.

No aplica





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


Contrato Número
D9M0301

ANEXO 2

“PROPUESTA TÉCNICA, PROPUESTA ECONÓMICA Y ACTA DE FALLO”

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE **15** HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA

Contrato número	INSTITUTO VENEZOLANO DEL SEGURO SOCIAL INSTITUTO VENEZOLANO DEL SEGURO SOCIAL INSTITUTO VENEZOLANO DEL SEGURO SOCIAL	
Lugar	COORDINACIÓN TÉCNICA DE PLANEACIÓN Y CONTRATOS	

ANEXO 2

"PROPUESTA TÉCNICA, ECONÓMICA Y ACTA DE
FIRMA"

SIN TENDR

ANEXOS
DIRECCIÓN DE CONTRATOS

LA PRESENTE OFERTA CONSISTE DE 11 PÁGINAS MÁS 05 ANEXOS

7

Yautepec – Morelos a 14 de octubre de 2019.

Instituto Mexicano del Seguro Social
 Dirección de Administración
 Unidad de Adquisiciones e Infraestructura
 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
 Presente

**Propuesta Económica Procedimiento: IA-050GYR019-E239-2019.
MÓDULO III**

Tipo de Servicio	Número de personas por día	Número de días	Precio Unitario	Importe (Número de Personas por día x Número de Días) x Precio Unitario
Café continuo (8 hs)	200	2	130.00	52,000.00
Café medio continuo (4 hs)	200	1	78.00	15,600.00
Alimentos (desayuno)	200	3	138.00	82,800.00
Alimentos (comida)	200	2	116.00	46,400.00
Alimentos (cena)	200	3	151.00	90,600.00
Box lunch	200	1	99.00	19,800.00
Subtotal			712.00	307,200.00
IVA			113.92	49,152.00
Monto			825.92	356,352.00

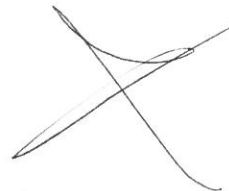
(Trescientos Siete Mil Doscientos Pesos 00/100 MN.)

Vigencia al 31 de Diciembre de 2019.

Atentamente


 Carlos Eduardo Zazueta Ordoñez
 Representante Legal


ANEXOS
 DIVISION DE CONTRATOS





PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

Yautepec Morelos a 14 de octubre de 2019

ANEXO TÉCNICO

Servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por partida única para los participantes del curso “actualización y capacitación en normatividad y desarrollo infantil. Módulos iii y iv.”, que se llevará a cabo en el “centro vacacional IMSS OAXTEPEC”, conforme a la siguiente programación:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

FUNDAMENTO NORMATIVO

Atendiendo a las funciones sustantivas de la Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales, establecidas en el artículo 81 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, en correlación a los puntos décimo del numeral 8.1, punto quinto del numeral 8.1.1, punto vigésimo primero del numeral 8.1.1.1., así como el punto décimo primero, del numeral 8.1.1.1.5, del Manual de Organización de la Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales, relacionado con la autorización de los programas de capacitación dirigidos al personal de prestaciones económicas en los niveles normativo, de operación administrativa desconcentrada y operativo, es necesario brindar capacitación en los servicios relacionados con Guarderías.

En este sentido, derivado de la actualización normativa realizada a fines de 2018 y del avance científico en materia de investigación en desarrollo infantil, específicamente en la educación inicial con perspectiva de crianza sensible y cariñosa, se requiere la actualización del personal adscrito al servicio de las guarderías IMSS a nivel delegacional y operativo de los 35 Departamentos de Guarderías, en las categorías de “Coordinadoras de Zona” y “Replicadores” de las 35 Delegaciones del IMSS, adscritos a otros servicios, a través del curso “Actualización y Capacitación en normatividad y desarrollo infantil. Módulos III y IV.”, con el fin de brindarles elementos técnicos que faciliten el desempeño de sus funciones y la supervisión de la correcta aplicación de la normatividad vigente, para así mejorar la calidad del servicio de manera permanente, de acuerdo a las siguientes especificaciones:

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC

RFC: PGC071218MV0

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café requiere las siguientes características:

MÓDULO III

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	21 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Auditorio Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
		22 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	23 de octubre de 2019	200	10:00 a 14:00 horas	Auditorio
	Servicio de desayuno Buffet	21 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		23 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	21 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
		23 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de "Box Lunch"	23 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
Servicio de cena Buffet	20 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas		
	21 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas		
	22 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas		

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882



PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

*El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio de los horarios requeridos.

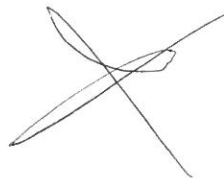
**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(21 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(22 de octubre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS



La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC

RFC: PGC071218MVO

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA (23 de octubre) Horario: 10:00 a 14:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 200 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables Agitadores de madera
- Servilletas de papel Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

TABLA DE MENÚ POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación

1 jugo verde

Café de grano y variedad de té

Cereales y avena Leche entera y light deslactosada

Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)

Miel y granola Yogurt Natural a granel y queso cottage

Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día

Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja

Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla Tinga de pollo estilo Poblano

Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra

Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso

Frijoles refritos

*Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 22 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)

Miel y granola

Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca norteña
Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo
Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño
Costillitas en salsa verde con verdolagas
Frijoles refritos

* Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 23 de octubre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de tés
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC, RFC: PGC071218MV0

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla

Huevos ahogados en caldillo y nopales

Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas

Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas

Frijoles refritos

*Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Lunes 21 de octubre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana (50% de los comensales)

Filete de pescado empapelado con arroz azafranado (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural

Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Martes 22 de octubre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate (50% de los comensales)

Milanesa de cerdo con ensalada mixta (50% de los comensales)

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yauhtepec Morelos

Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882



PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

SERVICIO DE "BOX LUNCH"

Miércoles 23 de octubre

INCLUYE

- Hamburguesa
- Jugo de 250 mil.
- Fruta de temporada (manzana, naranja o pera) 1 pieza
- Bolsa de papas fritas
- Cátsup, mayonesa, chiles en vinagre y sal

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 20 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
Cereales y granola

Leche entera y light deslactosada Café americano y variedad de tés
Agua de sabores naturales o té frío Pan mini dulce
Pan tostado e integral Pan blanco Tortillas
Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque Caldo de champiñón Espagueti carbonara

PLATO FUERTE

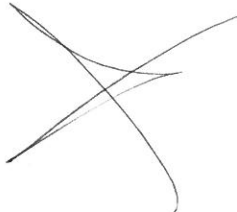
Rollo de pollo relleno de espinacas y queso Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompopo Durazno o piñas con yogurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.



La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 21 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos

Cereales y granola

Leche entera y light deslactosada Café americano y variedad de tés

Agua de sabores naturales o té frío Pan mini dulce Pan tostado e integral Pan blanco Tortillas

Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Fusilli hawaiano Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural. Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Martes 22 de octubre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos

Cereales y granola Leche entera y light deslactosada

Café americano y variedad de tés Agua de sabores naturales o té frío

Pan mini dulce Pan tostado e integral Pan blanco

Tortillas Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Sopa de la milpa Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo Fideo al horno

PLATO FUERTE

Pozole tapatío Carne asada estilo argentino

POSTRE

Flan napolitano Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios: Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural. Personal de servicio.

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MVO

MÓDULO IV

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	25 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		27 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	28 de noviembre de 2019	155	10:00 a 14:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de desayuno Buffet	25 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	25 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de cena Buffet	24 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
		25 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
26 de noviembre de 2019		155	19:30 a 21:30 horas		
27 de noviembre de 2019		155	19:30 a 21:30 horas		

*El servicio deberá estar instalado al menos media hora antes del inicio del horario solicitado.

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Int. del Centro Vacacional Inss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(25 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

**COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA
(26 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00**

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ CONTINUO POR DÍA (27 de noviembre) Horario: 10:00 a 18:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CAFÉ MEDIO CONTINUO POR DÍA (28 de noviembre) Horario: 10:00 a 14:00

- Café (Café Tostado y Molido y agua necesaria) en cafetera
- Té en variedad (sabores: manzanilla, manzana canela, verde, hierbabuena, limón)
- Galletas integrales variadas
- Agua simple en garrafón con dispensador y agua de frutas para 155 personas
- Sustituto de Azúcar (Stevia y azúcar mascabado) en sobre individual
- Vasos no desechables
- Tazas no desechables para café y té
- Platos pequeños no desechables
- Agitadores de madera
- Servilletas de papel
- Botes de basura
- Mesas plegables con mantelería
- Personal de servicio

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

La Meseta

Restaurante - Bar

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

TABLA DE MENÚS POR DÍA

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
1 jugo verde
Café de grano y variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral
Frijoles refritos (Estación de Huevos al gusto)

PLATO FUERTE

Chilaquiles con pollo, crema, queso y cebolla
Tinga de pollo estilo Poblano Huevos con espinacas, champiñones y queso de cabra
Huarache o tacos de Cecina de Yecapixtla con crema y queso
Frijoles refritos

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

BARRA FRÍA

2 jugos de fruta de la estación
Café de grano y Variedad de té
Cereales y avena
Leche entera y light deslactosada
Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)
Miel y granola
Yogurt Natural a granel y queso cottage
Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día
Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC

RFC: PGC071218MV0

PLATO FUERTE

Carne deshebrada con huevo en salsa tipo machaca norteña

Mixiotes de carnero, pollo o nopales en su jugo Picadillo de carne molida estilo Oaxaqueño

Costillitas en salsa verde con verdolagas Frijoles refritos

*Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio.

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación

Café de grano y Variedad de tés

Cereales y avena Leche entera y light deslactosada

Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas)

Miel y granola Yogurt Natural a granel y queso cottage

Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día

Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja

Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Enchiladas verdes, rojas o de mole rellenas de pollo o huevo con frijoles de la olla

Huevos ahogados en caldillo y nopales

Tarta hojaldrada de champiñones y poro al estragón con verduras asadas

Puntas de res en salsa de pasilla con calabacitas

Frijoles refritos

*Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio.

COMPONENTES PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO BUFFET POR DÍA

Jueves 28 de noviembre

BARRA FRIA

2 jugos de fruta de la estación

Café de grano y Variedad de tés

Cereales y avena Leche entera y light deslactosada

Frutas de la estación(3 tipos en cubitos o rebanadas) Miel y granola

Yogurt Natural a granel y queso cottage Gelatina de tapioca o mosaico se va variando por día

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos

Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC

RFC: PGC071218MV0

Hot cakes mini con mantequilla derretida, miel maple o de abeja
Pan mini dulce, blanco, tostado e integral

PLATO FUERTE

Chicarrón en salsa verde o roja con papas
Huevos a la española (pimientos rojos y papas asadas)
Muslo deshuesado de pollo en salsa verde con verdolagas
Menudo de res en caldillo tradicional Frijoles refritos

*Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Lunes 25 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada de espinaca a la vinagreta con tocino y jitomate

SEGUNDO TIEMPO

Sopa ligera de verduras y tallarines

TERCER TIEMPO

Mixiote de pollo a la barbacoa con arroz a la mexicana (50% de los comensales)
Filete de pescado empapelado con arroz azafranado (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Helado o nieve regional

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural
Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Martes 26 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Chalupitas Poblanas verdes y rojas con carne de cerdo

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de tortilla con queso, chicharrón y chile pasilla

TERCER TIEMPO

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos.
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

Filete de pescado a la plancha con ensalada mixta y aguacate (50% de los comensales)
Milanesa de cerdo con ensalada mixta (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Fruta de temporada con almíbar ligero

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural

Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Miércoles 27 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Lechuga con germinado, champiñón, papa cambray y aderezo al chipotle

SEGUNDO TIEMPO

Crema de chícharo con queso panela

TERCER TIEMPO

Filete de pescado asado con verduras cocidas y glaseadas (50% de los comensales)

Pierna de cerdo adobada en chile ancho con tornillos a la italiana (50% de los comensales)

CUARTO TIEMPO

Budín con piloncillo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural

Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE COMIDA POR DÍA SERVICIO EMPLATADO Y A LA MESA

Jueves 28 de noviembre

PRIMER TIEMPO

Ensalada rusa (papa, chícharo y zanahoria)

SEGUNDO TIEMPO

Mole de olla con Chambarete de res y verduras

TERCER TIEMPO

Chuleta ahumada con puré de papa o de manzana (50% de los comensales)

Pollo asado a la naranja con arroz blanco (50% de los comensales)

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

CUARTO TIEMPO

Flan de vainilla al caramelo

Servicio de salsa roja, verde, limón, aderezos para ensalada, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural Personal de servicio (1 mesero por cada 10 personas)

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Domingo 24 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos

Cereales y granola Leche entera y light deslactosada

Café americano y variedad de tés Agua de sabores naturales o té frío

Pan mini dulce Pan tostado e integral Pan blanco

Tortillas Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Mix de lechugas y frutos del bosque

Caldo de champiñón Espagueti carbonara

PLATO FUERTE

Rollo de pollo relleno de espinacas y queso Tacos de cochinita

POSTRE

Gelatina de mosaico con rompopo Durazno o piñas con yoghurt

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.

Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Lunes 25 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos

Cereales y granola

Leche entera y light deslactosada

Café americano y variedad de tés

Agua de sabores naturales o té frío

Pan mini dulce Pan tostado e integral Pan blanco Tortillas

Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882



PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

Fusilli hawaiano

Ensalada fresca tropical con aderezo de fresa Crema de elote

PLATO FUERTE

Pollo estilo oriental con verduras Lasaña boloñesa

POSTRE

Arroz con leche Pastel de chocolate

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mantequilla, pan integral, tortillas y agua natural.

Personal de servicio.

COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Martes 26 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos

Cereales y granola

Leche entera y light deslactosada

Café americano y variedad de tés

Agua de sabores naturales o té frío

Pan mini dulce Pan tostado e integral Pan blanco

Tortillas Variedad de salsas

Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Sopa de la milpa Ensalada de vegetales parrillados con aderezo de olivo

Fideo al horno

PLATO FUERTE

Pozole tapatío Carne asada estilo argentino

POSTRE

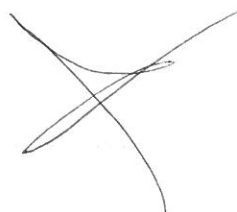
Flan napolitano Fresas o plátanos con crema (según la temporada)

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.

Personal de servicio

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS



COMPONENTES DEL SERVICIO DE CENA BUFFET POR DÍA

Miércoles 27 de noviembre

BARRA

Fruta de la estación 3 tipos
 Cereales y granola
 Leche entera y light deslactosada
 Café americano y variedad de tés
 Agua de sabores naturales o té frío
 Pan mini dulce Pan tostado e integral
 Pan blanco Tortillas Variedad de salsas Aderezos varios

ENTRETIEMPO

Capellini a la mantequilla
 Ensalada de lechugas mixtas con jitomate, germinado, pepino y calabacita
 Sopa de cebolla con crotones de pan

PLATO FUERTE

Enchiladas suizas con pollo Gringas al pastor

POSTRE

Rosca glaseada de naranja Natilla de vainilla con rompopo

Servicios complementarios:

Servicio de salsa roja, verde, mermeladas, mantequilla, pan blanco, tortillas y agua natural.
 Personal de servicio

<p>Objetivo del contrato</p>	<p>Servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por partida única para los participantes del curso "Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil. Módulos III y IV." que se llevará a cabo en el "Centro Vacacional IMSS Oaxtepec", conforme a la siguiente programación:</p> <table border="1" data-bbox="682 1554 1266 1661"> <thead> <tr> <th>Módulo</th> <th>Fecha programada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>III</td> <td>20/10/2019 al 23/10/2019</td> </tr> <tr> <td>IV</td> <td>24/11/2019 al 28/11/2019</td> </tr> </tbody> </table>	Módulo	Fecha programada	III	20/10/2019 al 23/10/2019	IV	24/11/2019 al 28/11/2019
Módulo	Fecha programada						
III	20/10/2019 al 23/10/2019						
IV	24/11/2019 al 28/11/2019						



PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

- Durante la prestación del servicio, éste será sujeto a una verificación visual aleatoria, con objeto de revisar que se preste conforme a las características solicitadas.
- Se entregara previo al inicio de cada uno de los eventos, la relación del personal que prestará el servicio durante el desarrollo del mismo, quien será el que asista al personal del Instituto, quien llevará a cabo el evento desde inicio hasta el cierre del mismo.
- Se tendran listos los alimentos 20 minutos antes del inicio formal de cada uno de los servicios requeridos (desayuno, comida y cena). lo cual podra ser supervisado por el Coordinador del Evento.
- Los alimentos serán servidos con buena preparación y presentación por parte del personal del Restaurante..
- La vajilla, vasos y tazas seran de cerámica, porcelana, melamina, loza, cristal o vidrio, los cubiertos, seran de acero inoxidable, estaran limpios y en buen estado, no estaran despostillados, manchados o maltratados.
- Al final del evento, se procederá a realizar un Acta de Entrega-Recepción, misma que firmara el representante de la empresa facultado, y/o el administrador del contrato.
- El Coordinador del evento podrá supervisar de manera visual que el servicio contratado cumpla con lo estipulado en el Anexo Técnico; por lo que durante la prestación del servicio, éste estará sujeto a una verificación visual aleatoria, con objeto de revisar que se cumpla con las condiciones requeridas, de lo contrario el Instituto no dará por aceptado el servicio.

TERMINOS Y CONDICIONES

Para la contratación del servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café por partida única para los participantes del curso "actualización y capacitación en normatividad y desarrollo infantil. Módulos iii y iv.", que se llevará a cabo en el "centro vacacional IMSS Oaxtepec", conforme a la siguiente programación:

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC

RFC: PGC071218MV0

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café requiere las siguientes características:

MÓDULO III

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	21 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Auditorio Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
		22 de octubre de 2019	200	10:00 a 18:00 horas	Dividido en cuatro partes iguales para los Salones Amaranto, Tulia, Bugambilia y Laurel
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	23 de octubre de 2019	200	10:00 a 14:00 horas	Auditorio
	Servicio de desayuno Buffet	21 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
		23 de octubre de 2019	200	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	21 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
		22 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de "Box Lunch"	23 de octubre de 2019	200	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de cena Buffet	20 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	
		21 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	
		22 de octubre de 2019	200	19:30 a 21:30 horas	



Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

MODULO IV

Partida Única	Descripción	Días	Personas por día	Horario del servicio	Lugar
1	Servicio de café continuo (8 horas)	25 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		26 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
		27 de noviembre de 2019	155	10:00 a 18:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de café medio continuo (4 horas)	28 de noviembre de 2019	155	10:00 a 14:00 horas	Dividido en tres partes iguales para los Salones Laurel, Amaranto y Tulia
	Servicio de desayuno Buffet	25 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	07:30 a 09:00 horas	
	Servicio de comida emplatado y a la mesa	25 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
		28 de noviembre de 2019	155	14:00 a 16:00 horas	
	Servicio de cena Buffet	24 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
		25 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
		26 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	
		27 de noviembre de 2019	155	19:30 a 21:30 horas	

- **Lugar de la prestación del servicio.-** “El Restaurante” se obliga a expresamente a prestar el servicio dentro de las instalaciones del centro vacacional IMSS Oaxtepec, con domicilio en autopista México-Cuautla km. 27 + 200, centro, Oaxtepec, Morelos, código postal 62738.

Int. del Centro Vacacional Imss Oaxtepec, Yautepec Morelos
Tel: 01-735-35-6-01-01 Ext: 51882

ANEXOS
ANEXO DE CONTRATOS

La Meseta

Restaurante - Bar

CENTRO VACACIONAL OAXTEPEC

PROMOTORA GASTRONOMICA CARZA SC RFC: PGC071218MV0

- **Condiciones de la prestación del servicio.-** “El Restaurante” se obliga con “El Instituto” a cumplir con las condiciones del servicio adquiridas, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y en los términos y condiciones, que se agregan al presente contrato.
- La vigencia del servicio será a partir del día siguiente de la notificación del fallo, **hasta el 29 de noviembre de 2019**, de conformidad con los plazos de entrega previstos en el “Anexo Técnico” y en los presentes “Términos y Condiciones”; la vigencia del contrato será desde la misma fecha hasta el 31 de diciembre de 2019.

Protesto lo Necesario

Carlos Eduardo Zazueta Ordoñez
Representante Legal

Acta de Fallo

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica
Número IA-050GYR019-E239-2019

En la Ciudad de México, siendo las 13:00 horas del día 18 de octubre del 2019, se reunieron en la División de Contratación de Activos y Logística, ubicada en: Calle Durango número 291, Quinto Piso, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06700, 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 número IA-050GYR019-E239-2019, convocada para la contratación del Servicio de Alimentos (desayuno, comida y cena) y café para los participantes del curso "Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil Módulos III y IV,, requerido por la Coordinación de Servicio de Guardería para el Desarrollo Integral Infantil mediante oficio 099001320000/2019/1404, de conformidad con lo siguiente: -----

De conformidad con el numeral 5.3.8 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de este Instituto y el numeral 7.1.3.2.2.3 del Manual de Organización de la Dirección de Administración este acto es presidido por el Licenciado Sergio Marcelo Aguilar Esparza, 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 este Instituto. -----

FALLO

De conformidad con lo establecido en artículo 37 fracción II de la LAASSP, se informa que la proposición del licitante que se menciona a continuación resultó solvente conforme a lo señalado en la evaluación técnica conforme al resultado de la evaluación técnica remitida mediante oficio No.099001320000/2019/1665 signado por la Coordinación del Servicio de Guardería para el Desarrollo Integral Infantil, la cual se da por reproducido en esta parte como si a la letra se insertara, mismo que se adjunta como parte integrante de la presente Acta: -----

No.	Licitante	Resultado de la Evaluación Técnica
1	PROMOTORA GASTRONÓMICA CARZA S.C.	Si Cumple

Con fundamento en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con el artículo 37 fracción IV de la LAASSP, en virtud de que las proposiciones cumplen con los requisitos técnicos, legales y se cuenta con disponibilidad presupuestal de acuerdo a lo establecido en el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo 0000420551-2019, se determina adjudicar al licitante PROMOTORA GASTRONÓMICA CARZA S.C., por la cantidad de \$646,185.00 (Seiscientos cuarenta y seis mil ciento ochenta y cinco pesos 00/100 M.N.) cantidad sin incluir el Impuesto al Valor Agregado IVA, conforme a los precios unitarios señalados en su propuesta económica misma que se anexa a la presente acta. -----

De la consulta a la información publicada en el Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet, sobre proveedores y contratistas sancionados con el impedimento para presentar propuestas o celebrar contratos no se encontró al licitante arriba

ANEXOS
DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN



2019

EMILIANO ZAPATA

Acta de Fallo

Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica
Número IA-050GYR019-E239-2019

indicado.

Asimismo se establece que los pagos se deberán calcular conforme a lo señalado en la propuesta económica la cual se da por reproducida como si a la letra se insertara misma que se adjunta y deberá formar parte integral de los contratos que deriven de la prestación del servicio.

El servicio deberá prestarse de conformidad con los Términos y Condiciones y Anexo Técnico emitidos por el área requirente que rigen la presente contratación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 37, fracción V de la LAASSP, se informa al representante legal de la empresa adjudicada que la firma del contrato respectivo se realizará como plazo máximo el día **01 de noviembre de 2019**, en la División de Contratos, ubicada en: Calle Durango No. 291, Décimo Piso, Colonia Roma Norte, Código Postal 06700, Demarcación Cuauhtémoc, Ciudad de México, en días y horas hábiles con un horario de 09:30 a 14:00 y de 16:00 a 18:00 horas, lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

De conformidad con el artículo 48 de la LAASSP se informa al representante legal de la empresa adjudicada que deberá entregar en la citada División de Contratos, la Garantía de Cumplimiento de Contrato dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del mismo.

Asimismo, se indica al responsable de la evaluación técnica de las proposiciones.

Evaluación	Servidor Público Responsable.
Evaluación técnica	Dr. Víctor Manuel Pérez Robles Titular de la División de Expansión del Servicio de Guardería Área Técnica
Evaluación legal y económica	Sergio Marcelo Aguilar Esparza Titular de la División de Contratación de Activos y Logística Área contratante.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 37 bis de la LAASSP, se fijará una copia de la presente acta, en el tablero de Comunicación ubicado en el 5° piso del inmueble sito en la Calle de Durango No. 291, Colonia Roma Norte, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México, en donde se fijará copia de un ejemplar del acta, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. La presente acta será difundida a través de CompraNet en la dirección electrónica: <https://compranet.hacienda.gob.mx> con este procedimiento se sustituye la notificación personal.

No existiendo otro asunto que tratar, se da por terminado este procedimiento a las **13:30 horas**, del día de su inicio, esta acta consta de **tres (3) hojas**, adjuntándose tres (3) hojas del dictamen técnico antes mencionado y **2 hojas** de la proposición económica, procediendo al cierre de la presente acta de Invitación a Cuando Menos Tres Personas Nacional Electrónica número IA-050GYR019-E239-2019



2019

EMILIANO ZAPATA

INSTITUTO FEDERAL DE DEFENSA Y PROTECCION DEL CONSUMIDOR

Por el presente se hace saber a usted que el día 15 de mayo de 2014 se le notificó por escrito el resultado de la investigación que se realizó en su contra...

[Handwritten signature]
Sergio Roberto Aguilar Espinoza

[Handwritten signature]
Miguel Ángel García Soto

En la ciudad de México, D.F., a los 15 días del mes de mayo de 2014.

SIN TEXTO





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


Contrato Número
D9M0301

ANEXO 3

“DOCUMENTO DE DESIGNACIÓN DE ADMINISTRADOR DEL CONTRATO”

ANEXOS
DIVISION DE CONTRATOS

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 02 HOJAS INCLUYENDO ESTA CARÁTULA


Contrato No. 100-0304	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES E INFRAESTRUCTURA COORDINACIÓN DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS COORDINACIÓN TÉCNICA DE EVALUACIÓN Y CONTRATOS	
-----------------------	--	---

SISTEMO

DOCUMENTO DE DESIGNACIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

ANEXOS

EL PRESENTE DOCUMENTO SE LE ENTREGA EN UN EJEMPLAR ORIGINAL Y UN EJEMPLAR COPIADO.



OTRO EJEMPLAR



Of.N°099001320000/2019/1410

Ciudad de México, a 18 de septiembre de 2019

Lic. Stephany Anjarath Carmona Barón
Titular de la Coordinación de Adquisición
de Bienes y Contratación de Servicios
 Presente.

Me refiero a la solicitud para el procedimiento de contratación por **Partida Única** del **servicio de alimentos (desayuno, comida y cena) y café** para los participantes del curso **"Actualización y Capacitación en Normatividad y Desarrollo Infantil. Módulos III y IV."** que se llevará a cabo en el "Centro Vacacional IMSS Oaxtepec", conforme a la siguiente programación:

Módulo	Fecha programada
III	20/10/2019 al 23/10/2019
IV	24/11/2019 al 28/11/2019

Al respecto, le informo que he designado al Doctor Víctor Manuel Pérez Robles, Titular de la División de Expansión del Servicio de Guardería de esta Coordinación, como Administrador del Contrato y Responsable del Área Técnica, del procedimiento en comento.

Acepto

Dr. Víctor Manuel Pérez Robles
 Titular de la División de Expansión
 del Servicio de Guardería

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

ANEXOS
 DIVISION DE CONTRATOS

Dra. Vesta Louise Richardson López-Collada
 Coordinadora

