

CONVOCATORIA PARA EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑÍZ

SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES

De conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se convoca a los interesados a participar en la Licitación Pública Nacional número **002-12**, cuya convocatoria que contiene las bases de participación disponibles para consulta en Internet <http://compranet.gob.mx> o bien en: Calzada México-Xochimilco No. 101, Colonia San Lorenzo Huipulco, C.P. 14370, Tlalpan, Distrito Federal, Teléfonos: 4160-5006; 4160-5007 y 4160-5008 de lunes a viernes del año en curso de las 09:30 a 14.00 horas.

No. de Licitación	Publicación en CompraNet 5.0	Visita a Instalaciones	Junta de aclaraciones	Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas	Fallo
002-12	02/02/2012	08/02/2012 10:00 hrs.	09/02/2012 13:00 hrs.	16/02/2012 13:00 hrs.	24/02/2012 13:00 hrs.
Partida	Clave CUCOP	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	
1	33900012	Servicio de Alimentación	1	Servicio	

- Todos los eventos del proceso de licitación se llevarán a cabo vía electrónica, a través de la Plataforma CompraNet 5.0.
- El idioma en que deberán presentar las proposiciones será: Español
- La moneda en que deberán cotizarse las proposiciones será: Peso mexicano.
- No se otorgará anticipo.
- Lugar de entrega: de acuerdo a convocatoria.
- Días de realización de los eventos: de acuerdo a convocatoria.
- Horario de entrega: de acuerdo a convocatoria.
- Plazo de entrega: de acuerdo a convocatoria.
- Ninguna de las condiciones establecidas en esta convocatoria así como las proposiciones presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.
- No podrán participar las personas que se encuentren en los supuestos del artículo 50 de la Ley de la Materia.
- En este procedimiento podrá participar cualquier persona en los diversos actos, en calidad de observador, previo registro.

MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, A 02 DE FEBRERO DE 2012.

JORGE LUIS ALANIS MORENO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES

**CONVOCATORIA PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ABIERTA
NÚMERO 002-12**

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL Y PACIENTES DEL
INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.**

EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; CONVOCA A ESTE PROCEDIMIENTO, POR MEDIO DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES, UBICADA EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO DE GOBIERNO, LOCALIZADO EN CALZADA MÉXICO-XOCHIMILCO NÚMERO 101, COLONIA SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN TLALPAN, C.P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL; TELÉFONOS: 41-60-50-06, 41-60-50-07 Y 41-60-50-08, REPRESENTADA EN ESTE ACTO, POR EL SUBDIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES, EL CUAL CELEBRA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ABIERTA NÚMERO **002-12**, A FIN DE CONTRATAR EL **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL Y PACIENTES DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ** DESCRITO A CONTINUACIÓN, BAJO LA SIGUIENTE:

CONVOCATORIA No. 002-12

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.
2. COSTO DE LA CONVOCATORIA Y MEDIOS DE DIFUSIÓN.
3. VISITA A LAS INSTALACIONES.
4. FACULTADES QUE DEBERÁN ACREDITARSE.
5. JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA LA LICITACIÓN.
6. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.
7. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUBRIR LOS LICITANTES.
8. SUPUESTOS EN LOS QUE SE DECLARA DESIERTA LA LICITACIÓN.
9. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.
10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO.
12. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.
13. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN DE EL(LOS) LICITANTE(S) GANADOR(ES).
14. FIRMA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO.
15. GARANTÍA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO.
16. CONDICIONES DE PAGO POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
17. MODIFICACIONES AL CONTRATO Y/O PEDIDO.
18. PENAS CONVENCIONALES.
19. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO.
20. INFRACCIONES Y SANCIONES.
21. ANEXOS.

CONVOCATORIA No. 002-12

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO.

1.1 DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL SERVICIO.

- a) DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS **ARTÍCULOS 26 FRACCIÓN I Y 26 BIS FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP) VIGENTE**, LA PRESENTE LICITACIÓN SE LLEVARÁ A CABO EN LA **MODALIDAD ELECTRÓNICA**.
- b) LA PRESENTE LICITACIÓN SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE **CONTRATAR UN PROVEEDOR QUE PRESTE EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL Y PACIENTES DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ (INPRFM)**.
- c) EL LICITANTE DEBERÁ COMPROMETERSE A PROPORCIONAR UN **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ACORDE A LAS NECESIDADES DEL INSTITUTO, UTILIZANDO INSUMOS DE LA MAS ALTA CALIDAD, GARANTIZANDO LA SATISFACCIÓN Y EL BIENESTAR DEL PERSONAL Y PACIENTES QUE CONSUMAN LOS ALIMENTOS**.
- d) SOLO SE PODRÁ PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN POR **PARTIDA ÚNICA COMPLETA, ADJUDICÁNDOSE A UN SOLO PROVEEDOR** QUE REUNA LAS CONDICIONES LEGALES, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS REQUERIDAS EN ESTA CONVOCATORIA Y QUE GARANTICE SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS.
- e) LOS REQUERIMIENTOS DE SERVICIO QUE SE ESPECIFICAN, SE SUSTENTAN EN LAS DISPOSICIONES Y NORMAS OFICIALES REFERENTES A PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, QUE SON DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO PARA LOS PRESTADORES DEL SERVICIO.

- f) ATENDIENDO AL PRINCIPIO DE LIBRE COMPETENCIA Y AL PRINCIPIO DE IGUALDAD **LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA DE LICITACIÓN** Y LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS POR LOS LICITANTES, **NO SON NEGOCIABLES**, POR LO CUAL SE MANTENDRÁ LA IMPARCIALIDAD DURANTE TODO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN **APLICANDO PARA TODOS LOS PARTICIPANTES LOS MISMOS REQUISITOS Y CONDICIONES**, GARANTIZÁNDOSE PROPORCIONAR A LOS INTERESADOS IGUAL ACCESO A LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON ESTE PROCEDIMIENTO.
- g) POR TRATARSE DE UNA LICITACIÓN NACIONAL PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, ÚNICAMENTE PODRÁN PARTICIPAR PERSONAS DE NACIONALIDAD MEXICANA, DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 28 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO VIGENTE**.
- h) EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN SERÁ CON LA **MODALIDAD DE CONTRATO ANUAL**.

1.2 SUFICIENCIA PRESUPUESTARIA Y MONTO DEL CONTRATO.

EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SE EFECTÚA DE CONFORMIDAD CON LA AUTORIZACIÓN EMITIDA MEDIANTE OFICIO DGPOP/ /, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROGRAMACIÓN, ORGANIZACIÓN Y PRESUPUESTO, DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PARA EL AÑO 2012.

LOS RECURSOS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SERÁN SUMINISTRADOS CON RECURSOS FISCALES DE LA FEDERACIÓN.

EL CONTRATO Y LOS COMPROMISOS QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO, **QUEDAN SUPEDITADOS A LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE PARA EL AÑO 2012 APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA ESTA ENTIDAD**, ASÍ COMO LO PREVISTO EN LA LEY DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA; POR LO QUE SUS EFECTOS ESTARÁN CONDICIONADOS A LA EXISTENCIA DE LOS RECURSOS PRESUPUESTARIOS RESPECTIVOS,

SIN QUE LA NO REALIZACIÓN DE LA REFERIDA CONDICIÓN SUSPENSIVA ORIGINE RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA LAS PARTES

CON FUNDAMENTO EN LOS **ARTÍCULOS 29 FRACCIÓN XI Y 47 FRACCIÓN I, DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO EL CONTRATO DERIVADO DE LA PRESENTE LICITACIÓN SERÁ ABIERTO**, SOBRE LA BASE DE MÍNIMOS Y MÁXIMOS, TENIENDO UN IMPORTE MÍNIMO DE **\$3'000,000.00 (TRES MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.)** Y UN MÁXIMO DE **\$7'500,000.00 (SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.)**, AMBOS INCLUYEN I.V.A..

LA CONTRATACIÓN ESTARÁ COMPRENDIDA DENTRO DEL **EJERCICIO FISCAL 2012**.

EN MATERIA DE IMPUESTOS Y DERECHOS EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, SÓLO PAGARÁ EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.)

1.3 VIGENCIA DEL SERVICIO.

EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEBERÁ OTORGAR EL SERVICIO DEL **01 DE ENERO DE 2012 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2012**.

CON SUSTENTO EN EL **ARTICULO 50 DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA**, LA DIRECCIÓN GENERAL DEL INSTITUTO, AUTORIZA LA REALIZACIÓN DE LA PRESENTE LICITACIÓN Y CELEBRACIÓN DEL CONTRATO ANUAL QUE DE ÉSTA SE DERIVE MEDIANTE **OFICIO NUMERO DGM-___/___**.

1.4 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, UBICADO EN CALZADA MÉXICO-XOCHIMILCO NÚMERO. 101, COLONIA SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN TLALPAN, C.P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.

1.5 ALCANCE DEL SERVICIO.

EL SERVICIO SOLICITADO SE DETALLA EN EL [ANEXO 1](#), QUE CONTIENE EL ALCANCE TÉCNICO, DE OPERACIÓN, PERSONAL, CAPACITACIÓN, NORMAS Y EQUIPO REQUERIDOS Y QUE DEBERÁN ACREDITARSE EN LAS PROPUESTAS QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

2. COSTO DE LA CONVOCATORIA Y MEDIOS DE DIFUSIÓN

LA PRESENTE CONVOCATORIA NO TENDRÁ COSTO ALGUNO PARA LOS PARTICIPANTES.

EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA SE PODRÁ OBTENER POR MEDIO DE INTERNET EN LA SIGUIENTE DIRECCIÓN ELECTRÓNICA:

<http://www.compranet.gob.mx>.

3. VISITA A LAS INSTALACIONES

LOS PROVEEDORES LICITANTES PODRÁN VERIFICAR EL LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO EL DÍA **08 DE FEBRERO DE 2012, A LAS 11:00 HORAS** DEBIENDO PRESENTARSE PARA ESTE EFECTO EN LAS OFICINAS DE LA **SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES** UBICADAS EN LA **P.B. DEL EDIFICIO DE GOBIERNO DEL INPRFM, LOCALIZADO EN CALZ. MÉXICO XOCHIMILCO NUM. 101, COL. SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN, TLALPAN, C. P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.**

4. FACULTADES QUE DEBERÁN ACREDITARSE

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN INTEGRAR COMO UNO DE SUS ANEXOS ELECTRÓNICOS UN ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTEN, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE SU MANDATARIO CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA ACTUAR EN SU NOMBRE Y REPRESENTACIÓN Y QUE ESTA HABILITADO PARA SUSCRIBIR A NOMBRE DE LA LICITANTE LA PROPUESTA CORRESPONDIENTE, DOCUMENTO QUE DEBERÁ ANEXARSE DENTRO DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERAN; CONFORME AL FORMATO QUE SE ENCUENTRA EN EL [ANEXO 5](#), EL CUAL DEBERÁ SER FIRMADO Y DIGITALIZADO EN FORMATO PDF DE ADOBE ACROBAT.

EL CITADO DOCUMENTO DEBERÁ ACREDITAR FACULTADES PARA ACTUAR EN LAS SITUACIONES SIGUIENTES:

1. FIRMA DE LAS PROPUESTAS Y DEMÁS DOCUMENTOS SOLICITADOS.
2. PARTICIPACIÓN EN LOS ACTOS DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, FALLO Y FIRMA DE LAS ACTAS CORRESPONDIENTES.
3. FIRMA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO.

5. JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 33 Y 33-BIS DE LA LAASSP LAS ACLARACIONES A ESTA CONVOCATORIA SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE ACTO PÚBLICO DENOMINADO “JUNTA DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN”, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA 09 DE FEBRERO DE 2012, A LAS 13:00 HORAS, VIA ELECTRÓNICA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0.

LAS PERSONAS QUE PRETENDAN SOLICITAR ACLARACIONES A LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA, DEBERÁN ENVIAR POR MEDIO DE LA PLATAFORMA COMPANET 5.0 Y A LOS EMAILS: imgr@imp.edu.mx; edominguez06@imp.edu.mx; sylviam@imp.edu.mx y gfi@imp.edu.mx UN DOCUMENTO POR SI O EN REPRESENTACIÓN DE UN TERCERO, EN EL QUE EXPRESEN SU INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN, CONTENIENDO LOS DATOS GENERALES DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL (FORMATO [ANEXO 5](#)).

ADEMÁS DEBERÁN INTEGRAR **EL COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN A LA LICITACIÓN QUE GENERA COMPRANET.**

EL **LISTADO DE CUESTIONAMIENTOS** QUE DESEEN SEAN ACLARADOS POR LA LICITANTE, **DEBERÁN ENVIARSE POR COMPRANET 5.0 Y A LOS E-MAILS SEÑALADOS**, EN UN ARCHIVO EN **FORMATO WORD**, EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA. **VEINTICUATRO HORAS ANTES DE LA FECHA Y HORA DE LA JUNTA CITADA**

EN CASO DE QUE ALGUNO DE LOS PARTICIPANTES NO PRESENTE ESTOS DOCUMENTOS, SUS DUDAS Y/O PREGUNTAS NO SERÁN ACLARADAS Y/O RESPONDIDAS.

DICHAS ACLARACIONES DEBERÁN PLANTERASE DE MANERA CONCISA Y ESTAR DIRECTAMENTE VINCULADAS CON LOS PUNTOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA, INDICANDO EL NUMERAL O PUNTO ESPECIFICO CON EL CUAL SE RELACIONA; POR LO QUE CUALQUIER PREGUNTA QUE SE REALICE SOBRE HECHOS PASADOS, FUTUROS O INCIERTOS NO SERÁ RESPONDIDA O PODRÁN SER DESECHADAS POR LA CONVOCANTE.

EN CASO DE ALGUNA MODIFICACIÓN A LA PRESENTE CONVOCATORIA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO **33 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, Y CON EL ARTÍCULO **42 DEL REGLAMENTO** DE DICHA LEY, DEBIENDO DIFUNDIR DICHAS MODIFICACIONES EN **COMPRANET 5.0**, A MÁS TARDAR EL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A AQUÉL EN QUE SE EFECTÚEN.

DEBIENDO SER CONSULTADAS A TRAVES DE LA PAGINA DE COMPRANET EN INTERNET EN LA SIGUIENTE DIRECCION: www.compranet.gob.mx

NOTA IMPORTANTE

ES NECESARIO PUNTUALIZAR QUE SI LOS LICITANTES ENVÍAN LOS DOCUMENTOS QUE SE MENCIONAN EN ESTE APARTADO 5, DESPUES DEL PLAZO DE **VEINTICUATRO HORAS** SÓLO TENDRAN DERECHO A FORMULAR PREGUNTAS SOBRE LAS RESPUESTAS QUE DÉ LA CONVOCANTE EN LA MENCIONADA JUNTA, **YA QUE LAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN PRESENTADAS EXTEMPORANEAMENTE, NO SERÁN CONTESTADAS POR LA CONVOCANTE.**

6. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

EN ESTE ACTO LOS LICITANTES DEBERÁN ENVIAR **VIA COMPRANET 5.0** LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA Y ECONÓMICA SOLICITADA EN EL [ANEXO 2](#), **DEBIDAMENTE DIGITALIZADA EN FORMATO PDF (ADOBE ACROBAT)**; RESPETANDO EL ORDEN INDICADO EN EL LISTADO DE DOCUMENTOS DE DICHO ANEXO, LO CUAL SERVIRÁ PARA FACILITAR LA INTEGRACIÓN DE LA O LAS CARPETAS DE PARTICIPACIÓN, MOTIVO POR EL CUAL DEBERÁN NUMERARSE DE CONFORMIDAD CON LOS ANEXOS DE LA PRESENTE CONVOCATORIA..

6.1 INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS

LAS OFERTAS DEBERAN PRESENTARSE DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

- a) DEBEN SER PLASMADAS EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA PARTICIPANTE Y SER DIGITALIZADAS.
- b) DEBEN ESTAR FIRMADAS POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA SIN TACHADURAS O ENMENDADURAS.
- c) LOS LICITANTES DEBEN ELABORAR SUS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS CONFORME A LO SOLICITADO EN EL [ANEXO 2](#) DE ESTA CONVOCATORIA.

- d) TODA LA DOCUMENTACION INDICADA EN EL **ANEXO 2**, DEBERÁ PRESENTARSE EN UN SOLO ARCHIVO PERO DEBIDAMENTE IDENTIFICADA CON LOS NUMERALES QUE SE ESTABLECEN EN DICHO ANEXO PARA FACILITAR SU COMPARACIÓN Y EVALUACION.
- e) LAS PROPUESTAS DEBERÁN ELABORARSE EN IDIOMA ESPAÑOL Y COTIZARSE EN MONEDA NACIONAL (PESO MEXICANO).
- f) EL (LOS) LICITANTE (S) SÓLO PODRÁ(N) PRESENTAR UNA PROPOSICIÓN EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA.
- g) A EFECTO DE AGILIZAR EL PROCEDIMIENTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA Y REGISTRO DE PROPUESTAS, **SE SOLICITA LO SIGUIENTE:**
- **QUE TODOS LOS DOCUMENTOS VENGAN CLASIFICADOS CONFORME A LA NUMERACIÓN ESTABLECIDA EN LOS ANEXOS DE LA PRESENTE CONVOCATORIA;**
 - **DIGITALIZADOS EN FORMATO PDF (ADOBE ACROBAT) Y**
 - **QUE A PESAR DE SER DOCUMENTO DIVERSOS Y ESTEN CONCENTRADOS EN UN SOLO ARCHIVO Y VENGAN PAGINADOS EN FORMA CONTINUA, PARA REGISTRAR SU PRESENTACIÓN CUANTITATIVA.**

6.2 EVENTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA 16 DE FEBRERO DE 2012, A LAS 13:00 HORAS, A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0 REALIZANDOSE EN UNA SOLA ETAPA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS **ARTICULOS 34 Y 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

CONFORME EL **ARTÍCULO 34 DE LA LAASSP** LA ENTREGA DE PROPOSICIONES SE HARÁ EN SOBRE CERRADO QUE CONTENDRÁ LA OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA. EN EL CASO DE LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS A TRAVÉS DE COMPRANET, LOS SOBRES SERÁN GENERADOS MEDIANTE EL USO DE TECNOLOGÍAS QUE RESGUARDEN LA CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN DE TAL FORMA QUE SEAN INVOLABLES, CONFORME A LAS DISPOSICIONES TÉCNICAS QUE AL EFECTO ESTABLEZCA LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

EN ÉSTA ETAPA, SE PROCEDERÁ A LA APERTURA DE LOS ARCHIVOS DIGITALES QUE CONTENGAN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SUBIDAS POR LOS PARTICIPANTES A LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0, REVISANDO CADA UNO DE LOS DOCUMENTOS CARGADOS POR LOS LICITANTES.

SE DESCARGARA DOCUMENTO POR DOCUMENTO Y EL REPRESENTANTE DEL INSTITUTO LE INCORPORARA A TODOS Y CADA UNO DE ELLOS LA **FIRMA ELECTRÓNICA ÚNICA** QUE PERTENECE A LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES DEBIENDO SUBIR DICHOS ARCHIVOS FIRMADOS DE NUEVA CUENTA A LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0.

UNA VEZ DESCARGADOS Y FIRMADOS LOS ARCHIVOS DE LOS LICITANTES, SE ELABORARÁ UN ACTA DONDE SE ASENTARÁN ENTRE OTROS LOS DATOS DE LOS PROVEEDORES QUE PARTICIPARON EN FORMA ELECTRÓNICA, ASÍ COMO LA CANTIDAD DE DOCUMENTOS QUE INTEGRAN CADA UNA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS Y EL IMPORTE TOTAL DE SU OFERTA.

NOTA IMPORTANTE:

UNA VEZ RECIBIDAS LAS PROPUESTAS EN LA FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDOS EN EL CUERPO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, ESTAS NO PODRÁN RETIRARSE O DEJARSE SIN EFECTO, POR LO QUE SE CONSIDERARÁN VIGENTES DENTRO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA HASTA SU CONCLUSIÓN.

6.3 PROPOSICIONES CONJUNTAS

CON FUNDAMENTO EN EL **PÁRRAFO TERCERO DEL ARTÍCULO 34 DE LA LEY** DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DOS O MÁS PERSONAS PODRÁN PRESENTAR CONJUNTAMENTE UNA PROPOSICIÓN SIN NECESIDAD DE CONSTITUIR UNA SOCIEDAD, O UNA NUEVA SOCIEDAD EN CASO DE PERSONAS MORALES.

PARA TALES EFECTOS, EN LA PROPOSICIÓN Y EN EL CONTRATO Y/O PEDIDO SE ESTABLECERÁN CON PRECISIÓN LAS OBLIGACIONES DE CADA UNA DE ELLAS, ASÍ COMO LA MANERA EN QUE SE EXIGIRÁ SU CUMPLIMIENTO. EN ESTE SUPUESTO LA PROPOSICIÓN SERÁ FIRMADA POR EL REPRESENTANTE COMÚN QUE PARA ESE ACTO HAYA SIDO DESIGNADO POR EL GRUPO.

LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE LAS PERSONAS QUE INTEGRAN LA PROPOSICIÓN CONJUNTA PUEDAN CONSTITUIRSE EN UNA NUEVA SOCIEDAD, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES PREVISTAS EN EL CONVENIO DE PROPOSICIÓN CONJUNTA, SIEMPRE Y CUANDO SE MANTENGA EN LA NUEVA SOCIEDAD LAS RESPONSABILIDADES DE DICHO CONVENIO; PARA LO ANTERIOR, SERÁ NECESARIO CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

1. DEBERÁN CELEBRAR ENTRE TODAS LAS PERSONAS QUE INTEGRAN LA AGRUPACIÓN, UN CONVENIO EN LOS TÉRMINOS DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE, EN EL QUE SE ESTABLECERÁN CON PRECISIÓN LOS ASPECTOS SIGUIENTES:
 - a) NOMBRE, DOMICILIO Y REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LAS PERSONAS INTEGRANTES, IDENTIFICANDO EN SU CASO, LOS DATOS DE LAS ESCRITURAS PÚBLICAS CON LAS QUE SE ACREDITA LA EXISTENCIA LEGAL DE LAS PERSONAS MORALES, Y DE HABERLAS, SUS REFORMAS Y MODIFICACIONES ASÍ COMO EL NOMBRE DE LOS SOCIOS QUE APAREZCAN EN ESTAS.

- b) NOMBRE Y DOMICILIO DE LOS REPRESENTANTES DE CADA UNA DE LAS PERSONAS AGRUPADAS, IDENTIFICANDO EN SU CASO, LOS DATOS DE LAS ESCRITURAS PÚBLICAS CON LAS QUE ACREDITEN LAS FACULTADES DE REPRESENTACIÓN.
 - c) LA DESIGNACIÓN DE UN REPRESENTANTE COMÚN, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LA PROPUESTA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, MISMO QUE FIRMARÁ LA PROPOSICIÓN.
 - d) LA DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES OBJETO DEL PEDIDO QUE CORRESPONDERÁ CUMPLIR A CADA PERSONA, ASÍ COMO LA MANERA EN QUE EXIGIRÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES.
 - e) ESTIPULACIÓN EXPRESA DE QUE CADA UNO DE LOS FIRMANTES QUEDARÁ OBLIGADO EN FORMA CONJUNTA Y SOLIDARIA CON LOS DEMÁS INTEGRANTES PARA COMPROMETERSE POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL PEDIDO QUE SE FIRME.
2. EL CONVENIO QUE SE ESTABLECE EN EL PRESENTE PUNTO DEBERÁ APEGARSE A LO DISPUESTO POR LA LEY FEDERAL DE COMPETENCIA ECONÓMICA EN MATERIA DE PRÁCTICAS MONOPÓLICAS Y CONCENTRACIONES.
3. LOS LICITANTES QUE DECIDAN AGRUPARSE PARA PRESENTAR UNA PROPOSICIÓN CONJUNTA DEBERÁN PRESENTAR EN FORMA INDIVIDUAL LOS ESCRITOS QUE SE SEÑALAN EN EL [ANEXO 2](#); ADICIONALMENTE EN EL CASO DE QUE LOS LICITANTES QUE DECIDAN AGRUPARSE PARA PRESENTAR UNA PROPOSICIÓN CONJUNTA QUE SEAN CLASIFICADAS COMO MIPYMES, DEBERÁN PRESENTAR INDIVIDUALMENTE EL [ANEXO 9](#), DE ESTA CONVOCATORIA.
4. LOS LICITANTES SÓLO PODRÁN PRESENTAR UNA PROPOSICIÓN EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN; INICIADO EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES,

LAS YA PRESENTADAS NO PODRÁN SER RETIRADAS O DEJARSE SIN EFECTO POR LOS LICITANTES

7. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUBRIR LOS LICITANTES

1. ESTAR DADO DE ALTA EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0 DENTRO DEL REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS (RUPC)
2. HABER OBTENIDO LA CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, DE CONFORMIDAD A LAS CONDICIONES Y LOS PLAZOS SEÑALADOS EN LA MISMA.
3. ENTREGAR LA DOCUMENTACION A QUE SE REFIERE EL [APARTADO 6](#), CUMPLIENDO CON LA FORMA DE ENTREGA QUE SE ESTABLECE EN EL [ANEXO 2](#) DE ESTA CONVOCATORIA.
4. COMPROMETERSE A CUMPLIR CON LOS SERVICIOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN QUE ESTÁN DESCRITOS EN EL [ANEXO 1](#) DE ESTA CONVOCATORIA, SIN QUE PUEDA CEDER NI TOTAL O PARCIALMENTE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN A NINGUNA PERSONA FISICA O MORAL.
5. ESTAR AL CORRIENTE DE SUS DECLARACIONES POR IMPUESTOS FEDERALES DE CONFORMIDAD AL ART. **32-D** DEL CODIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, MANIFESTÁNDOLO CONFORME AL [ANEXO 6](#) DE LA PRESENTE, (REQUISITO QUE SE VERIFICARÁ DESPUÉS DE FORMALIZAR LA CONTRATACIÓN, CONFORME AL [APARTADO 16](#) DE LA CONVOCATORIA).
6. CUMPLIR CON LOS DEMÁS REQUISITOS DE ESTA CONVOCATORIA.

8. SUPUESTOS EN LOS QUE SE DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN

SE PODRÁ DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN EN LOS SIGUIENTES CASOS:

1. EN CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR.
2. SI NO OBTIENE LA CONVOCATORIA CUANDO MENOS UN LICITANTE.
3. SI NO SE REGISTRA CUANDO MENOS UN LICITANTE PARA ASISTIR AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
4. SI AL ABRIR LAS PROPUESTAS TÉCNICAS NO SE ENCUENTRA QUE CUANDO MENOS UNA DE ELLAS CUMPLA CON TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA DE LICITACIÓN, O SI LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS REBASAN EL TECHO FINANCIERO AUTORIZADO POR EL DEPARTAMENTO DE PROGRAMACIÓN Y PRESUPUESTO DE LA CONVOCANTE, O SI LOS PRECIOS NO FUERAN ACEPTABLES.

CUANDO LA LICITACIÓN SE DECLARE DESIERTA EN FORMA PARCIAL O TOTAL, EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA, RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, PODRÁ SEGUIR EL PROCEDIMIENTO CONFORME A LA NORMATIVIDAD APLICABLE.

9. CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES

SE DESCALIFICARÁ A LOS LICITANTES QUE INCURRAN EN UNA O VARIAS DE LAS SIGUIENTES SUPUESTOS:

1. SI NO CUMPLEN CON TODOS LOS REQUISITOS ESPECIFICADOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN, O NO ASISTEN PUNTUALMENTE AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
2. LA COMPROBACIÓN DE QUE ALGÚN PARTICIPANTE HA ACORDADO CON OTRO U OTROS ELEVAR LOS PRECIOS DE LOS BIENES, O CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER UNA VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS PARTICIPANTES.
3. CUALQUIER VIOLACIÓN A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y AL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES,

ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ASI COMO A LOS LINEAMIENTOS APLICABLES.

4. SI LAS PROPUESTAS PRESENTADAS NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS SEÑALADOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA, AFECTANDO LA SOLVENCIA DE LA PROPUESTA.
5. SI NO CUMPLE CON LO SEÑALADO EN EL [APARTADO 7](#), DE ESTA CONVOCATORIA.

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. EL REPRESENTANTE DE EL(LOS) LICITANTE(S) DEBERÁ(N) TENER CAPACIDAD LEGAL Y FACULTADES SUFICIENTES PARA ACTUAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN.
2. SE CONSTATARÁ QUE EL(LOS) LICITANTE(S) CUENTE(N), POR LO MENOS CON:
 - a) **DISTINTIVO "H". QUE ES UN RECONOCIMIENTO QUE OTORGAN LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE SALUD, A AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: QUE CUMPLEN CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F605 NORMEX 2004. CERTIFICACIÓN QUE DEBERÁN DIGITALIZAR ANEXAR COMO ARCHIVO ADJUNTO EN FORMATO PDF.**
3. EL CRITERIO QUE SE APLICARÁ PARA EVALUAR LA EXPERIENCIA DE LOS LICITANTES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SERÁ VERIFICANDO QUE **CUENTEN CON AL MENOS UN AÑO DE EXPERIENCIA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO**, CONFORME AL **CURRICULUM DE LA EMPRESA** QUE DEBERÁ SER CARGADO EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0, ASIMISMO DICHO ARCHIVO DEBERÁ CONTENER COPIAS DE LOS CONTRATOS O DE LAS FACTURAS CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A UN AÑO, TODO LO ANTERIOR EN FORMATO PDF.
4. LOS CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA EVALUAR LAS OFERTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SERAN LOS SIGUIENTES:

- a) SE VERIFICARÁ QUE EL(LOS) LICITANTE(S) CUENTE(N) CON CAPACIDAD LEGAL.
- b) SE EVALUARÁN LAS PROPUESTAS CONFORME A LO DISPUESTO EN LOS **ARTICULOS 35, 36 SEGUNDO PÁRRAFO Y 36 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, REGISTRANDO EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0 CUALES SON LAS QUE CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL [ANEXO 1](#) DE ESTA CONVOCATORIA Y EXPLICANDO LAS CAUSAS DEL POR QUE SE DESECHARON LAS OTRAS PROPOSICIONES. CON BASE AL RESULTADO DE LAS TABLAS COMPARATIVAS **SE APLICARA EL CRITERIO DE EVALUACION BINARIO, ADJUDICANDOSE EL CONTRATO A QUIEN CUMPLA CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS Y OFERTE EL PRECIO MAS BAJO**, TODA VEZ QUE SE CONSTATE QUE LA PROPUESTA FUE SOLVENTE EN VIRTUD DE QUE REUNE LAS CONDICIONES LEGALES, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS REQUERIDAS POR LA CONVOCANTE.
- c) LA CONVOCANTE, SI ASÍ LO CONSIDERA CONVENIENTE PODRÁ CORROBORAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL [APARTADO 7](#) DE ESTA CONVOCATORIA, REVISANDO MINUCIOSAMENTE LA DOCUMENTACIÓN ENTREGADA, Y SI LO ESTIMA PERTINENTE, SE REALIZARÁN INSPECCIONES OCULARES A LAS INSTACIONES DE LAS EMPRESAS LICITANTES Y/O A LAS EMPRESAS O INSTITUCIONES DONDE LA(S) LICITANTE(S) HAYA(N) O ESTÉ(N) PRESTADO SUS SERVICIOS, ASIMISMO PODRÁ SOLICITAR INFORMACIÓN DE LOS LICITANTES A LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PUBLICA CON LA FINALIDAD DE CORROBORAR QUE EL(OS) LICITANTES NO SE ENCUENTREN EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE LA MATERIA. LOS RESULTADOS SE PLASMARÁN EN ACTA CIRCUNSTANCIADA; EN EL ENTENDIDO DE QUE, EN CASO DE QUE ALGÚN (OS) DE EL(OS) LICITANTE (S) NO LOGRE (N) DEMOSTRAR FEHACIENTEMENTE DICHO CUMPLIMIENTO, SU(S) PROPUESTA(S) SERÁ(N) DESECHADA(S) EN LA ETAPA DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA.
- d) SE COMPROBARÁ QUE LA EMPRESA CUENTE CON TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

5. LOS CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO SERÁN LOS SIGUIENTES:

- a) LA ADJUDICACIÓN HARÁ EN **UNA SOLA PARTIDA.**
- b) SE REALIZARÁ UN **ESTUDIO DE MERCADO DEL SERVICIO O BIEN EL INSTITUTO PODRÁ REALIZAR UN COMPARATIVO PARA CONSIDERAR COSTOS HISTÓRICOS.** DE LOS RESULTADOS SE VERIFICARÁ EL COSTO POR EL SERVICIO, PARA ESTE EFECTO SE DETERMINARÁ UNA MEDIA POR CADA TIPO DE ELEMENTO REQUERIDO PARA EL SERVICIO, QUE SERÁ EL COSTO DE REFERENCIA. Y SE DETERMINARÁ EL COSTO PROMEDIO TOTAL DEL SERVICIO.

LAS PROPUESTAS QUE PRESENTEN COSTOS POR DEBAJO DE ESTA REFERENCIA O QUE SE ENCUENTREN EN UN RANGO MAYOR AL 10% SERÁN DESECHADAS, (**FRACCION XI DEL ARTÍCULO 2 Y FRACCION II DEL ARTÍCULO 36 Bis DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS Y ARTÍCULO 51 DE SU REGLAMENTO**). EL RESULTADO DE ESTE ESTUDIO SE DARÁ A CONOCER EL DÍA DE LA EMISIÓN DE FALLO, EN EL DICTAMEN TÉCNICO GENERAL, EN EL DOCUMENTO QUE SE ENTREGA A LICITANTES DESCALIFICADOS Y REFENCIADO EN EL ACTA DE FALLO

- c) EN CASO DE QUE LOS COSTOS DEL ESTUDIO DE MERCADO ENUNCIADO EN EL PUNTO ANTERIOR NO BASTARAN PARA LA DETERMINACIÓN DE UN COSTO PROMEDIO, SE ELABORARÁ UNA TABLA DE PRECIOS PROPUESTOS POR LAS EMPRESAS LICITANTES CUANDO SE CUENTE AL MENOS CON TRES PARTICIPANTES, DETERMINANDO EL COSTO PROMEDIO, APLICANDO LOS MISMOS CRITERIOS DE DESECHAMIENTO MENCIONADOS.
- d) LAS TABLAS COMPARATIVAS ECONÓMICAS, SE ELABORARÁN TOMANDO EN CONSIDERACIÓN EL IMPORTE TOTAL Y CON BASE AL RESULTADO SE ELEGIRÁ EN IGUALDAD DE CIRCUNSTANCIAS EL PRECIO MÁS BAJO OFERTADO, ELIGIENDO LA MEJOR PROPUESTA UNA VEZ QUE SE CONSTATE QUE FUE SOLVENTE EN VIRTUD DE QUE REUNE LAS CONDICIONES LEGALES, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS REQUERIDAS POR LA CONVOCANTE, DE ACUERDO EL [ANEXO 1](#) Y EL [ANEXO 2](#).

- e) **EN CASO DE PRESENTARSE** LA PROPUESTA TOMANDO EN CONSIDERACIÓN EL IMPORTE TOTAL DE LAS PARTIDAS CON **PRECIOS IGUALES A LOS OFERTADOS ENTRE LOS LICITANTES**, EN BASE AL **SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTICULO 36 BIS DE LA LEY** DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y AL **ARTÍCULO 54 DEL REGLAMENTO DE LA LEY** DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LA(S) PARTIDA(S) INVOLUCRADA(S) SERÁ(N) ADJUDICADA(S) EN FAVOR DEL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEL SORTEO MANUAL POR INSACULACIÓN QUE CELEBRARÁ LA CONVOCANTE EN EL PROPIO ACTO DE FALLO, EL CUAL CONSISTIRÁ EN LA PARTICIPACIÓN DE UN BOLETO POR CADA PROPUESTA QUE RESULTE EMPATADA Y DEPOSITADOS EN UNA URNA, DE LA QUE SE EXTRAERÁ EL BOLETO DEL LICITANTE GANADOR.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **PÁRRAFO SEGUNDO DEL ARTÍCULO 14 DE LA LEY** DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO VIGENTE, EN IGUALDAD DE CONDICIONES SE DARÁ PREFERENCIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD O A LA EMPRESA QUE CUENTE CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD EN UNA PROPORCIÓN DEL CINCO POR CIENTO CUANDO MENOS DE LA TOTALIDAD DE SU PLANTA DE EMPLEADOS CUYA ANTIGÜEDAD NO SEA INFERIOR A SEIS MESES; DICHA ANTIGÜEDAD SE COMPROBARÁ CON EL AVISO DE ALTA AL RÉGIMEN OBLIGATORIO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; EN ESTE SENTIDO, QUEDA A DECISIÓN DEL LICITANTE LA PRESENTACIÓN DE ESTA DOCUMENTACIÓN, EN EL ENTENDIDO DE QUE **EL NO PRESENTARLA, NO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

- f) EN LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS NO SE UTILIZARÁN MECANISMOS DE PUNTOS O PORCENTAJES.
6. PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIO DE MERCADO:
- a) SE SOLICITARÁN PRECIOS DE SERVICIO OFERTADO.

- b) SE ELABORARÁ UNA TABLA DE COSTOS Y SE DETERMINARÁ UNA MEDIA, QUE SERÁ EL COSTO DE REFERENCIA, LAS PROPUESTAS QUE PRESENTEN COSTOS POR DEBAJO DE ÉSTA REFERENCIA SERÁN DESECHADAS. EL RESULTADO DE ESTE ESTUDIO SE DARÁ A CONOCER EL DÍA DE LA EMISIÓN DE FALLO, EN EL DICTAMEN TÉCNICO GENERAL, EN EL DOCUMENTO QUE SE ENTREGA A LICITANTES DESCALIFICADOS Y REFENCIADO EN EL ACTA DE FALLO.
- c) SE ELABORARÁ UNA TABLA DE PRECIOS PROPUESTOS POR LAS EMPRESAS LICITANTES Y SE DESECHARÁN AQUELLAS PROPUESTAS QUE SE ENCUENTREN POR DEBAJO DEL COSTO PROMEDIO DETERMINADO POR EL INSTITUTO O ESTÉN EN UN PORCENTAJE MAYOR AL 10%.
- d) LAS PROPUESTAS QUE NO FUERAN DESECHADAS EN ESTA EVALUACIÓN DE COSTO, SE CONSIDERARÁN EN LA ETAPA FINAL DE EVALUACIÓN, QUE SERÁN EVALUADAS EN UN ESQUEMA BINARIO DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SOLICITADOS Y OFERTE EL MEJOR COSTO.

11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO

EL FALLO DE ESTA LICITACIÓN SERA COMUNICADO COMO SIGUE:

EN ACTO PÚBLICO Y EN FORMA ESCRITA, ENTREGANDO A LOS LICITANTES COPIA FOTOSTÁTICA DEL ACTA CIRCUNSTANCIADA QUE PARA TAL EFECTO SE ELABORE, LO CUAL SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA 24 DE FEBRERO DE 2012 A LAS 13:00 HORAS, EN LA SALA DE JUNTAS DEL EDIFICIO DE ENSEÑANZA, DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, EN CALZADA MÉXICO-XOCHIMILCO NÚMERO 101, COLONIA SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN TLALPAN, C.P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.

12. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS

1. INCONFORMIDADES:

LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA CONOCERÁ DE LAS INCONFORMIDADES QUE SE PROMUEVAN CONTRA LOS ACTOS DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN PÚBLICA O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

- a) LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, Y LAS JUNTAS DE ACLARACIONES.

EN ESTE SUPUESTO, LA INCONFORMIDAD SÓLO PODRÁ PRESENTARSE POR EL INTERESADO QUE HAYA MANIFESTADO SU INTERÉS POR PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DENTRO DE LOS 6 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CELEBRACIÓN DE LA ÚLTIMA JUNTA DE ACLARACIONES.

- b) LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS.

SÓLO ESTARÁ LEGITIMADO PARA INCONFORMARSE QUIEN HAYA RECIBIDO INVITACIÓN, DENTRO DE LOS SEIS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES.

- c) EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES Y EL FALLO.

EN ESTE CASO, LA INCONFORMIDAD SÓLO PODRÁ PRESENTARSE POR QUIEN HUBIERE PRESENTADO PROPOSICIÓN, DENTRO DE LOS SEIS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CELEBRACIÓN DE LA JUNTA PÚBLICA EN LA QUE SE DÉ A CONOCER EL FALLO, O DE QUE SE LE HAYA NOTIFICADO AL LICITANTE EN LOS CASOS EN QUE NO SE CELEBRE JUNTA PÚBLICA.

d) LA CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

EN ESTE SUPUESTO LA INCONFORMIDAD SÓLO PODRÁ PRESENTARSE POR EL LICITANTE QUE HUBIERE PRESENTADO PROPOSICIÓN DENTRO DE LOS SEIS DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A SU NOTIFICACIÓN, Y

e) LOS ACTOS Y OMISIONES POR PARTE DE LA CONVOCANTE QUE IMPIDAN LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN O EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

EN ESTA HIPÓTESIS, LA INCONFORMIDAD SÓLO PODRÁ PRESENTARSE POR QUIEN HAYA RESULTADO ADJUDICADO, DENTRO DE LOS SEIS DÍAS HÁBILES POSTERIORES A AQUEL EN QUE HUBIERE VENCIDO EL PLAZO ESTABLECIDO EN EL FALLO PARA LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O, EN SU DEFECTO, EL PLAZO LEGAL.

EN TODOS LOS CASOS EN QUE SE TRATE DE LICITANTES QUE HAYAN PRESENTADO PROPOSICIÓN CONJUNTA, LA INCONFORMIDAD SÓLO SERÁ PROCEDENTE SI SE PROMUEVE CONJUNTAMENTE POR TODOS LOS INTEGRANTES DE LA MISMA.

LA INCONFORMIDAD DEBERÁ PRESENTARSE POR ESCRITO, DIRECTAMENTE EN LAS OFICINAS DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA O A TRAVÉS DE COMPRANET.

EL ESCRITO INICIAL CONTENDRÁ:

a) EL NOMBRE DEL INCONFORME Y DEL QUE PROMUEVE EN SU NOMBRE, QUIEN DEBERÁ ACREDITAR SU REPRESENTACIÓN MEDIANTE INSTRUMENTO PÚBLICO.

CUANDO SE TRATE DE LICITANTE QUE HAYAN PRESENTADO PROPUESTA CONJUNTA, EN EL ESCRITO INICIAL DEBERÁN DESIGNAR UN REPRESENTANTE COMÚN, DE LO CONTRARIO, SE ENTENDERÁ QUE FUNGIRÁ COMO TAL LA PERSONA NOMBRADA EN PRIMER TÉRMINO;

- b) DOMICILIO PARA OIR Y RECIBIR NOTIFICACIONES PERSONALES, QUE DEBERÁ ESTAR UBICADO EN EL LUGAR EN QUE RESIDA LA AUTORIDAD QUE CONOCE DE LA INCONFORMIDAD. PARA EL CASO DE QUE NO SE SEÑALE DOMICILIO PROCESAL EN ESTOS TÉRMINOS, SE LE PRACTICARÁN LAS NOTIFICACIONES POR ROTULÓN.
- c) EL ACTO QUE SE IMPUGNA, FECHA DE SU EMISIÓN O NOTIFICACIÓN O, EN SU DEFECTO, EN QUE TUVO CONOCIMIENTO DEL MISMO.
- d) LAS PRUEBAS QUE OFRECE Y QUE GUARDEN RELACIÓN DIRECTA E INMEDIATA CON LOS ACTOS QUE IMPUGNA. TRATÁNDOSE DE DOCUMENTALES QUE FORMEN PARTE DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN QUE OBREN EN PODER DE LA CONVOCANTE, BASTARÁ QUE SE OFREZCAN PARA QUE ESTA DEBA REMITIRLAS EN COPIA AUTORIZADA AL MOMENTO DE RENDIR SU INFORME CIRCUNSTANCIADO, Y
- e) LOS HECHOS O ABSTENCIONES QUE CONSTITUYAN LOS ANTECEDENTES DEL ACTO IMPUGNANDO Y LOS MOTIVOS DE INCONFORMIDAD. LA MANIFESTACIÓN DE HECHOS FALSOS SE SANCIONARÁ CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LAS DEMÁS QUE RESULTEN APLICABLES.

AL ESCRITO DE INCONFORMIDAD DEBERÁ ACOMPAÑARSE EL DOCUMENTO QUE ACREDITE LA PERSONALIDAD DEL PROMOVENTE Y LAS PRUEBAS QUE OFREZCA, ASÍ COMO SENDAS COPIAS DEL ESCRITO INICIAL Y ANEXOS PARA LA CONVOCANTE Y EL TERCERO INTERESADO, TENIENDO TAL CARÁCTER EL LICITANTE A QUIEN SE HAYA ADJUDICADO EL CONTRATO.

EN LAS INCONFORMIDADES QUE SE PRESENTEN A TRAVÉS DE COMPRANET, DEBERÁN UTILIZARSE MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICA EN SUSTITUCIÓN DE LA FIRMA AUTÓGRAFA.

EN LAS INCONFORMIDADES, LA DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACOMPAÑE Y LA MANERA DE ACREDITAR LA PERSONALIDAD DEL PROMOVENTE, SE SUJETARÁN A LAS DISPOSICIONES TÉCNICAS QUE PARA TALES EFECTOS EXPIDA LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, EN CUYO CASO PRODUCIRÁN LOS MISMO EFECTOS QUE LAS LEYES OTORGAN A LOS MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN Y DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES.

LA AUTORIDAD QUE CONOZCA DE LA INCONFORMIDAD PREVENDRÁ AL PROMOVENTE CUANDO HUBIERE OMITIDO ALGUNOS DE LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LAS **FRACCIONES I, III, IV Y V DEL ARTÍCULO 66 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, A FIN DE QUE SUBSANE DICHAS OMISIONES; APERCIBIÉNDOLE QUE EN CASO DE NO HACERLO EN EL PLAZO DE TRES DÍAS HÁBILES SE DESECHARÁ SU INCONFORMIDAD, SALVO EL CASO DE LAS PRUEBAS, CUYA OMISIÓN TENDRÁ COMO CONSECUENCIA QUE SE TENGAN POR NO OFRECIDAS.

TRATÁNDOSE DE LA **FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 66 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, NO SERÁ NECESARIO FORMULAR PREVENCIÓN ALGUNA RESPECTO DE LA OMISIÓN DE DESIGNAR A UN REPRESENTANTE COMÚN. DE IGUAL MANERA, NO SERÁ NECESARIO PREVENIR CUANDO SE OMITA SEÑALAR DOMICILIO PARA RECIBIR NOTIFICACIONES PERSONALES, EN TÉRMINOS DE LA **FRACCIÓN II DEL MISMO ARTÍCULO**.

2. CONTROVERSIAS

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN EN MATERIA OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE RESOLVERÁN CON APEGO A LO PREVISTO EN LAS DISPOSICIONES DE CARACTER FEDERAL APLICABLES, POR LO QUE TODA ESTIPULACIÓN EN CONTRARIO NO SURTIRÁ EFECTO ALGUNO.

13. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN DE EL (OS) LICITANTE (S) GANADOR (ES)

EL(LOS) LICITANTE(S) QUE RESULTE(N) GANADOR(ES), DEBERÁ(N) ENTREGAR PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO, COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO, Y COPIA SIMPLE PARA SU INTEGRACIÓN AL EXPEDIENTE RESPECTIVO DEL ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA, SUS MODIFICACIONES Y DEL PODER NOTARIAL QUE ACREDITE LAS FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LAS PROPUESTAS Y FIRMA DEL CONTRATO, R.F.C. Y COMPROBANTE DE DOMICILIO EN LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES DEL INSTITUTO.

EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL DE REGISTRO ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, Y COMPROBANTE DE DOMICILIO.

ASIMISMO, EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR JUNTO CON LA DOCUMENTACIÓN SEÑALADA EN LOS PÁRRAFOS ANTERIORES, CARTA ELABORADA DE CONFORMIDAD AL [ANEXO 6](#), EN PAPEL MEMBRETADO Y FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL PARA CONSTATAR QUE HAN CUMPLIDO EN TIEMPO Y FORMA CON LAS DISPOSICIONES SEÑALADAS EN EL **ARTICULO 32-D DEL CODIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN**, ASI COMO CON LA **RESOLUCION DE LA MISCELANEA FISCAL PARA EL PERÍODO 2010-2011**, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EN FECHA 11 DE JUNIO DE 2010, ESPECÍFICAMENTE LA REGLA 1.2.1.15 “PROCEDIMIENTO QUE DEBE OBSERVARSE PARA CONTRATACIONES CON LA FEDERACIÓN Y ENTIDADES FEDERATIVAS”; DERIVADO DEL OFICIO CIRCULAR NÚMERO UNAOPSP/309/0743/2008 DADO A CONOCER EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EN FECHA 19 DE SEPTIEMBRE DE 2008.

AUNADO A LO ANTERIOR, DEBERÁ INTEGRAR AL FORMATO DEL [ANEXO 6](#), LA “**OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES**” QUE DEBERÁ TRAMITAR ANTE EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, TRÁMITE QUE SE ENCUENTRA EN EL SIGUIENTE LINK:

http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/e_sat/oficina_virtual/108_19620.html

EN CASO DE NECESITAR AYUDA PARA LA REALIZACIÓN DE DICHO TRÁMITE, EL LICITANTE GANADOR PUEDE ACCESAR AL TUTORIAL CONTENIDO EN:

<http://www.youtube.com/user/satmx?feature=mhum#p/u/1/Op1HXBtUXh4>

14. FIRMA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO

EL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE GANADOR, DEBERÁ PRESENTARSE A FIRMAR EL CONTRATO CORRESPONDIENTE, **DENTRO DE LOS 15 DÍAS NATURALES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO**, EN LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES DEL INSTITUTO, JUNTO CON LA DOCUMENTACIÓN SEÑALADA EN EL **APARTADO 16**.

15. GARANTÍA DEL CONTRATO

PARA RESPALDAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CONTRA VICIOS OCULTOS Y DEFECTOS EN LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS O INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ OTORGAR DENTRO DE LOS 10 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, UNA GARANTÍA QUE DEBERÁ CONSTITUIRSE MEDIANTE PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA AFIANZADORA MEXICANA LEGALMENTE CONSTITUIDA, POR UN IMPORTE DEL 10% DEL MONTO DEL CONTRATO (SIN INCLUIR I.V.A.), A FAVOR DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.

LA REDACCIÓN DE DICHA FIANZA SE HARÁ EN BASE AL CONTENIDO DEL **ANEXO 4** DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, Y DEBERÁ ENTREGARSE EN LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES DEL INSTITUTO, UBICADA EN LA P.B. DEL EDIFICIO DE GOBIERNO, LOCALIZADO EN CALZADA MÉXICO XOCHIMILCO NO. 101, COLONIA SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN TLALPAN, C. P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, TELEFONOS: 41-60-50-06, 41-60-50-07 y 41-60-50-08.

16. CONDICIONES DE PAGO POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, REALIZARÁ EL PAGO POR LOS SERVICIOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, CONFORME A LAS DISPOSICIONES QUE PARA ESTE EFECTO EMITA LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE INGRESE LA FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITADA, DEBIENDO CONTENER LOS DATOS DE LA INSTITUCIÓN, DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL SERVICIO, PRECIO UNITARIO POR SERVICIO, SUBTOTALES, APLICACIÓN DEL I.V.A., TOTALES, CANTIDAD EN LETRA, NÚMERO DEL CONTRATO Y PERIODO QUE SE FACTURA; Y AVALADA POR LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES QUIEN DARÁ LA CERTIFICACIÓN DEL SERVICIO REALIZADO DE ACUERDO A LOS DIVERSOS COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN LAS PRESENTES BASES, ANTE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, UBICADA EN LA CALZADA MÉXICO XOCHIMILCO NO. 101, EDIFICIO DE GOBIERNO, P. B., COLONIA SAN LORENZO HUIPULCO, DELEGACIÓN TLALPAN, C. P. 14370, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.
2. **CUANDO LA EMPRESA CONTRATADA REGISTRE INASISTENCIAS DE SU PERSONAL, O SE HAGA ACREEDORA A PENALIZACIONES, DEBERÁN ENTREGAR JUNTO CON SU FACTURA, NOTA DE CRÉDITO PARA EL DESCUENTO QUE SE APLICARÁ POR SUS INCUMPLIMIENTOS. HACIENDO HINCAPIE EN QUE DE NO CUMPLIR CON ESTE REQUISITO EL INSTITUTO ESTÁ FACULTADO PARA HACER EL DESCUENTO DE LOS HABERES CORRESPONDIENTES.**
3. **EL INSTITUTO** ENTREGARÁ EL PAGO CORRESPONDIENTE POR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PREFERENTEMENTE POR TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA PARA LO CUAL **EL LICITANTE GANADOR** DEBERÁ PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN DE SU CUENTA BANCARIA
4. EN LA PRESENTE LICITACIÓN NO SE OTORGARÁ NINGUN ANTICIPO.

5. EL GASTO DESTINADO PARA EL PAGO DEL SERVICIO OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, ESTARÁ SUJETO A LAS DISPOSICIONES ESPECIFICAS DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN, ASI COMO A LO PREVISTO EN LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES CONFORME AL **ARTICULO 24 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

6. LA(S) EMPRESA(S) GANADORA(S), PODRÁ(N) INCORPORARSE AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS DE NACIONAL FINANCIERA S.N.C. INSTITUCIÓN DE BANCA DE DESARROLLO, CON EL OBJETO DE ACCEDER AL FACTORAJE O DESCUENTO ELECTRÓNICO DE DOCUMENTOS PARA COBRAR, CON BASE EN EL ARTÍCULO 20 DEL DECRETO DE PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2012.

17. MODIFICACIONES AL CONTRATO Y/O PEDIDO

DE CONFORMIDAD AL **ARTÍCULO 52 DE LA LEY** DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SE PODRÁ MODIFICAR EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN, DENTRO DE LOS 12 MESES POSTERIORES A SU FIRMA, SIEMPRE QUE NO SE MODIFIQUE EL MONTO TOTAL EN MÁS DEL 20% DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS ORIGINALMENTE, ASI COMO QUE LAS CANTIDADES ADICIONALES SE AJUSTEN A LO SIGUIENTE:

1. QUE EL PRECIO DE LOS SERVICIOS MOTIVO DEL INCREMENTO SEA IGUAL AL PACTADO ORIGINALMENTE.

2. LA FECHA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE AL INCREMENTO QUE EN SU CASO SE SOLICITE, DEBERÁ SER PACTADA DE COMÚN ACUERDO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA, RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ Y EL PROVEEDOR.

3. QUE EL INCREMENTO EN EL MONTO SEA DEBIDAMENTE JUSTIFICADO POR EL ÁREA SOLICITANTE, Y AUTORIZADO POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA, RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.
4. QUE SE CUMPLA CON LOS LINEAMIENTOS QUE EN MATERIA DE RACIONALIDAD, AUSTERIDAD Y DISCIPLINA PRESUPUESTAL DICTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.

ASIMISMO, SIN TRANSGREDIR LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 52 DE LA LEY DE LA MATERIA, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO** EL INSTITUTO, PODRÁ REALIZAR CONVENIOS MODIFICATORIOS O ADENDUMS AL PACTO DE VOLUNTADES, (**ARTÍCULO 1,792 DEL CÓDIGO CIVIL FEDERAL**) APLICANDO EL **PRINCIPIO DE SUPLETORIEDAD** CONTENIDO EN EL **ARTÍCULO 11 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, DONDE ESTABLECE QUE EN TODO LO NO CONTEMPLADO EN DICHA LEY, SERÁN APLICABLES LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL; EL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES Y LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.

18. PENAS CONVENCIONALES

CUANDO EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS POR EL LICITANTE GANADOR ACTUALICEN LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

1. DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS;
2. RIESGOS PARA EL PERSONAL, PACIENTES, VISITANTES O BIENES DEL INSTITUTO;
3. INCUMPLIMIENTO CONSTANTE DE LA PLANTILLA DE PERSONAL CONTRATADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIOS;
4. INOBSERVANCIAS A LAS NORMAS INTERNAS O A LA LEGISLACIÓN APLICABLE Y/O A LAS NORMAS OFICIALES APLICABLES VIGENTE(S) A LA FIRMA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO; Y

5. EN GENERAL EN CASO DE FALTAR AL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS PACTADOS EN EL CONTRATO Y/O PEDIDO;

CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 53 Y 53 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, EN RELACIÓN CON LOS **ARTÍCULOS 95 Y 96 DEL REGLAMENTO DEL ORDENAMIENTO ENUNCIADO**; SE FIJA UNA **PENA CONVENCIONAL DEL 2% (DOS POR CIENTO) SOBRE EL MONTO FACTURADO POR DÍA EN EL PERÍODO DE INCIDENCIA**, UTILIZÁNDOSE COMO MEDIDA PARA CUANTIFICAR LA SANCIÓN, CADA DÍA NATURAL EN QUE **EL PRESTADOR SE HAYA ABSTENIDO DE CUMPLIR CON SUS COMPROMISOS CONTRACTUALES**, CONTADOS A PARTIR DE QUE **EL INSTITUTO TENGA CONOCIMIENTO DE LA INFRACCIÓN**, **DEBIÉNDOSE ATENDER A LAS ESPECIFICACIONES DETALLADAS EN EL [ANEXO 3](#) DE ESTA CONVOCATORIA**.

POR LO CUAL SERÁN SANCIONABLES LAS INOBSERVANCIAS A LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN LAS CLÁUSULAS DEL CONTRATO QUE SE FIRME A CONSECUENCIA DEL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN.

TAMBIEN SE TOMARÁ COMO INCUMPLIMIENTOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O COMO DEFECTOS O VICIOS OCULTOS O COMO DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS, LAS INOBSERVANCIAS A LOS REQUISITOS O ESTIPULACIONES PRECISADOS EN EL **ANEXO 1** DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, LOS CUALES SE SANCIONARÁN EN TÉRMINOS DE LO ESTABLECIDO EN LOS PÁRRAFOS QUE ANTECEDEN.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 53 BIS** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO VIGENTE, EL CONVOCANTE SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR DEDUCCIONES AL PAGO DE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DERIVADAS DE INCUMPLIMIENTOS PARCIALES O DEFICIENCIAS EN QUE PUDIERA(N) INCURRIR EL(LOS) LICITANTE(S) ADJUDICADO(S) RESPECTO DE LAS PARTIDAS QUE INTEGREN EL CONTRATO Y/O PEDIDO CORRESPONDIENTE; EL PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE LA PRESENTE DISPOSICIÓN SERÁ EL MISMO QUE SE UTILIZA PARA LA DETERMINACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES INCLUYENDO LOS PORCENTAJES POR DÍA HÁBIL DE RETRASO.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO, ASUMIRA LA RESPONSABILIDAD TOTAL, EN CASO DE QUE AL PROPORCIONAR LOS BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS, INFRINJA LOS DERECHOS DE TERCEROS SOBRE PATENTES Y/O MARCAS.

19. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO Y/O PEDIDO

EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, CUANDO LA SUMA DE TODAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICADAS A **EL LICITANTE GANADOR** EXCEDA DEL IMPORTE DE LA GARANTÍA PACTADA EN ESTA CONVOCATORIA, OTORGADA CON LA FINALIDAD DE RESPALDAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS POR LA CONTRATACIÓN DE EL(OS) SERVICIO(S), PARA LO CUAL SE SEGUIRÁ EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

SE PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO DERIVADO DE ESTA LICITACIÓN SIN TENER QUE APLICAR EL MONTO MÁXIMO DE PENALIZACIONES, SI SE COMPROBABA INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS POR EL PROVEEDOR, MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE ENCUESTAS DE OPINIÓN, O, SUPERVISIONES DE SERVICIO, DONDE SE CONSTATEN REITERADAS DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD O INCUMPLIMIENTO CONSTANTE DE LA PLANTILLA DE PERSONAL O BIEN LA REALIZACIÓN DE ACTOS U OMISIONES QUE PONGAN EN RIESGO LA SEGURIDAD DEL PERSONAL, PACIENTES, VISITANTES O BIENES DEL INSTITUTO, PARA LO CUAL SE DEBERÁ NOTIFICAR LA ACCIÓN DE RESCISIÓN, CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 98 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, PODRÁ IMPLEMENTAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LA **FRACCIÓN XV DEL ARTÍCULO 29 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO** Y EL **ARTÍCULO 39 DE SU REGLAMENTO**, SI DESPUÉS DEL FALLO DE LA LICITACIÓN SE COMPROBABA QUE HUBO ACUERDO DE ALGUNOS PARTICIPANTES PARA ELEVAR LOS PRECIOS, O CUALQUIER OTRO ACUERDO REALIZADO CON EL FIN DE OBTENER UNA VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS LICITANTES.

EN CASO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA O CANCELACIÓN PARCIAL DEL CONTRATO, LA CONVOCANTE PROCEDERÁ A HACER EFECTIVA LA FIANZA EXPEDIDA PARA GARANTIZAR DICHO CUMPLIMIENTO POR LA PARTE PROPORCIONAL AL MONTO DE LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS. BAJO ESTE SUPUESTO, EL PROVEEDOR INVOLUCRADO PODRÁ OPTAR POR EL PAGO EQUIVALENTE A LA APLICACIÓN DE LA FIANZA REFERIDA MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A NOMBRE DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.

DICHO PAGO DEBERÁ SER EFECTUADO MEDIANTE EL FORMATO 16 QUE EMITE EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DEPENDIENTE DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO PRESENTANDO COPIA DEL MISMO DEBIDAMENTE SELLADO, POR LA INSTITUCIÓN BANCARIA DONDE SE REALIZÓ EL PAGO CORRESPONDIENTE, EN LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES.

EN CASO DE QUE LOS INCUMPLIMIENTOS TENGAN COMO CONSECUENCIA LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA, SE NOTIFICARÁ A LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, PARA QUE ACTÚE DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN LOS **ARTÍCULOS 59 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

20. INFRACCIONES Y SANCIONES

SE APLICARÁN SANCIONES EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

PROCEDERÁ LA APLICACIÓN DE SANCIONES CUANDO EL(OS) LICITANTE(S) INCURRA(N) EN LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 59; 60; 61; 62; 63 Y 64, LOCALIZADOS EN EL **TÍTULO QUINTO "DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES" CAPÍTULO ÚNICO, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.** ASÍ COMO, EN EL CASO DE QUE EL(OS) LICITANTE(S) NO SOSTENGA(N) SUS OFERTAS O CUANDO NO ENTREGUE(N) LA FIANZA CORRESPONDIENTE EN LA FECHA CONVENIDA.

ESTAS SANCIONES SE APLICARÁN INDEPENDIENTEMENTE DE CUALQUIER OTRAS QUE ESTABLEZCAN LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS VIGENTES.

21. ANEXOS

ANEXO 1

ALCANCE TÉCNICO

1.-ALCANCE TECNICO

1.1. CONSUMOS DE GARANTIA

LOS CONSUMOS MÍNIMOS QUE SE INDICAN ESTÁN GARANTIZADOS. ESTA GARANTIA NO APLICARA CUANDO LOS CONSUMOS DISMINUYAN POR MOTIVOS DE MALA CALIDAD EN EL SERVICIO QUE AFECTEN LA ASISTENCIA DE LOS COMENSALES, SITUACIÓN QUE SE DETERMINARA DE ACUERDO A ENCUESTAS TRIMESTRALES A LOS COMENSALES.

EL MÉTODO PARA CONTABILIZAR LAS RACIONES SERVIDAS ES MEDIANTE BOLETOS O REGISTROS QUE AUTORICE LA SUBDIRECCION DE SERVICIO GENERALES, EN CORTES SEMANALES.

EL MINIMO DE RACIONES DIARIAS SERA DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES TABLAS:

DIA	DESAYUNO	COMIDAS	CENAS	COLACIONES
LUNES	30	150	20	17
MARTES	30	150	20	17
MIERCOLES	30	150	20	17
JUEVES	30	150	20	17
VIERNES	30	150	20	17
SABADO	20	30	20	17
DOMINGO	20	30	20	17

LO ANTERIOR A EXCEPCION DE LOS PERIODOS VACACIONALES Y DIAS FESTIVOS QUE COMO TALES SEÑALE EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRIA RAMON DE LA FUENTE MUÑIZ, Y EN LOS CUALES LOS MINIMOS SERAN LOS SIGUIENTES:

VACACIONES Y FESTIVOS	DESAYUNOS	COMIDAS	CENA	COLACION
	20	20	20	17

LAS FECHAS FESTIVAS A CONSIDERARSE EN ESTE APARTADO SON LAS CORRESPONDIENTES A LA LEY.

1.2 CALIDAD EN EL SERVICIO

PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO SOLICITADO EL PROVEEDOR GANADOR DEBERA REALIZARLO CON LA GARANTIA DE HACERLO CON LAS MEJORES PRACTICAS DE CALIDAD E HIGIENE, POR LO QUE **LOS LICITANTES DEBERAN DESARROLLAR UNA PROPUESTA DE MANEJO DEL COMEDOR EN BASE A LA NORMAS OFICIALES MEXICANAS NOM-251-SSA1-2009 Y NMX-F-605-NORMEX-2004.**

LOS LICITANTES DEBERAN PRESENTAR **EN FORMA DE MANUALES**, SUS PROCESOS A EJECUTAR EN ESTE INSTITUTO CON RESPECTO A:

- A) MANEJO TECNICO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS, MATERIALES, RECIPIENTES, EQUIPO Y UTENSILIOS.
- B) FUNCIONAMIENTO DE AREAS DE SERVICIO, PREPARACION Y COMEDOR.
- C) PROCESOS EN LA RECEPCION DE ALIMENTOS, INCLUYENDO LA REVISION DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y EMPAQUES. PROCESOS PARA EL CONTROL, MANEJO, ALMACENAMIENTO Y REVISION DE CARNE, AVES, PRODUCTOS DE LA PESCA, LACTEOS, HUEVOS, PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL, BEBIDAS EMBOTELLADAS, GRANOS Y HARINAS, GALLETAS PANES Y TORTILLAS, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, ALIMENTOS ENLATADOS Y DEMAS INSUMOS EN GENERAL.
- D) PROCESO DE REFRIGERACION Y CONGELACION.
- E) PROCESO DE ALMACEN CON SISTEMA DE PEPS.
- F) LIMPIEZA Y MANEJO DE ALIMENTOS PERECEDEROS.
- G) ORGANIZACIÓN Y OPERACIÓN QUE INCLUIRA DISTRIBUCION Y ROLES DE LOS TRABAJADORES Y HORARIOS. EL PERSONAL DE LA EMPRESA GANADORA, DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS PARÁMETROS DEL MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
- H) PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD EXTERNA, EL INSTITUTO VERIFICARA ALEATORIAMENTE LA SANIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS, UTENSILIOS, Y PARA PERSONAL.

TODO LO ANTERIOR EN BASE AL ÁREA DISPONIBLE PARA EL SERVICIO QUE SE LICITA, BAJO EL ENTENDIDO QUE LOS MANUALES SOLICITADOS EN LOS PUNTOS 1.2, 1.3, DEBERÁN CONTAR MÍNIMO CON UNA ESTRUCTURA DE ÍNDICE, INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS, USO DEL MANUAL, DESARROLLO O PRESENTACIÓN, NORMAS DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO EL INSTITUTO REALIZARÁ LOS TRÁMITES DE CERTIFICACIÓN CON “**DISTINTIVO H**”, DEL SERVICIO DEL COMEDOR EN EL PRIMER CUATRIMESTRE DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. O BIEN SOLICITARÁ UNA VERIFICACIÓN DEL MISMO, EL INSTITUTO PAGARÁ LOS DERECHOS Y CONTRATARÁ AL PERSONAL PROFESIONAL QUE ASESORE EN LA OBTENCIÓN DE ESTE CERTIFICADO. SOLO EN CASO DE QUE POR CAUSAS INHERENTES AL INSTITUTO NO PUDIERA OBTENERSE LA CERTIFICACIÓN, EL LICITANTE GANADOR PODRÁ DESLINDARSE DE ESTE COMPROMISO.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR COPIA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN QUE REALIZA LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, PARA VERIFICAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE, CON VIGENCIA NO MAYOR A UN AÑO, CON LA FINALIDAD DE COMPROBAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LA EMPRESA Y SU PERSONAL Y QUE CUMPLE CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS AL GIRO DE LA EMPRESA.

PRESENTARÁ CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA CONFORME A LA **NOM-251-SSA1-2009**, EMITIDA POR LABORATORIO AVALADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), PARA COMPROBAR LAS MEJORES CONDICIONES DE SUS INSTALACIONES, EQUIPO DE TRABAJO Y EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, CUMPLIENDO ASÍ CON LAS MEJORES PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES.

LOS LICITANTES DEBERÁN **PRESENTAR CERTIFICADO VIGENTE ISO-22000**, ESTO ES EN ALCANCE A LO ESTIPULADO EN LA NMX-CC-9001-IMNC-2008, DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD CON EL QUE CUENTA LAS EMPRESAS LICITANTES, QUE DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL MANEJO DE ALIMENTOS, LA COMPRA DE ALIMENTOS, ALMACENAMIENTO INTEGRACIÓN DE PEDIDO Y ENTREGA DE INSUMOS.

1.3 MANUAL DE DIETAS

1.3.1 EL SERVICIO SE REALIZARA CON UN MANUAL DE DIETAS CICLICAS DE 56 DIAS PARA DESAYUNO, COMIDA CENA Y COLACION, PARA PACIENTES Y OTRO PARA PERSONAL, DESGLOSADO CON APORTES NUTRICIONALES CONSIDERANDO MACRO NUTRIMENTOS QUE REPRESENTAN HIDRATOS DE CARBONO, PROTEÍNAS Y LÍPIDOS Y MICRO NUTRIMENTOS QUE ESTARÁN CONFORMADOS POR VITAMINAS Y MINERALES, CONJUNTAMENTE DEBERA PRESENTAR LAS RECETAS DE PREPARACIÓN DE LOS MENUS PROPUESTOS; **EL LICITANTE GANADOR DEBERA CAMBIAR TRIMESTRALMENTE LAS 56 DIETAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.**

1.3.2 ADICIONALMENTE PARA LA COMIDA SE ENTREGARAN 30 OPCIONES DE MENU VEGETARIANO, SIN CÁLCULO NUTRIMENTAL.

1.3.3 LOS LICITANTES DEBERAN TENER CONOCIMIENTO EN EL MANEJO DE LAS DIETAS ESPECÍFICAS ESPECÍFICAS PARA PACIENTES, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE CLASIFICACION:

1. DIETA SUAVE.
2. DIETA BLANDA.
3. DIETA ALTA EN FIBRA.
4. DIETA HIPERPROTEICA.
5. DIETA HIPOSODICA.
6. DIETA MODERADA EN SODIO.
7. DIETA RESTRINGIDA EN SODIO.
8. DIETA HIPERCALORICA.
9. DIETA HIPOCALÓRICA.
10. DIETA LIQUIDA
11. DIETA PARA DIABETICOS.

1.3.4 LAS DIETAS DEBERAN SER AVALADAS POR UN NUTRIOLOGO (A) CON EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES AL QUE SE LICITA Y CON UN NIVEL PROFESIONAL DE LICENCIATURA).

1.3.5 CONTAR CON LA POSIBILIDAD DE PROPORCIONAR ALIMENTOS FRIOS O ALTERNATIVOS EN CASOS DE FALLAS EN EL SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD O BIEN CUANDO SE REALICE EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN, (PRESENTAR SOLO EL MENÚ PROPUESTOS PARA ESTOS CASOS, Y QUE CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL PUNTO 1.4) EL CUMPLIMIENTO DE ESTOS MENUS SON BÁSICAMENTE EN ESTRUCTURA Y SON CINCO ALTERNATIVAS.

1.3.6 DEBERÁN CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA DIETA CORRECTA (INOCUA, COMPLETA, SUFICIENTE, ADECUADA Y EQUILIBRADA Y DEBERAN CUMPLIR CON LAS MEDIDAS SANITARIAS ESTABLECIDAS, INCLUYENDO LAS NECESARIAS PARA EL PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR (HIGIENE PERSONAL, UNIFORMES LIMPIOS, Y CONTROL DE SALUD).

SE SOLICITA A LOS LICITANTES PRESENTAR ESTA INFORMACION EN CD O DISKETTE PARA EFECTO DE ELABORACION DE CUADROS COMPARTIVOS.

1.4 ESTRUCTURA BASICA DE MENUS Y CANTIDADES DE ALIMENTOS

DESAYUNO

INSUMOS	COSTO UNIDAD POR DE MEDIDA KG. O LTO O PZA., ETC.	CANTIDADES A SUMINISTRAR	COSTO DE LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR
JUGO DE FRUTA NATURAL		180 ML.	
○			
YOGHURT		125 ML.	
○			
FRUTA DE TEMPORADA		150 GRS.(PESO NETO)	
○			
GELATINA, FLAN O POSTRE		100 GRS.(PESO NETO)	
CAFÉ CON LECHE, ATOLE O CHOCOLATE		240 ML.	
○			
CAFÉ SOLO		240 ML.	
○			
LECHE SOLA		240 ML.	
FRIJOLES		125 GRS	
HUEVOS		2 PZAS.	
○			
CARNE BISTEC (CRUDO)		140 GRS. (MÍNIMO)	
○			
PULPA DE RES (CRUDO)		140 GRS. (MÍNIMO)	
○			
PULPA DE CERDO (CRUDO)		140 GRS. (MÍNIMO)	

○			
CHICHARRÓN (SIN PREPARAR)		50 GRS.	
○			
JAMÓN O QUESO		45 GRS.	
○			
SALCHICHA		90 GRS. (MÍNIMO)	
○			
POLLO PIERNA, MUSLO, PECHUGA (CRUDO)		140 GRS. (MÍNIMO)	
○			
ATÚN		100 GRS.	
○			
ENSALADA O GUARNICIÓN		120 GRS.(PESO NETO)	
○			
BIZCOCHO O SUSTITUTO (TAMAÑO OFICIAL)		1 PZA.	
○			
BOLILLO (TAMAÑO OFICIAL)		1 PZA.	
○			
TORTILLA (TAMAÑO OFICIAL)		3 PZAS.	
○			
SALSA		30 GRS.(PESO NETO)	
○			
RAJAS EN VINAGRE		10 GRS.	

COMIDA

INSUMOS	COSTO POR UNIDAD DE MEDIDA KG. O LTO O PZA., ETC.	CANTIDADES A SUMINISTRAR	A COSTO DE LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR
SOPA CALDOSA		200 GRS.(PESO NETO)	
○			
SOPA SECA		120 GRS.(PESO NETO)	
○			
CARNE BISTEC (CRUDO)		160 GRS.(PESO NETO)	
○			
PULPA DE CERDO (CRUDO)		160 GRS.(PESO NETO)	

○			
CHULETA DE CERDO (CRUDO)		160 GRS.(PESO NETO)	
○			
CHICHARRÓN (SIN PREPARAR)		90 GRS.	
○			
JAMÓN O QUESO		45 GRS.	
○			
SALCHICHA		90 GRS.	
○			
POLLO (PIERNA, MUSLO, PECHUGA)		160 GRS. (PESO NETO)	
○			
PESCADO (CRUDO)		120 GRS. (PESO NETO)	
○			
ATÚN		120 GRS.	
FRIJOLES (YA PREPARADOS)		100 GRS.	
ENSALADA O GUARNICIÓN		120 GRS. (PESO NETO)	
FRUTA DE TEMPORADA		150 GRS. (PESO NETO)	
○			
FLAN, GELATINA O POSTRE		100 GRS. (PESO NETO)	
BOLILLO (TAMAÑO OFICIAL)		1 PZA.	
○			
TORTILLA (TAMAÑO OFICIAL)		3 PZAS.	
AGUA DE FRUTA NATURAL		A DISCRECIÓN.	
SALSA		30 GRS. (PESO NETO)	
○			
RAJAS EN VINAGRE		10 GRS.	

CENA

INSUMOS	COSTO UNIDAD POR DE MEDIDA KG. O LTO O PZA., ETC.	CANTIDADES A SUMINISTRAR	COSTO DE LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR
JUGO DE FRUTA NATURAL ○		180 ML.	
FRUTA DE TEMPORADA ○		150 GRS. (PESO NETO)	
FLAN, GELATINA O POSTRE ○		160 GRS. (PESO NETO)	
YOGHURT ○		125 ML.	
LECHE, CAFÉ CON LECHE, ATOLE O CHOCOLATE ○		240 ML.	
CAFÉ SOLO ○		240 ML.	
CARNE BISTEC (CRUDO) ○		140 GRS. (PESO NETO)	
PULPA DE RES (CRUDO) ○		140 GRS. (PESO NETO)	
CHICHARRÓN (SIN PREPARAR) ○		50 GRS.	
PULPA DE CERDO (CRUDO) ○		140 GRS. (PESO NETO)	
JAMÓN O QUESO ○		45 GRS. (PESO NETO)	
SALCHICHA ○		90 GRS. (PESO NETO)	
ATÚN ○		100 GRS. (PESO NETO)	
POLLO (PIERNA Y MUSLO) ○		2 PZAS.(160 GRS.)	
PECHUGA ○		1/2 PZA (140 GRS.).	
HUEVOS ○		120 GRS. (2 PZAS.)	

ENSALADA O GUARNICIÓN		120 GRS. (PESO NETO)	
BIZCOCHO O SUSTITUTO (TAMAÑO OFICIAL)		1 PZA.	
BOLILLO (TAMAÑO OFICIAL) O		1 PZA.	
TORTILLA		3 PZAS.	
FRIJOLES (YA PREPARADOS)		100 GRS.	
SALSA O		30 GRS.	
RAJAS EN VINAGRE		10 GRS.	

COLACIÓN

INSUMOS	COSTO UNIDAD POR DE MEDIDA KG. O LTO O PZA., ETC.	CANTIDADES A SUMINISTRAR	COSTO DE LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR
JUGO DE FRUTA NATURAL O		180 ML.	
FRUTA DE TEMPORADA O		150 GRS. (PESO NETO)	
GELATINA, FLAN O POSTRE		100 GRS. (PESO NETO)	
LECHE, CAFÉ CON LECHE, ATOLE O CHOCOLATE O		240 ML.	
CAFÉ SOLO		240 ML.	
SANDWICH, TORTA O SUSTITUTO.			

PAN DE CAJA		60 GRS. (2 REBANADAS)	
TELERA (TAMAÑO OFICIAL)		1 PZA.	
JAMÓN, QUESO AMARILLO, PASTEL DE POLLO, QUESO DE PUERCO, ATUN O SALAMI		80 GRS.	
GUARNICIÓN (JITOMATE, AGUACATE, CEBOLLA)		120 GRS.	
CREMA		20 GRS.	
FRIJOLES YA PREPARADOS		30 GRS.	
MOSTAZA		10 GRS.	
RAJAS EN VINAGRE		10 GRS.	
O			
HUEVOS		120 GRS. (2 PZAS.)	
ENSALADA O GUARNICIÓN		120 GRS. (PESO NETO)	
BOLILLO TAMAÑO OFICIAL		1 PZA.	

EN EL MENÚ PATRON DE DESAYUNO SE MENCIONA JUGO DE FRUTA O YOGURT O FRUTA DE TEMPORADA O GELATINA, FLAN O POSTRE, Y ASÍ MISMO CAFÉ CON LECHE O ATOLE O CHOCOLATE O CAFÉ SOLO O LECHE SOLA; LOS CUALES SE PRESENTARAN EN FORMA ALTERNADA POR DÍA.

1.5 DIETAS ESPECIALES

EL CONCURSANTE, COMO PARTE DE SU OFERTA TECNICA, DEBERA CONOCER CADA UNA DE LAS DIETAS QUE A CONTINUACION SE RELACIONAN. **DEBERÁN PRESENTAR 1 EJEMPLO POR DIETA: (SOLO COMIDA) Y EL DESARROLLO DE PREPARACION.** CON LOS APORTES DIETETICOS POR PERSONA O MENUS, CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES INCLUYENDO CALORIAS, PROTEINAS, HIDRATOS DE CARBONO Y LÍPIDOS.

1. DIETA SUAVE
2. DIETA BLANDA
3. DIETA ALTA EN FIBRA
4. DIETA HIPERPROTEICA
5. DIETA HIPOSODICA
6. DIETA MODERADA EN SODIO
7. DIETA RESTRINGIDA EN SODIO
8. DIETA HIPERCALORICA
9. DIETA HIPOCALORICA
10. DIETA LIQUIDA
11. DIETA PARA DIABETICOS

1.6 DESARROLLO DE LOS 56 MENÚS PARA PERSONAL Y 56 PARA PACIENTES CON EL SIGUIENTE CUADRO DE APORTE DIETETICO POR PERSONA, INGREDIENTES Y MODO DE PREPARACION; EJEMPLOS DE DIETAS.

Aporte dietético por persona		
Energía	2172	Kcal
Proteínas	83	Gr
Hidratos de carbono	328	Gr
Grasas	63	Gr
Colesterol	214	Mg
Fibra	26	Gr

LOS LICITANTES DEBERAN HACER DESARROLLO DE MENUS COSTEADOS, PARA LAS COLACIONES, MISMOS QUE SERVIRAN PARA LA EVALUACION ECONOMICA.

EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE PROPUESTAS, PARA VERIFICAR EL COSTO OFERTADO POR DESAYUNO, COMIDA CENA O COLACION, SE VERIFICARA EL COSTO DE INSUMOS, SE ANALIZARAN LOS COSTOS DE UNIDAD DE MEDIDA Y LA DETERMINACION DE LAS CANTIDADES UTILIZADAS.

PARA DETERMINAR EL COSTO PROMEDIO SE REALIZARA LA SUMA DEL COSTO DE LOS 56 MENUS DE LOS DIFERENTES SERVICIOS (DESAYUNO, COMIDA, CENA Y COLACION) PARA SER DIVIDIDO ENTRE 56.

LOS COSTOS DIRECTOS SERAN CALCULADOS CON EL DESARROLLO DEL MENU, COSTO DEL PERSONAL CONSIDERANDO EL SALARIO INEGRADO, QUE SE COMPONDRA DE SALARIO BASE, PRIMA VACACIONAL, AGUINALDO, SEGURO SOCIAL, 2% SAR, 5% INFONAVIT, 2% SOBRE NOMINAS.

COSTOS INDIRECTOS : GASTOS ADMINISTRATIVOS, DE OPERACIÓN Y UTILIDAD. NO PRESENTAR ESTE DESARROLLO DE PRECIOS UNITARIOS U OMITIR ALGUNO (S) DE LOS CONCEPTOS SOLICITADOS, SERA MOTIVO DE DESCALIFICACION

1.6.1 EJEMPLO DE MENU.

DESAYUNO	PRECIO UNITARIO
Jugo de papaya	
Queso en caldillo	
Frijoles de la olla	
Tortillas	
Café con leche	
SUBTOTAL	
COSTO DE PERSONAL	
EQUIPO	
OTROS MATERIALES Y UNIFORMES	
INDIRECTOS	
UTILIDAD	
COSTO TOTAL	
COMIDA	
Sopa de elote con pimiento	
Entomatado de pollo	
Ensalada mixta	
Frijoles de la olla	
Pan blanco	
Agua de naranja	
Melón con miel	
SUBTOTAL	

COSTO DE PERSONAL	
EQUIPO	
OTROS MATERIALES Y UNIFORMES	
INDIRECTOS	
UTILIDAD	
COSTO TOTAL	
CENA	
Mango	
Sándwich de atún	
Leche	
Pan de dulce	
SUBTOTAL	
COSTO DE PERSONAL	
EQUIPO	
OTROS MATERIALES Y UNIFORMES	
INDIRECTOS	
UTILIDAD	
COSTO TOTAL	

ELABORACION DE RECETAS

QUESO EN CALDILLO

Ingredientes	Cantidad
Queso fresco	200 gr
Papa	4 pzas
Jitomate	3 pzas
Cebolla	¼ pieza
Chile Chipotle (escabeche)	2 pzas
Aceite	2 ½ cucharadas
Ajo	al gusto
Sal	al gusto

1.6.2 TABLA DE COSTEO

A	B	C	D	E
INGREDIENTES	MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	PRECIO	PRECIO UNITARIO
Queso fresco	Gramos	200	Kg \$	
Papa	Pieza	4	Kg \$	
Jitomate	Pieza	3	Kg \$	
Cebolla	Pieza	¼	Kg \$	
Chile chipotle (escabeche)	Pieza	2	Kg \$	
Aceite	Cucharada	2 1/2	Lto. \$	

Ajo	Al gusto		Pza. \$	
Sal	Al gusto		Kg. \$	
			SUBTOTAL	

1.6.3 PREPARACIÓN

1. Lave y cueza las papas en suficiente agua a partir del primer hervor. Quíteles la cáscara y córtelas en cubos
2. Lave los jitomates; lícelos con chiles, la cebolla y el resto del ajo.
3. Fría la salsa y sazone con la sal. Agregue agua y deje hervir.
4. Corte el queso en cuadritos y añádalo a la salsa. Deje hervir unos minutos.

Para dar un menú cíclico es importante proporcionar la receta estandarizada para que cualquier cocinero la prepare de la misma manera. Se da la forma de preparación de los platillos principales, en este caso se deberían dar de Sopa de elote con pimiento, entomatado de pollo, ensalada mixta, sándwich de atún

ESTA PARTE DE SU OFERTA TECNICA Y ECONOMICA, SE EVALUARA Y SE TOMARA COMO BASE PARA SU ACEPTACION O DESCALIFICACION.

SERA CAUSA DE DESCALIFICACION LA OMISION DE ALGUNO DE LOS REQUERIMIENTOS EN CADA UNA DE LAS CITADAS DIETAS.

LOS LICITANTES DEBERAN MANIFESTAR SU ACEPTACIÓN A LAS MODIFICACIONES QUE EL PERSONAL MEDICO Y DE NUTRICION DEL INSTITUTO REALICE EN LA ESTRUCTURA DE LAS DIETAS PARA PACIENTES, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

1.7 LIMPIEZA

REALIZARAN LIMPIEZA DIARIA, VERIFICANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL LOCAL (COCINA, COMEDOR, EQUIPO E INSTALACIONES DE LAS CUALES SE LES HARA ENTREGA, ASI COMO SANITARIOS DEL AREA CORRESPONDIENTE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. **(COMPROMETERSE A ENTREGAR COMPROBANTE DE FUMIGACIÓN MENSUAL), ANEXARLO A LA ULTIMA FACTURA DEL MES.**

1.8 EQUIPO, VAJILLA, CUCHILLERÍA, CRISTALERIA Y MATERIAL ADICIONAL

EL INSTITUTO PROPORCIONARA EL EQUIPO DE SU PROPIEDAD QUE ACTUALMENTE SE ENCUENTRA INSTALADO EN EL AREA DE COCINA Y EL MOBILIARIO (**SILLAS Y MESAS**) DE USO PARA LOS COMENSALES, POR LO QUE EL LICITANTE GANADOR **DEBERA COMPROMETERSE A DAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y**

CORRECTIVO NECESARIO PARA MANTENERLOS EN CONDICIONES DE USO Y A REPONER AL INSTITUTO, EL EQUIPO QUE SE AFECTE POR IMPERICIA O DOLO EN SU MANEJO, POR PARTE DE SU PERSONAL Y QUE LLEGARA A AFECTAR SU FUNCIONAMIENTO ASI COMO SU ESTRUCTURA.

EL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y ELÉCTRICAS CORRERÁ POR CUENTA DEL INSTITUTO, NO ASÍ LAS INSTALACIONES DE GAS, LAS CUALES SERÁN RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE GANADOR

EL INSTITUTO ASUMIRA EL GASTO POR CONCEPTO DE ENERGIA ELECTRICA PARA USO DE LOS EQUIPOS QUE LO REQUIERAN Y EL CONSUMO DE AGUA NECESARIA PARA LA LIMPIEZA DEL AREA OCUPADA POR EL PROVEEDOR DURANTE LA PRESTACION DEL SERVICIO, NO ASI EL CONSUMO DE GAS BUTANO QUE SERA PAGADO POR EL LICITANTE.

EL LICITANTE GANADOR DEBERA PROPORCIONAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EL EQUIPO ADICIONAL Y MATERIAL QUE SE MENCIONA A CONTINUACIÓN:

1.9 EQUIPO TOTALMENTE NUEVO :

ARTICULO	CANTIDAD
HORNO INDUSTRIAL	1 PIEZA
PLANCHA	1 PIEZA
DISPENSER PARA AGUA FRESCA	1 PIEZA
BATIDORA SEMI-INDUSTRIAL	1 PIEZA
BASCULA CON CAPACIDAD DE 50 GRS. A	1 PIEZA
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL DE CITRICOS	2 PIEZA
LICUADORA INDUSTRIAL	2 PIEZAS
LICUADORA DOMESTICA	4 PIEZAS
COLADORES CHINOS	4 PIEZAS
OLLA EXPRESS INDUSTRIAL	2 PIEZAS
EXTRACTOR DE JUGOS SEMI-INDUSTRIAL	1 PIEZAS
ABRELATAS INDUSTRIAL NO. 2	1 PIEZAS
TIJERAS	2 PIEZAS
BAÑO CON TAPA 50 LARGO X 15	2 PIEZAS
BAÑO PERFORADO 10 LARGO X 15	2 PIEZAS
BAÑO CHICO CON TAPA 25 L X 15 PROF.	2 PIEZAS
CACEROLA GRANDE DE 2 KGS.	4 PIEZAS
CACEROLA GRANDE DE 3 KGS.	4 PIEZAS
CACEROLA CHICA DE 1 KGS	4 PIEZAS
CHAROLA CHICA DE 50 X 40	4 PIEZAS
CHAROLA GRANDE DE 45 X 65	4 PIEZAS

CARROS CALENTONES	2 UNIDADES
BUDINERA MED. DE ALUMINIO CON TAPA	4 PIEZAS
TABLA DE POLIPROPILENO O PLASTICO	8 PIEZAS
TOPERS DE PLASTICO CON TAPADERA	10 PIEZAS
TOPERS DE PLASTICO CON TAPADERA	10 PIEZAS
TOPERS DE PLASTICO CON TAPADERA	10 PIEZAS
CUCHILLO CHEFF	6 PIEZAS
CUCHARA PARA SERVIR GRANDE	15 PIEZAS

1.10 MATERIAL DESECHABLE

- VASOS DESECHABLE No.8
- VASO TERMICO No.8 CON TAPA
- VASO DE MEDIO LITRO DESECHABLE
- VASO DESECHABLE No.5
- CUCHARAS SOPERA
- CUCHARA CAFETERA
- TENEDOR STANDAR
- BOLSA DE PLASTICO (TRANSPARENTE) DE DIFERENTES MEDIDAS
- PAPEL ALUMINIO
- PAPEL PLASTICO EGAPACK
- BOLSA PARA BASURA 90 X 120

LAS TABLAS DE PICAR DEBERÁN SER DE **PLÁSTICO** E INDEPENDIENTES PARA ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS. ASIMISMO SE DEBERÁN **REEMPLAZAR TRIMESTRALMENTE**.

LA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS DE LA LOZA SE EFECTUARÁ EL DÍA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

NOTA: LA CANTIDAD DE MATERIAL DESECHABLE DEBERA SER SUFICIENTE PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMEDOR.

MATERIAL DE ASEO

- CEPILLO QUIRURGICO PARA MANOS UNO POR PERSONA QUE INTERVENGA EN EL SERVICIO.
- JABON LIQUIDO PARA LAVALOZAS
- JABON LIQUIDO PARA MANOS
- TOALLAMATIC PARA MANOS EL SECADO DE MANOS
- PAPEL SANITARIO
- DETERGENTE PARA LOZA.
- CLORO COMO DESINFECTANTE

- ACEITE DE PINO
- DESINCRUSTANTE DE GRASA.
- FIBRA METALICA
- FIBRA VERDE.
- FRANELA BLANCA
- FRANELA ROJA
- JERGA PARA TRAPEAR.
- JERGA DELGADA PARA COCINA.
- TOALLAS BLANCAS PARA SECADO DE CUBIERTOS Y LIMPIEZA DE MESAS DEL COMEDOR
- CUÑAS DE LAMINA.
- BACTERICIDA PARA FRUTAS Y VERDURAS
- ATOMIZADORES PARA EL DESINFECTANTE
- CUBETAS DE PLASTICO SUAVE

NOTA: LA CANTIDAD DE MATERIAL DE ASEO DEBE SER SUFICIENTE PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL COMEDOR, ASI MISMO DEBERAN DE UTILIZAR Y SUMINISTRAR EN LAS CANTIDADES NECESARIAS LOS INSUMOS DE LIMPIEZA QUE GARANTICEN LA SANIDAD DEL ESPACIO DE COCINA Y COMEDOR DE ACUERDO A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009.

1.11 LOZA NUEVA

CONCEPTO	PARA PERSONAL	PARA PACIENTES
VASO DE CRISTAL	200 PIEZAS	
VASO DE PLASTICO		150 PIEZAS
JARRAS DE CRISTAL	50 PIEZAS	
JARRAS DE PLASTICO		60 PIEZAS
PLATO TRINCHE	200 PIEZAS	
PLATO ARROCERO	200 PIEZAS	
PLATO COMPOTA	200 PIEZAS	
CHAROLA CON 6 DIVISIONES DE MELAMINA		110 PIEZAS
PLATO PARA POSTRE	200 PIEZAS	80 PIEZAS
TAZON PARA CEREAL	100 PIEZAS	60 PIEZAS
TAZON PARA SOPA	200 PIEZAS	80 PIEZAS
JUEGOS DE CUBIERTOS(CUCHARA, TENEDOR Y CUCHILLO)	200 JUEGOS	
CUCHILLO PARA CARNE	150 PIEZAS	
JUEGOS DE CUBIERTOS DESECHABLES		110 JUEGOS

SALEROS DE VIDRIO	30 PIEZAS	
CHAROLA DE SERVICIO	130 PIEZAS	50 PIEZAS
AZUCARERAS VIDRIO	30 PIEZAS	
SALCERAS DE ALUMINIO	30 PIEZAS	

EL INCUMPLIMIENTO EN LOS PUNTOS ANTERIORES SERÁ CAUSA DE PENALIZACION, Y SU CONTINUA REINCIDENCIA SERA UN FACTOR PARA QUE EL INSTITUTO DETERMINE LA RESCISION DE CONTRATO.

NOTA : EL SERVICIO A PACIENTES SE ATENDERA CON LOZA DE MELAMINA.

NOTA: PRESENTAR MUESTRAS CON LAS QUE PRESTARA EL SERVICIO “PERSONAL Y PACIENTES”

1.12 PROPUESTAS DE MEJORA

A EFECTO DE LOGRAR LA OPTIMIZACION DEL SERVICIO, DEBERAN MANIFESTAR ACCIONES DE MEJORA EN OPERACIÓN, INSTALACIONES Y MOBILIARIO DEL ESPACIO DESTINADO PARA EL COMEDOR.

1.13 UNIFORMES

LOS LICITANTES DEBERAN PRESENTAR EN SUS PROPUESTAS LOS TIPOS DE UNIFORMES, EN UNA CANTIDAD MINIMA DE DOS POR PERSONA, QUE SU PERSONAL USARA DE MANERA OBLIGATORIA DURANTE LA PRESTACION DEL SERVICIO OBJETO DE ESTA LICITACION, MISMOS QUE SERAN CUBIERTOS POR EL PARTICIPANTE GANADOR Y QUE DEBERAN DE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS MENCIONADOS EN EL PUNTO 5.9.1. DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA **NMX-F-605-NORMEX-2004**, ANEXANDO FOTOGRAFIAS DONDE SE MUESTRE EL UNIFORME PROPUESTO PARA CADA UNA DE LAS CATEGORIAS DE LOS TRABAJADORES DEL SERVICIO A PRESTAR.

LOS UNIFORMES DEBERÁN SER DE ACUERDO A LA NORMA, EL COLOR DEPENDE DE LOS LICITANTES.

ES IMPORTANTE DESTACAR QUE EL LICITANTE GANADOR ASUMIRA LA RESPONSABILIDAD DE QUE SU PERSONAL NO HARA USO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL (REGADERAS Y VESTIDORES) AL INICIO Y TERMINO DE SUS ACTIVIDADES.

1.14 RECURSOS HUMANOS

EL LICITANTE GANADOR DEBERA PROPORCIONAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, RECURSOS HUMANOS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

1.14.1 PERFIL DEL PERSONAL

- **SUPERVISOR O ENCARGADO DEL SERVICIO:**

CON AMPLIO CONOCIMIENTO EN LA ELABORACION DE MENUS Y GRAMAJES, ASI COMO EL MANEJO DE PERSONAL. EXPERIENCIA MINIMA DE UN AÑO EN SERVICIO DE ALIMENTACION. COCINAS Y COMEDORES, CON NIVEL ESCOLAR DE LICENCIATURA.

- **CHEFF O COCINERO EN JEFE:**

CON AMPLIO CONOCIMIENTO DE ELABORACIÓN DE MENUS, HIGIENIZACION, CORTE, PREPARACION, ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y MANEJO DE PERSONAL AUXILIAR (GALOPINES, Y AUXILIARES DE COCINA Y DE ALIMENTACION).

- **NUTRILOGO(A)**

NIVEL ESCOLAR DE LICENCIATURA, COMPROBABLE, CON UN AÑO DE EXPERIENCIA, AMPLIO CONOCIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE MENUS

- **AUXILIARES Y GALOPINAS:**

EDAD DE 20 A 40 AÑOS CON HABITOS BIEN ESTABLECIDOS DE HIGIENE PERSONAL

1.14.2 PLANTILLA Y HORARIOS DE PERSONAL DE LUNES A SABADO

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	HORARIO
SUPERVISOR O RESPONSABLE DE SERVICIO	1	1	7:00 A 15:00 HRS. Y DE 15:00 A 21:00 HRS
NUTRIOLOGO (A)	1	1	7:00 A 15:00 HRS. Y DE 14:00 A 21:00 HRS
CHEFF	1		6:00 A 14:00 HRS
COCINERO (A)		1	13:00 A 21:00 HRS
*AUXILIAR DE COCINA	12 + 1	6	MATUTINOS DE 7:00 A 15:00 HRS; VESPERTINO DE 13:00 A 21:00 HRS.
TOTAL	15	9	

DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS			HORARIO
SUPERVISOR O RESPONSABLE DEL SERVICIO	1		7:00 A 15:00 HRS.
NUTRIOLOGO (A)	1		7:00 A 15 :00 HRS
COCINERO	1	1	6:00 A 14:00 HRS Y DE 13 A 21:00 HRS
AUXILIAR DE COCINA	4	3	DE ACUERDO A NECESIDADES DE SERVICIO DE 6:00 A 21 HRS
TOTAL	7	4	

LOS HORARIOS DEL PERSONAL AUXILIAR SE IMPLMATARAN DE ACUERDO A LO CONVENIDO CON LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES.

NOTA: EN CASO DE QUE EL ANALISIS DE LA OFERTA NO INCLUYA EL PERSONAL SOLICITADO SERA DESCALIFICADO.

1.14.3 HIGIENE DEL PERSONAL

EL PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO DEBERA DE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES,

1. USO DEL UNIFORME ESPECIFICADO EN EL PUNTO ANTERIOR Y EN BUENAS CONDICIONES CON CUBREBOCAS Y REDES PARA EL CABELLO ES OBLIGATORIO.
2. LAVARSE LAS MANOS HASTA LA ALTURA DE LOS CODOS CON AGUA Y JABON ANTES DE INICIAR LAS LABORES Y DESPUES DE CUALQUIER INTERRUPCION. SEGÚN TECNICA ESPECIFICA PARA ESTE TIPO DE SERVICIOS
3. LA PRESENTACION DE TODO EL PERSONAL DEBE SER PULCRA, BAÑADO, AFEITADO CON CABELLO CORTO Y CUBIERTO COMPLETAMENTE, UÑAS LIMPIAS, CORTAS AL RAS Y SIN ESMALTE.
4. NO SE PERMITE EL USO DE JOYERIA
5. NO DEBE DE TRABAJAR EN EL AREA, PERSONAL CON ALGUNA ENFERMEDAD TRANSMISIBLE.
6. NO SE PERMITE COMER, FUMAR O BEBER EN EL AREA.

1.14.4 RESPONSABILIDAD LABORAL DEL PERSONAL Y ASISTENCIA.

EL PERSONAL ESTARA BAJO LA SUBORDINACION DEL LICITANTE GANADOR, POR LO QUE NO EXISTIRA NINGUNA RELACION LABORAL ENTRE EL PERSONAL DE REFERENCIA Y EL INSTITUTO.

EL PRESTADOR DEL SERVICIO SE COMPROMETERA A ENTREGAR DE FORMA DIARIA, AL ENCARGADO DE SUPERVISAR EL SERVICIO POR PARTE DEL INSTITUTO, LA LISTA DE ASISTENCIA DEL PERSONAL A SU CARGO.

EN CASO DE REGISTRARSE ALGUNA INASISTENCIA POR PARTE DEL PERSONAL ASIGNADO POR EL PROVEEDOR Y EL COMPROMETIDO DE ACUERDO AL **ANEXO 1 PUNTO 1.14.2**, SE DESCONTARA EL COSTO CORRESPONDIENTE POR PERSONA, NIVEL Y POR CADA DIA DE INASISTENCIA.

EN CASO DE QUE EN TRES DIAS CONSECUTIVOS SE REGISTRE UN DIEZ POR CIENTO DE INASISTENCIAS EN LA PLANTILLA DE PERSONAL PROPUESTA PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO, SE APLICARA LA PENA CONVENCIONAL ESPECIFICADA EN EL **NUMERAL 21, INCISO d)**.

LOS LICITANTES DEBERAN PRESENTAR UN PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA REGISTRADO ANTE LA SECRETARÍA DEL

TRABAJO Y PREVISION SOCIAL PARA SU PERSONAL DE CONFORMIDAD AL SERVICIO SOLICITADO.

LOS LICITANTES SE COMPROMETEN A REALIZAR POR MEDIO DEL INSTITUTO, LOS ESTUDIOS DE LABORATORIO A SU PERSONAL, EN LOS PERIODOS QUE EL MISMO DETERMINE Y QUE GARANTICEN QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES DE SALUD ADECUADAS PARA EL SERVICIO CONTRATADO.

1.15 CALIDAD DE PRODUCTOS

LOS LICITANTES DEBERAN GARANTIZAR POR ESCRITO LA CALIDAD DEL SERVICIO Y DE LOS INSUMOS A SUMINISTRAR OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION QUE OFERTE, DE CONFORMIDAD A LAS NORMAS FITOZOOSANITARIAS, EN MATERIA DE ALIMENTACION, POR DEFECTOS, DE ELABORACION O VICIOS OCULTOS, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EL INCUMPLIMIENTO SERA CAUSA DE SANCION DE ACUERDO AL **PUNTO 21** DE LAS PRESENTES BASES.

1.16 HORARIOS DE SERVICIO

EL SERVICIO DEBERA PRESTARSE EN LOS HORARIOS QUE A CONTINUACION SE DESCRIBEN:

A) PARA EL PERSONAL

CONCEPTO	INICIA	TERMINA	FRECUENCIA
DESAYUNO NORMAL Y GUARDIAS	07:30 HRS.	09:30 HRS.	LUNES A DOMINGO
COMIDA PRIMER TURNO NORMAL	13:00 HRS.	13:30 HRS.	LUNES A VIERNES
COMIDA SEGUNDO TURNO NORMAL	14:00 HRS.	14:30 HRS.	LUNES A VIERNES
COMIDA TERCER TURNO NORMAL	15:00 HRS.	15:30 HRS.	LUNES A VIERNES
COMIDA GUARDIAS	14:00 HRS.	15:00 HRS.	SABADOS, DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS
CENA	19:00 HRS.	20:30 HRS.	LUNES A DOMINGO Y DIAS FESTIVOS
COLACIONES	20:45 HRS.		LUNES A DOMINGO Y DIAS FESTIVOS

LOS HORARIOS SON SUSCEPTIBLES DE CAMBIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL INSTITUTO

B) PARA LOS PACIENTES (TODOS LOS DIAS)

CONCEPTO

DESAYUNO	08:00 HRS.
----------	------------

COMIDA	13:30 HRS.
--------	------------

CENA	19:30 HRS.
------	------------

COLACION	10:30 Y 17:00 HRS.
----------	--------------------

LA COLACION DE LOS PACIENTES PODRA SER MODIFICADA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE ESTOS.

1.17 SUPERVISION

EL INSTITUTO A TRAVES DEL PERSONAL DESIGNADO POR LA SUBDIRECCION DE SERVICIOS GENERALES, LLEVARA A CABO SUPERVISIONES DIARIAS Y CONTINUAS PARA VERIFICAR: QUE EL PROVEEDOR GANADOR CUMPLA CONFORME A LA NOM-251-SSA1-2009 CON:

INSTALACIONES Y ÁREAS (PISOS, PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS, TUBERÍAS, CABLES, VIGAS, RIELES, ETC.).

EQUIPOS Y UTENSILIOS (INSTALACIÓN DE EQUIPOS, LAVADO DE UTENSILIOS-DESINFECCIÓN, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, CONDICIONES DEL EQUIPO, ETC.).

SERVICIOS (CONTROL DEL AGUA POTABLE, CISTERNAS, TINACOS, AGUA NO POTABLE, CONTROL DEL VAPOR, DRENAJES, AGUAS RESIDUALES, SERVICIOS DE BAÑOS, DEPÓSITOS DE BASURA, AIRE ACONDICIONADO, ILUMINACIÓN, ETC.).

CONTROL DE OPERACIONES (CONTROL DE OPERACIONES, CONTROL DE TEMPERATURAS, CONTROL DE CONTAMINACIONES CRUZADAS, CONTROL DE HUMEDAD, PRODUCTO NO CONFORME, ETC.).

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS (INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, IDENTIFICACIÓN, CONTROL DE CADUCIDADES, DE CONTAMINACIONES, DE MATERIALES EXTRAÑOS, ETC.).

CONTROL DE ENVASADO (CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO, LIMPIEZA DE ENVASES, DESINFECCIÓN, CONTROL DE CONTAMINACIONES CRUZADAS, ESTADO DE LOS ENVASES, ETC.).

CONTROL DEL AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (CONTROL DEL AGUA POTABLE, CONTROL DEL CLORO, CONTROL DE COLIFORMES TOTALES Y FECALES DE ACUERDO A LA NOM-127-SSA1-1994, CONTROL DEL VAPOR, ETC.).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA (CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, SU DESINFECCIÓN, SU LUBRICACIÓN Y EL CONTROL DE LUBRICANTES DE GRADO ALIMENTICIO, CONTROL DE LOS DETERGENTES DE LIMPIEZA, PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ETC.).

CONTROL DE PLAGAS (CONTROL DEL USO DE PLAGUICIDAS, CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO, PLANES PARA EL CONTROL DE PLAGAS, REGISTROS-CERTIFICADOS-CONSTANCIAS DEL SERVICIO DE PLAGAS, LICENCIAS SANITARIAS, ETC.).

MANEJO DE RESIDUOS (CONTROL DE RESIDUOS, RETIRO DE RESIDUOS, IDENTIFICACIÓN DE RECIPIENTES DE RESIDUOS, ETC.).

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL (CONTROL DE ENFERMEDADES, ASEO DEL PERSONAL, LIMPIEZA DE LA ROPA Y CALZADO, LAVADO DE MANOS, USO DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE, CONTROL DEL USO DE OBJETOS PERSONALES, CONTROL DE COMIDA, ETC.).

TRANSPORTE (CONTROL DE LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE, CONTROL DE CONTAMINACIONES CRUZADAS, MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO, CONTROL DE TEMPERATURAS, ETC.).

CONTROL DE LA MANIPULACIÓN (CONTROL DE TEMPERATURAS, DESCONGELACIÓN DE PRODUCTOS, COCCIÓN DE LOS PRODUCTOS, ETC.).

CAPACITACIÓN (CAPACITACIÓN EN HIGIENE DE PERSONAL, PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS, REPERCUSIONES DE PRODUCTOS CONTAMINADOS, CONOCIMIENTO DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, ETC.).

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS (REGISTROS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, FABRICACIÓN, ALMACENAMIENTOS, DISTRIBUCIÓN, LIMPIEZAS, CONTROL DE PLAGAS, CAPACITACIÓN DEL PERSONAL, RETIRO DE PRODUCTO, ETC.).

REIRO DE PRODUCTO (PLANES Y CONTROL PARA RETIRAR PRODUCTO DEL MERCADO CUANDO ÉSTE REPRESENTA UN PELIGRO PARA LA SALUD).

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (CONTROL DE CLAVES DE IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES DEL PRODUCTO, ENTRE OTROS).

ADICIONALMENTE SE VERIFICARÁ:

- QUE CUENTE CON LOS MANUALES ESPECIFICADOS EN SU PROPUESTA TÉCNICA Y QUE APLIQUE EN LA PRÁCTICA SU CONTENIDO PARA UNA CORRECTA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
- QUE CUANDO MENOS CON OCHO DÍAS DE ANTECIPACIÓN ENVÍEN A LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES LA PROPUESTA DE MENÚS QUE OTORGARÁN PARA LA QUINCENA SIGUIENTE Y QUE ESTE SEA CAMBIADO TRIMESTRALMENTE.
- QUE EL PERSONAL DEL PROVEEDOR DESIGNADO PORTE SU UNIFORME DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN EL PUNTO 1.6 DE ESTAS BASES.
- QUE EL PROVEEDOR OTORQUE EL SERVICIO CONTRATADO EN LOS HORARIOS ESPECIFICADOS EN EL PUNTO 1.9.
- QUE LOS ALIMENTOS TENGAN EL PESO Y CANTIDAD SOLICITADA EN LAS PRESENTES BASES.
- EL PROVEEDOR GANADOR CUENTE CON LA PLANTILLA DE PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO.
- QUE CUENTE CON LAS CANTIDADES MÍNIMAS DE VAJILLA, CUCHILLERÍA, CRISTALERÍA Y EQUIPO ADICIONAL SOLICITADO.
- QUE SE REALICEN LAS PRUEBAS SANITARIAS TRIMESTRALMENTE, SIN EMBARGO EN CUALQUIER MOMENTO **EL INSTITUTO** PODRÁ LLEVAR A CABO PRUEBAS SANITARIAS; SOLICITADAS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN.

EN CASO DE INCUMPLIR CON ALGUNO DE LOS PUNTOS ANTERIORES SE SANCIONARÁ A LA EMPRESA DE ACUERDO AL **PUNTO 21** DE LAS PRESENTES BASES.

ANEXO 2

DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

2.1 DOCUMENTACIÓN LEGAL, FINANCIERA Y ADMINISTRATIVA

LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, FINANCIERA Y ADMINISTRATIVA DEBERÁ SER DIGITALIZADA EN FORMATO PDF Y CARGADA EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0. TODOS LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS A CONTINUACIÓN DEBERÁN CONCENTRARSE EN UN SOLO ARCHIVO, PERO ES OBLIGACIÓN DE LOS LICITANTES ENUMERARLOS DE CONFORMIDAD CON LA CLASIFICACIÓN QUE SE LES ASIGNA EN EL PRESENTE ANEXO SEPARANDOLOS MEDIANTE LA FUNCIÓN DE SALTO DE SECCIÓN, PARA QUE SEAN IDENTIFICADOS CON CELERIDAD.

LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS SON LOS SIGUIENTES:

2.1.1	CARTA DE INTENCIÓN DE PARTICIPACIÓN, CON LOS DATOS GENERALES DE LA EMPRESA, FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.
2.1.2	COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN A LA LICITACIÓN QUE GENERA COMPRANET, DENTRO DE LOS PLAZOS SEÑALADOS EN LA CONVOCATORIA. <u>ÚNICAMENTE SE ACEPTARÁ LA PARTICIPACIÓN DE LOS PROVEEDORES QUE PRESENTEN DICHO DOCUMENTO.</u>
2.1.3	PRESENTAR EL ANEXO 5 DE LAS PRESENTES BASES DEBIDAMENTE REQUISITADO.
2.1.4	ESCRITO EN EL QUE SU FIRMANTE MANIFIESTE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE POR SÍ O POR SU REPRESENTADA, EN LA PRESENTE LICITACIÓN.
2.1.5	EN CASO DE NO SER EL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA QUIEN ASISTA A LOS ACTOS DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, DEBERÁ PRESENTAR CARTA PODER FIRMADA POR QUIEN TENGA FACULTADES PARA OTORGARLA A FAVOR DE QUIEN CONCURRA, ASÍ COMO PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE UNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL, DE QUIEN OTORGA Y DE QUIEN ACEPTA EL PODER.
2.1.6	CÉDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL SI ES PERSONA FÍSICA CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL O EN EL CASO DE PERSONAS MORALES ACTA CONSTITUTIVA QUE CONSTE EN ESCRITURA PÚBLICA OTORGADA ANTE NOTARIO. <u>NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.</u>

2.1.7 **CURRICULUM VITAE**, MEDIANTE EL CUAL ACREDITARÁN TENER CUANDO MENOS UN AÑO DE EXPERIENCIA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIO SOLICITADO EN ESTA LICITACIÓN, REFERENCIANDO POR LO MENOS DOS CLIENTES DEL SECTOR SALUD A LOS QUE HAYA O ESTÉ PRESTANDO EL SERVICIO, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A UN AÑO, DENTRO DE DICHO CURRICULUM DEBERÁ PROPORCIONAR DATOS QUE REFLEJEN SU ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA, OPERATIVA, Y CAPACIDAD INSTALADA. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

2.1.8 **COPIA DE DOS CONTRATOS, FACTURAS O PEDIDOS VIGENTES O CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A UN AÑO** QUE REFIERAN EXPERIENCIA MINIMA DE UN AÑO DE SERVICIO AFIN EN UNIDADES HOSPITALARIAS, NO PRESENTAR LA INFORMACIÓN ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

2.1.9 CARTA QUE INFORME LA UBICACIÓN DEL **DOMICILIO FISCAL DEL LICITANTE**, ASÍ COMO DIRECCIÓN DENTRO DEL DISTRITO FEDERAL PARA OIR Y RECIBIR TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, DOCUMENTOS Y VALORES Y **ANEXAR COPIA DE COMPROBANTE DE DOMICILIO** (PAGO DE IMPUESTO PREDIAL; RECIBO TELEFONICO; RECIBO DE LUZ; COPIA DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y COMPROBANTE DE PAGO DE RENTA, O INSCRIPCIÓN DE SU REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO).

2.1.10 ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTICULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO MANIFESTAR QUE EL PROPIETARIO, SOCIOS O ACCIONISTAS DE LA EMPRESA NO ESTAN COMPRENDIDOS EN LOS SUPUESTOS DE LA FRACCION XX DEL ARTICULO 8 DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

2.1.11 CONVENIO DE INTEGRIDAD, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE PERSONALMENTE O POR INTERPÓSITA PERSONA, SE ABSTENDRÁN DE ADOPTAR CONDUCTAS PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE LA CONVOCANTE, INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES MAS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 29, FRACCION XV DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y CON EL ARTÍCULO 39 FRACCIÓN IV DEL REGLAMENTO DE LA MISMA LEY. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

2.1.12 PRESENTAR CARTA EN LA QUE MANIFIESTE QUE AUTORIZA O NIEGA EL ACCESO A LA INFORMACIÓN EXHIBIDA EN LA PRESENTE LICITACIÓN A SOLICITUD DE TERCEROS O SE RESPETE SU DERECHO DE MANTENERLA EN CONFIDENCIALIDAD, DE ACUERDO A LOS ARTICULOS 18 FRACCION I DE LA LEY DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA GUBERNAMENTAL 40 DE SU REGLAMENTO Y LINEAMIENTO TRIGÉSIMO SEXTO FRACCION SEGUNDA DE LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA CLASIFICACIÓN Y DESCLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL. (FORMATO EN EL **ANEXO 7**).

2.2 PROPUESTA TÉCNICA

LA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ SER DIGITALIZADA EN FORMATO PDF Y CARGADA EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0. TODOS LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS A CONTINUACIÓN DEBERÁN CONCENTRARSE EN UN SOLO ARCHIVO, PERO ES OBLIGACIÓN DE LOS LICITANTES ENUMERARLOS DE CONFORMIDAD CON LA CLASIFICACIÓN QUE SE LES ASIGNA EN EL PRESENTE ANEXO SEPARANDOLOS MEDIANTE LA FUNCIÓN DE SALTO DE SECCIÓN, PARA QUE SEAN IDENTIFICADOS CON CELERIDAD.

LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS SON LOS SIGUIENTES:

2.2.1	CARTA CON COMPROMISO EXPLÍCITO DE CUMPLIR CON LA VIGENCIA DEL CONTRATO, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, DESCRITAS EN EL ANEXO 1 DE ESTA CONVOCATORIA. <u>NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.</u>
2.2.2	PROGRAMA PREVIO PARA LA PUESTA EN OPERACIÓN DEL SERVICIO, ESTABLECIENDO TODAS LAS ACTIVIDADES QUE TIENE PREVISTAS LA LICITANTE PARA INICIAR EL SERVICIO CON REFERENCIA A LOS REQUISITOS PLASMADOS EN EL ANEXO 1 DE LA PRESENTE CONVOCATORIA. <u>NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.</u>
2.2.3	CARTA COMPROMISO CON LAS CANTIDADES DE EQUIPO E INSTRUMENTOS QUE SE UTILIZARÁN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. ASÍ COMO LA DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA UNO DE DICHS EQUIPOS, EN EL ENTENDIDO DE QUE AQUELLOS QUE REQUIERAN DE ALGUNA INSTALACIÓN ADICIONAL O ESPECIAL PARA SU FUNCIONAMIENTO, DEBERÁ EFECTUARSE POR CUENTA DEL LICITANTE GANADOR. <u>NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.</u>
2.2.4	DE UN PLAN DE ACCIONES QUE COMPRENDE EL SERVICIO, DESCRIBIENDO EL PROCEDIMIENTO O PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN BAJO LOS CUALES EFECTUARÁN ESTAS ACCIONES PARA LOGRAR LA OPTIMIZACIÓN DE LOS RECURSOS, DE CONFORMIDAD A LO SOLICITADO EN EL ANEXO 1 .
2.2.5	CARTA COMPROMISO EN LA QUE ACEPTA QUE EN CASO DE NO PRESENTAR NOTA DE CRÉDITO A FAVOR DEL INSTITUTO, DENTRO DEL PLAZO MÁXIMO DE CINCO DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE NOTIFICACIÓN, SE DESCUENTE DE SU FACTURACIÓN MENSUAL LOS MONTOS QUE CORRESPONDAN A PENALIZACIONES O A INASISTENCIAS <i>(ESTE ÚLTIMO, EN CASO DE QUE SEA APLICABLE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO)</i> , DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN EL ANEXO 3 DE LA CONVOCATORIA Y PREVIA CONCILIACIÓN DE LOS FORMATOS DE SUPERVISIÓN O DE LOS LISTADOS DE ASISTENCIA <i>(EN CASO DE QUE SEA APLICABLE AL SERVICIO)</i> , QUE REALICEN EL ENCARGADO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y EL SUPERVISOR REPRESENTANTE DEL INSTITUTO. <u>NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.</u>

- 2.2.7 CARTA COMPROMISO PARA OTORGAR EL SERVICIO EN LOS HORARIOS SOLICITADOS EN EL [ANEXO 1](#) DE LA CONVOCATORIA. NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
- 2.2.6 CARTA DE ACEPTACIÓN PARA QUE EL PERSONAL DESIGNADO POR EL INSTITUTO, LLEVE A CABO LAS SUPERVISIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, FACULTANDO A SU SUPERVISOR PARA QUE VALIDE LISTAS DE ASISTENCIA Y FORMATOS DE SUPERVISIÓN. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.8 CERTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR DONDE ACREDITE CONTAR CON EL **DISTINTIVO "H"**. RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE SALUD ACREDITANDO QUE CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA **NMX-F605 NORMEX 2004**. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.9 PRESENTAR UNA PROPUESTA DE MANEJO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN LA QUE SE ESPECIFIQUEN **EN FORMA DE MANUALES**, SUS PROCESOS A EJECUTAR EN ESTE INSTITUTO. LOS MANUALES SE PODRÁN PRESENTAR INDIVIDUALMENTE O EN FORMA CONJUNTA COMO UN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN EL SERVICIO QUE CONTENGA LOS MANUALES. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.10 PRESENTAR **DOS MANUALES DE DIETAS CICLICAS DE 56 DIAS PARA DESAYUNO, COMIDA CENA Y COLACION**, UNO PARA PACIENTES Y OTRO PARA PERSONAL, CON RECETAS DE ELABORACIÓN DE LOS MENUS PROPUESTOS, ASI COMO LAS PROPUESTAS DE DIETAS ESPECIALES Y **ALTERNATIVAS DE MENUS EN FRIO PARA CASOS FORTUITOS**, DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO EN EL **ANEXO 1**. **NO PRESENTARLO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN**
- 2.2.11 PRESENTAR ESCRITO QUE CONTENGA EL EQUIPO, VAJILLA, CUCHILLERÍA, CRISTALERÍA, MATERIAL DESECHABLE Y DE LIMPIEZA SOLICITADO EN EL **NUMERAL 1.8 DEL ANEXO 1**. **NO PRESENTAR LA INFORMACIÓN ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN**
- 2.2.12 ESCRITO EN QUE MANIFIESTE LA CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL CON LA QUE DARÁ SERVICIO, RESPETANDO LOS PERFILES Y REQUISITOS SOLICITADOS EN EL **ANEXO 1**, **DEBIENDO PRESENTAR CURRÍCULUM VITAE DEL SUPERVISOR O ENCARGADO, CHEFF Y NUTRIOLOGO(A)**, QUE AVALEN LA EXPERIENCIA Y NIVEL PROFESIONAL. **NO PRESENTAR LA INFORMACION ES CAUSAL DE DESCALIFICACION**

- 2.2.13 DESCRIBIR EL TOTAL DE LA PLANTILLA CON LA QUE OTORGARA EL SERVICIO, CUMPLIMIENTO DE HIGIENE, RESPONSABILIDAD LABORAL Y ASISTENCIA, **NO PRESENTAR LA INFORMACIÓN ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN**
- 2.2.14 COPIA DE DOS CONTRATOS, FACTURAS O PEDIDOS QUE REFIERAN EXPERIENCIA MINIMA DE UN AÑO DE SERVICIO AFIN EN UNIDADES HOSPITALARIAS, ACOMPAÑADAS DE CERTIFICADOS DEL DISTINTIVO H, VIGENTES. **NO PRESENTAR LA INFORMACIÓN ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.15 TRES CARTAS DE RECOMENDACION, EMITIDAS POR OTRAS DEPENDENCIAS O ENTIDADES DE LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL O POR EMPRESAS DEL SECTOR PRIVADO Y FIRMADAS POR EL DIRECTOR GENERAL RESPONSABLE O SU EQUIVALENTE. DICHAS CARTAS DEBERAN DE TENER FECHA DE EMISION POSTERIOR A LA EMISION DE LA CONVOCATORIA PARA ESTA LICITACION Y LOS NUMEROS. DE TELÉFONOS DE QUIEN REMITE. **NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.16 CARTA COMPROMISO PARA TRAMITAR LICENCIA SANITARIA DE OPERACIÓN Y COMPROMETIÉNDOSE A CUMPLIR CON LAS MEDIDAS SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO QUE SE LICITA.
- 2.2.17 COPIA DE LA ULTIMA INSPECCION QUE REALIZA LA SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, PARA VERIFICAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE, CON VIGENCIA NO MAYOR A UN AÑO.
- 2.2.18 CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA CONFORME A LA **NORMA NOM-251-SSA1-2009**, EMITIDA POR LABORATORIO AVALADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION (**EMA**), PARA COMPROBAR LAS MEJORES CONDICIONES DE SUS INSTALACIONES, EQUIPO DE TRABAJO Y EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, CUMPLIENDO ASI CON LAS MEJORES PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD, CON UNA ANTUGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. **NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.19 CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA CONFORME A LA **NORMA NOM-251-SSA1-2009**, EMITIDA PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y CONSIDERANDO QUE ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LAS PERSONAS U ORGANIZACIONES QUE SE DEDICAN AL PROCESO DE LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LOS LICITANTES DEBERAN PRESENTAR CERTIFICADO DE ACREDITACION EMITIDO POR LABORATORIO AVALDO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION PARA CUMPLIR CON EL PLAZO DE APLICACION ESTABLECIDO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION. **NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN**

- 2.2.20 CARTA COMPROMISO DE OTORGAR A SU PERSONAL LOS UNIFORMES SOLICITADOS EN EL **ANEXO 1** Y **SE COMPROMETERAN A PERMITIR LA REALIZACION DE LOS ESTUDIOS DE LABORATORIO A SU PERSONAL, QUE GARANTICEN QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES DE SALUD ADECUADAS PARA EL SERVICIO CONTRATADO. NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.21 CARTA COMPROMISO PARA REALIZAR LIMPIEZA DIARIA Y FUMIGACIÓN MENSUAL SEGÚN LO SOLICITADO EN EL **DEL ANEXO 1** DE LAS BASES. **NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.22 CARTA COMPROMISO PARA COLABORAR CON LAS INSPECCIONES ALEATORIAS QUE REALIZARA PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRIA, Y SU MANIFESTACIÓN DE ESTAR DE ACUERDO CON LOS FORMATOS DE SUPERVISIÓN QUE SE UTILICEN, FACULTANDO A SUS SUPERVISORES PARA QUE VALIDEN LAS HOJAS DE INSPECCION. **NO PRESENTARLA ES CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.**
- 2.2.23 PROGRAMA DE CAPACITACION PRESENTADO ANTE LA SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL Y EL CALENDARIO DE CAPACITACION PROPUESTO PARA SU PERSONAL DE CONFORMIDAD A LA VIGENCIA Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO CONTRATADO.
- 2.2.24 CARTA DE CONFORMIDAD DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL **ANEXO 10** MODELO DE CONTRATO, ACEPTANDO QUE SE ADECUARA CONFORME A LAS CONDICIONES DE BASES Y ALCANCE TECNICO ECONOMICO DE SU PROPUESTA EN ESTA LICITACIÓN.

2.3 PROPUESTA ECONÓMICA.

LA PROPUESTA TÉCNICA QUE OFERTEN PREVIO A LA DIGITALIZACIÓN DEBERÁ SER FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (OBLIGACIÓN INDELEGABLE).

DICHA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER DIGITALIZADA EN FORMATO PDF Y CARGADA EN LA PLATAFORMA COMPRANET 5.0 PARA FACILITAR SU REVISIÓN, SEPARANDO CADA ANEXO EN UN ARCHIVO, Y DENOMINANDOLO COMO “**PROP. ECONÓMICA, NUMERAL 2. __ . __, TABLA __**” PONIENDO EN EL ESPACIO EL NUMERO O LA LETRA DE SU CORRELATIVO EN ESTA CONVOCATORIA. LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS SON LOS SIGUIENTES:

2.3.1 PRECIOS.

LOS PARTICIPANTES EN ESTA LICITACION DEBERAN PRESENTAR SU PROPUESTA ECONOMICA EN MONEDA NACIONAL, DESGLOSANDO LOS PRECIOS POR CADA SERVICIO Y SUBTOTALES POR PARTIDA, INCLUYENDO LOS DESCUENTOS OFRECIDOS, IMPUESTOS Y TOTALES COMO A CONTINUACION SE INDICA;

- A) TIPO DE SERVICIO QUE SE PROPORCIONARA
- B) COSTO UNITARIO POR TIPO DE SERVICIO ANTES DE APLICAR EL IVA.
- C) IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA CADA SERVICIO UNA VEZ APLICADO EL DESCUENTO PROPUESTO.
- D) COSTO TOTAL CON IVA DE CADA TIPO DE SERVICIO, UNA VEZ APLICADOS LOS DESCUENTOS OFERTADOS.

TABLA A) DETERMINACION DE COSTOS UNITARIOS

A)CONCEPTO	B) PRECIO SIN IVA	C) IVA	D) TOTAL
DESAYUNO		\$	\$
COMIDA		\$	\$
CENA		\$	\$
COLACION		\$	\$

TABLA B) CUANTIFICACION DE COSTOS DE ACUERDO A CONSUMO PROMEDIO.

A) CONCEPTO	B) PROMEDIO MENSUAL	C) COSTO UNITARIO ANTES DE IVA	D) SUBTOTAL	E) CANTIDAD CON LETRA
DESAYUNO		\$	\$	
COMIDA		\$	\$	
CENA		\$	\$	
COLACION		\$	\$	
F) SUBTOTAL			\$	
G) IVA			\$	
H) TOTAL COSTO MENSUAL			\$	

- A) TIPO DE SERVICIO QUE SE PROPORCIONARA
- B) PROMEDIO MENSUAL HISTORICO DE CONSUMO POR TIPO DE SERVICIO
- C) COSTO UNITARIO POR TIPO DE SERVICIO, ANTES DE IVA.
- D) IMPORTE DEL SERVICIO DEL CONSUMO PROMEDIO MENSUAL HISTORICO POR EL COSTO UNITARIO.
- E) MISMO IMPORTE DEL PUNTO ANTERIOR, EXPRESADO EN LETRA
- F) SE CONFORMA POR LA SUMATORIA DE LOS RESULTADOS DERIVADOS DE LA OPERACIÓN DE MULTIPLICAR EL PROMEDIO MENSUAL POR EL COSTO UNITARIO DE CADA SERVICIO
- G) IVA DEL SUBTOTAL OBTENIDO EN EL PARRAFO ANTERIOR
- H) SUMATORIA DEL SUBTOTAL E IVA

NOTA IMPORTANTE

EN BASE A LA TABLA **A)** DE DETERMINACIÓN DE COSTOS UNITARIOS SE OBTENDRA EL COSTO TOTAL DE CADA TIPO DE SERVICIO QUE SE OFRECERÁ EN EL INSTITUTO.

EL INSTITUTO EN SU EVALUACIÓN Y EN IGUALDAD DE CIRCUNSTANCIAS ELABORARA LAS TABLAS COMPARATIVAS DE EVALUACIÓN DE COSTO DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONOMICAS DETERMINADAS COMO SOLVENTES, DE ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ESPECIFICADOS EN ESTA CONVOCATORIA.

LA ADJUDICACIÓN SE REALIZARA AL PROVEEDOR QUE OFERTE EL COSTO MAS CONVENIENTE DEL SERVICIO (**INCISO H DE LA TABLA B)** DE ACUERDO A LOS CONSUMOS PROMEDIO ESPECIFICADOS. ADJUDICÁNDOSE EN PARTIDA UNICA CONFORME SE ESPECIFICA EN EL PARRAFO SEGUNDO DEL SUBPUNTO 1.1.

EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN, SERA SOBRE LA BASE DE MINIMOS Y MÁXIMOS, CONSIDERANDO LOS PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS POR EL LICITANTE GANADOR.

LOS LICITANTES DEBERAN PRESENTAR EL DESGLOSE DE SALARIO INTEGRADOS, POR CADA UNO DE LOS PUESTOS QUE OCUPARA SU PERSONAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO (ENCARGADO, NUTRIOLOGO (A), CHEFF, COCINERO (A) Y AUXILIAR DE COCINA), MISMO QUE SERVIRA DE BASE PARA LA REALIZACION DE LOS DESCUENTOS POR INASISTENCIA.

ANEXO 3

PENAS CONVENCIONALES

CUANDO SE REGISTREN LAS SIGUIENTES IRREGULARIDADES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, SE APLICARÁ LAS PENAS CONVENCIONALES QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

CÉDULA DE EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO A LA NOM-251-SSA1-2009

5	Disposiciones Generales			
	Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.			
5.1	Instalaciones y áreas	NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
5.1.1	Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.1.2	Los pisos,			
	Paredes y			
	Techos			
	del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.			
5.1.3	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente.			
5.1.4	Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.2	Equipo y utensilios			
5.2.1	Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.			
5.2.2	El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas.			
5.2.3	Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.			
5.2.4	En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.			
5.2.5	Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.			
5.3	Servicios			
5.3.1	Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.			
5.3.2	Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.			
5.3.3	Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas. En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.			
5.3.4	El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.			
5.3.5	Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.			
5.3.6	Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.			
5.3.7	Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos de trampas de grasa.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
5.3.8	Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:			
a)	Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable;			
b)	Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;			
c)	Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios;			
5.3.9	La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.			
5.3.10	Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos.			
5.3.11	Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.			
5.3.12	Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.			
5.4	Almacenamiento			
5.4.1	Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.			
5.4.2	El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.			
5.4.3	Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.			
5.4.4	La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire.			
5.4.5	La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.4.6	Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.5	Control de operaciones			
5.5.1	Los establecimientos pueden instrumentar un Sistema de HACCP, en su caso se puede tomar como guía el apéndice A de la presente norma. Cuando la norma oficial mexicana correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento lo establezca, su instrumentación será obligatoria.			
5.5.2	Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C.			
5.5.3	Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.			
5.5.4	Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.			
5.5.5	Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.			
5.5.6	El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.			
5.6	Control de materias primas			
5.6.1	Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.			
5.6.2	No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.			
5.6.3	Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.			
5.6.4	Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.			
5.6.5	Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.			
5.6.6	No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.			
5.6.7	No aceptar las materias primas enlistadas en la tabla No 1, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
	MATERIA PRIMA			
	Pre-ensmada			
	envase			
acept.	íntegro y en buen estado			
recha.	rotos rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva			
	Fecha de caducidad o de consumo preferente			
acept.	vigente			
recha.	vencida			
	Enlatadas			
acept.	Latas			
acept.	íntegras			
recha.	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.			
	Congeladas			
	Apariencia			
acept.	sin signos de descongelación.			
recha.	Con signos de descongelación.			
	Refrigeradas			
	Temperatura			
acept.	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.			
recha.	Mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.			
	Bebidas embotelladas			
	Apariencia			
acept.	Libre de materia extraña			
acept.	Tapas íntegras y sin corrosión			
recha.	Con materia extraña o con fugas			
recha.	Oxidadas o con signos de violación			
	Productos de origen vegetal			
	Apariencia			
acept.	fresca			
recha.	con mohos, coloración extraña, magulladuras			
	olor			
acept.	Característico			
recha.	Putrefacto			
	Carne fresca			
	Color res :			
acepta	rojo brillante			
recha.	verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
	Color cordero:			
	rojo			
	color cerdo:			
	rosa pálido			
	Grasa de origen animal			
	blanca o ligeramente amarilla			
	textura:			
acepta	firme y elástica			
recha	viscosa, pegajosa			
	olor:			
acepta	Característico			
recha	Putrefacto, agrio			
	Aves			
	color:			
acepta	Característico			
recha	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones			
	textura:			
acepta	firme			
recha	blanda y pegajosa bajo las alas o la piel			
	olor:			
acepta	Característico			
recha	Putrefacto o rancio			
	Productos de la pesca			
	Pescado			
	color			
acepta	agallas rojo brillante			
recha	gris o verde en agallas			
	Apariencia			
acepta	agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes			
recha	agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos			
	textura:			
acepta	firme			
recha	flácida			
	olor:			
acepta	Característico			
recha	agrio, putrefacto o amoniacal			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
	Moluscos			
	color			
acepta	Característico			
recha	no característico			
	textura:			
acepta	firme			
recha	viscosa			
	olor:			
acepta	Característico			
recha	putrefacto o amoniacal			
	Apariencia			
acepta	brillante			
recha	mate			
	Vitalidad (productos vivos)			
acepta	conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.			
recha	conchas abiertas, que no cierran al tacto.			
	Crustáceos			
	color			
acepta	Característico			
recha	no característico			
	textura:			
acepta	Característico al marisco			
recha	putrefacto o amoniacal			
	Apariencia			
acepta	articulaciones firmes			
recha	articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas oscuras entre las articulaciones			
	Cefalópodos			
	color			
acepta	característico			
recha	no característico			
	textura:			
acepta	firme			
recha	flácida y viscosa			
	olor:			
acepta	característico			
recha	putrefacto			
	Leche y derivados			
acepta	a base de leche pasteurizada			
recha	que procesa de leche sin pasteurizar			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
	Quesos			
	olor, color y textura			
acepta	característico			
recha	con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.			
	Mantequilla			
	olor			
acepta	característico			
recha	excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C, rancio			
	Huevo fresco			
acepta	limpios y con cascarón entero			
recha	cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre			
	Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos			
	Apariencia			
acepta	sin mohos y con coloración características			
recha	con mohos o coloración ajena al productos o con infestaciones.			
5.6.8	Quedan excluidos de la aplicación del numeral 5.6.7 las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, las cuales deben cumplir con el numeral 6.6.1.			
5.6.9	Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS.			
5.7	Control del envasado			
5.7.1	Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.			
5.7.2	Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.			
5.7.3	Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.			
5.7.4	Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.			
5.7.5	Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.8	Control del agua en contacto con los alimentos			
5.8.1	El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.			
5.8.2	En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.8.3	El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.			
5.9	Mantenimiento y limpieza			
5.9.1	Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.			
5.9.2	Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción.			
5.9.3	Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan.			
5.9.4	Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar.			
5.9.5	Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.			
5.9.6	Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben permitir su limpieza.			
5.9.7	Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados.			
5.9.8	Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.9.9	Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.			
5.9.10	La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate.			
5.9.11	El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate.			
5.10.	Control de plagas			
5.10.1	El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.10.2	No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.			
5.10.3	Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.			
5.10.4	Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.			
5.10.5	Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.			
5.10.6	En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.			
5.10.7	Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.			
5.10.8	En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.			
5.10.9	Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente.			
5.10.10	Los plaguicidas deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables.			
5.10.11	En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.11	Manejo de residuos			
5.11.1	Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.			
5.11.2	Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.			
5.11.3	Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.			
5.12	Salud e higiene del personal			
5.12.1	Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.			
5.12.2	El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.			
5.12.3	Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.			
5.12.4	Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe lavarse las manos, de la siguiente manera:			
a)	Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;			
b)	Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;			
c)	Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;			
d)	Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.			
5.12.5	Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.			
5.12.6	La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
5.12.7	No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.			
5.13	Transporte			
5.13.1	Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.			
5.13.2	Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.			
5.13.3	Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.			
5.13.4	Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.14	Capacitación			
5.14.1	Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.			
5.14.2	La capacitación debe incluir:			
a)	Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;			
b)	La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;			
c)	La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación;			
d)	El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;			
e)	Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;			
f)	El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;			
g)	Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor, y			
h)	El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.			

7	ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS			
	Los establecimientos de servicios de alimentos o bebidas además de cumplir con lo establecido en el capítulo 5, deben cumplir con este capítulo			
		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
7.1	Equipo y utensilios			
7.1.1	Las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 7.3.3 de este ordenamiento.			
7.2	Instalaciones de Servicios			
7.2.1	Debe haber instalaciones para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipos que dispongan de un abastecimiento suficiente de agua potable y usarse de forma tal que se evite la contaminación de las materias primas, alimentos o bebidas.			
7.2.2	En el área de elaboración debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura.			
7.3	Control de la Temperatura			
7.3.1	La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos:			
a)	63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.			
b)	68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.			
c)	74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.			
7.3.2	Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).			
7.3.3	Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:			
a)	Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y			
b)	Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.			
7.4	Control de la Manipulación			
7.4.1	La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:			
a)	Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.			
b)	La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
	microondas.			
c)	Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.			
d)	Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar.			
e)	Los alimentos frescos se deben lavar individualmente.			
f)	Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.			
g)	Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.			
7.4.2	Los productos de la pesca frescos deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de -9°C (15.8°F) los congelados. Con excepción de los productos vivos que pueden recibirse a 7°C (45°F).			
7.4.3	Cualquier producto alimenticio o bebida rechazado debe estar marcado, separado del resto de los alimentos o bebidas y eliminarse lo antes posible.			
7.4.4	Cuando no se cuente con la documentación referida en el numeral 5.8.1 que demuestre la potabilidad del agua para elaborar hielo o preparar alimentos o bebidas que no van a ser sometidas a cocción, ésta debe ser hervida, desinfectada o purificada.			
7.4.5	El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes lisos, lavables y con tapa.			
7.4.6	El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano.			
7.4.7	El hielo potable debe servirse únicamente con cucharones o pinzas específicas para este efecto. No se permite el uso de utensilios de vidrio, ni el contacto directo con las manos.			
7.4.8	En la exhibición de alimentos preparados, éstos deben permanecer cubiertos a fin de evitar su contaminación.			
7.4.9	Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano.			
7.4.10	Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una sola vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción.			
7.4.11	Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar para este fin recipientes o utensilios específicos o desechables.			

7.5	Limpieza	NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE PENALIZACIÓN DEL 2%
7.5.1	Debe realizarse la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Además los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán desinfectarse.			
7.5.2	Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada.			
7.5.3	En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.			
7.5.4	Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios.			
7.5.5	Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:			
a)	Los utensilios de servicio deben estar limpios;			
b)	Al inicio del servicio, los manteles deben estar limpios;			
c)	En caso de utilizar servilletas de tela, éstas deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor;			
d)	Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada;			
e)	Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas;			
f)	No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.			
7.5.6	El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:			
a)	Escamochar, se debe realizar antes de iniciar el lavado.			
b)	Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.			
c)	Enjuagar con agua potable.			
d)	Cuando proceda, desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.			

		NO APLICA	SI CUMPLE	NO CUMPLE <hr/> PENALIZACIÓN DEL 2%
7.5.7	Los establecimientos podrán contar con un equipo mecánico para el lavado de loza. En caso de contar con máquina lavalozas, ésta debe funcionar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.			
7.5.8	El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En el caso de que se utilicen trapos, éstos deben estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.			
7.5.9	Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.			
7.5.10	Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos:			
a)	Para las superficies en contacto directo con los alimentos;			
b)	Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo;			
c)	Para la limpieza de mesas en el área de comensales, y			
d)	Para la limpieza de pisos e instalaciones.			
7.6	Higiene del Personal			
7.6.1	Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio.			
7.6.2	El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada.			
7.6.3	Si el personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.			

ESTAS SANCIONES SE APLICARÁN INDEPENDIEMENTE DE CUALQUIER OTRAS QUE ESTABLEZCAN EN EL CONTRATO, EN LAS DISPOSICIONES JURIDICAS APLICABLES Y/O EN LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DE ESTA LICITACIÓN.

CUANDO EL MONTO POR LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES A LOS INCUMPLIMIENTOS EN LAS OBLIGACIONES CONTRAIDAS POR EL PROVEEDOR REBASEN EL VALOR DE LA GARANTÍA REQUERIDA EN ESTA CONVOCATORIA, **SE PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN** CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y AL ARTÍCULO 98 DEL REGLAMENTO DE LA MISMA LEY.**

ANEXO 4

NOMBRE DE LA AFIANZADORA.

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN.

NÚMERO DE FIANZA.

EMPRESA FIADA.

RAMO O ACTIVIDAD PREPONDERANTE A LA QUE SE DEDICA EL FIADO.

MONTO DE LA FIANZA. **importe con número y letra**, POR EL 10% DEL MONTO MÁXIMO DEL **CONTRATO número** SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

CONSTITUIDA A FAVOR DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.

PARA GARANTIZAR POR: **razón social completa de la empresa o nombre de la persona física**, HASTA POR LA CANTIDAD DE: **importe con número y letra** EL CUMPLIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL **SERVICIO DE TELEFONÍA IP HOSTEADA**, DENTRO DEL PLAZO ESTIPULADO EN CONTRATO NÚMERO: **número de contrato**, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO: **anotar número de licitación** CELEBRADA POR EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.

ASIMISMO, ESTA FIANZA GARANTIZA LA CANTIDAD, CALIDAD Y DEFECTOS EN LA FABRICACIÓN DE LOS INSUMOS UTILIZADOS PARA LA PRESTRACIÓN DEL SERVICIO, TALES COMO **indicar el tipo de productos** DURANTE **LA VIGENCIA DEL CONTRATO ENUNCIADO**.

LA AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE CONTINUAR GARANTIZANDO EL CRÉDITO A QUE ESTA POLIZA SE REFIERE AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUEN PRORROGAS O ESPERAS AL DEUDOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN.

ESTA FIANZA PERMANECERÁ EN VIGOR DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCION DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE.

LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE LO PRECEPTUADO POR LOS ARTICULOS 93, 94 Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR. ASIMISMO, LA AFIANZADORA OTORGA EL CONSENTIMIENTO A QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTICULO 119 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, Y ACEPTA SOMETERSE, LLEGADO EL CASO, AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACION ESTABLECIDO EN EL CAPITULO I, TITULO QUINTO, DE LA LEY DE PROTECCION Y DEFENSA AL USUARIO DE SERVICIOS FINANCIEROS.

ESTA FIANZA NO PODRÁ SER CANCELADA SIN AUTORIZACIÓN EXPRESA DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ.

ANEXO 5

(Nombre) _____, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados, son ciertos, y que cuento con todas las facultades generales y las especiales que se requieren para suscribir la propuesta en la presente Licitación Pública, a nombre y representación de: **(Nombre de la persona física o jurídico colectiva)**

Núm. de licitación: _____

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio.

Calle y número:

Colonia:

Delegación o Municipio:

Código Postal:

Entidad Federativa:

Teléfonos:

Fax:

Correo Electrónico:

Núm. de la Escritura Pública en la que consta su Acta Constitutiva:

Fecha:

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:

Registro Público de Comercio:

Fecha:

Relación de accionistas.-

Apellido Paterno:

Apellido Materno:

Nombre(s):

Descripción del objeto social:

Reformas al acta constitutiva:

Nombre del apoderado o representante:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura Pública número:

Fecha:

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgo:

(Lugar y Fecha)

Protesto lo necesario.

Firma

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado.

ANEXO 6

México, Distrito Federal, a ____ de _____ de 2011.

INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA
RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ
PRESENTE

1. Lugar y fecha.
2. Nombre, Razón o Denominación Social.
3. Clave del R.F.C.
4. Domicilio fiscal.
5. Actividad Preponderante.
6. Nombre, R.F.C. y firma del Representante Legal, en su caso.
7. Monto Total del Contrato o Pedido.
8. Señalar si el Contrato se trata de adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública.
9. Número de Contrato o Pedido.
10. Manifestación bajo protesta de decir verdad que a la fecha de su escrito:
 - a) Han cumplido en tiempo y forma con sus obligaciones en materia de inscripción y avisos al RFC, a que se refieren el CFF y su Reglamento.
 - b) Se encuentran al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de la declaración anual del ISR por los dos últimos ejercicios fiscales por los que se encuentren obligados; así como de los pagos mensuales del IVA y retenciones del ISR de salarios de los 12 meses anteriores a la fecha de presentación del escrito libre a que se refiere esta fracción. Cuando los contribuyentes tengan menos de dos años de inscritos en el RFC, la manifestación a que se refiere este inciso, corresponderá al periodo transcurrido desde la inscripción y hasta la fecha que presenten el escrito, sin que en ningún caso los pagos mensuales excedan de los últimos 12 meses.
 - c) No tienen créditos fiscales determinados firmes a su cargo por impuestos federales distintos a ISAN e ISTUV, entendiéndose por impuestos federales, el ISR, IVA, IMPAC, impuestos generales de importación y de exportación (impuestos al comercio exterior), y todos los accesorios, como recargos, sanciones, gastos de ejecución y la indemnización por cheque devuelto, que derive de las anteriores.
 - d) En el caso que existan créditos fiscales determinados firmes manifestará que se comprometen a celebrar convenio con las autoridades fiscales para pagarlos con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretendan contratar, en la fecha en que las citadas autoridades señalen, en este caso, se estará a lo establecido en la regla 2.1.17 de esta resolución.
 - e) Tratándose de contribuyentes que hubieran solicitado autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a su cargo, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 41 del CFF.
 - f) En caso de contar con autorización para el pago a plazo, que no han incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del CFF.

ANEXO 7

INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA

RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ

PRESENTE

_____ de _____ de 2011

POR MEDIO DE LA PRESENTE SOLICITO QUE ESTA H. INSTITUCIÓN PROCEDA A CLASIFICAR LA DOCUMENTACIÓN QUE ANEXO; LA CUAL PROPORCIONO CON LA FINALIDAD DE PARTICIPAR DENTRO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL NÚMERO _____, Y (**otorgo o niego**) _____ MI CONSENTIMIENTO PARA QUE PUEDA SER ENTREGADA A TERCEROS, EN TERMINOS DE LOS ARTICULOS 18 FRACCION I Y 19 DE LA LEY DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACION PUBLICA GUBERNAMENTAL, 26 FRACCION II Y 40 II DE SU REGLAMENTO, LINEAMIENTO TRIGESIMO SEXTO, DE LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA CLASIFICACION DE LA INFORMACION DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL

ATENTAMENTE

(NOMBRE Y FIRMA DEL APODERADO LEGAL
Y NOMBRE DE LA EMPRESA REPRESENTADA)

ANEXO 8

MODELO DEL CONTRATO

NOTA IMPORTANTE:

ESTE CONTRATO MUESTRA DE MANERA GENERAL EL FORMATO Y TIPO DE INSTRUMENTO QUE REGIRÁ LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO, SU CONFORMACIÓN FINAL SERA DE ACUERDO A LOS COMPROMISOS QUE EL PROVEEDOR GANADOR PRESENTE EN SUS PROPUESTAS ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, POR LO QUE SU CLAUSULADO Y ANEXOS PODRÁN SER MODIFICADOS.

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE **ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL ADMINISTRATIVO, MEDICO Y PACIENTES**, QUE CELEBRA EL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA, RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ, EN ADELANTE **EL INSTITUTO**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR SU SUBDIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES, SR. JORGE LUIS ALANIS MORENO, CON LA EMPRESA _____, EN ADELANTE **EL PROVEEDOR**, REPRESENTADA POR EL _____, EN SU CARACTER DE REPRESENTANTE LEGAL; AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

DECLARACIONES

I.- DE EL INSTITUTO

1. Que es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal, de conformidad con los artículos 1, 3 fracción I, 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 14 de la Ley Federal de Entidades Paraestatales y 5 fracción VIII de la Ley de los Institutos Nacionales de Salud, que tiene entre otras atribuciones, la investigación científica en el campo de la psiquiatría y la salud mental, la formación y capacitación de recursos humanos calificados y la prestación de servicios de atención médica de alta especialidad.
2. Que el C. Jorge Luis Alanis Moreno, se encuentra facultado para suscribir el presente contrato de conformidad con el Poder Notarial otorgado a través de la escritura número 97,192, protocolizada el 07 de septiembre de 2005, por el Licenciado Eduardo A. Martínez Urquidí titular de la notaría número 56 de la Ciudad de México, Distrito Federal.
3. Que de conformidad con lo dispuesto en los artículos 26, fracción I, 27, 28 fracción I, 44, 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y como resultado de la Licitación Pública Nacional No. **002-12** se emitió fallo final mediante el cual se adjudicó en **partida única** el contrato abierto, a la empresa denominada _____, en virtud de que reúne las condiciones legales y técnicas requeridas por **EL INSTITUTO** para la prestación del servicio solicitado.

4. Que cuenta con la autorización necesaria para llevar a cabo la contratación de este servicio con cargo al Ejercicio FISCAL 2012, de conformidad al oficio de referencia DGPOP/06/07825 emitido por la Subsecretaría de Administración y Finanzas, Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de la Secretaría de Salud.
5. Que señala como domicilio fiscal para todos los efectos y fines legales de este Contrato, la planta baja del edificio de oficinas generales, del inmueble ubicado en el **número 101 de la Calzada México Xochimilco, en la Col. San Lorenzo Huipulco, C.P. 14370, en la Delegación Tlalpan de la Ciudad de México, Distrito Federal.**

II. DE EL PROVEEDOR

1. Que se constituyó como una Sociedad Mercantil en forma de Anónima de Capital Variable, de conformidad con las leyes mexicanas como lo demuestra con la Escritura Pública Número _____ de fecha _____ otorgada ante la Fe del Lic. _____, Notario Público Número ____ de la Ciudad de _____, con la denominación de _____, que se encuentra inscrita en el Registro Público de Comercio con el número _____ y con Registro Federal de Contribuyentes _____.
2. Que dentro de su objeto social se encuentra entre otros; la compra, venta, elaboración, importación, exportación, consignación, distribución y en general todo tipo de productos alimenticios así como sus derivados.
3. Que manifiesta encontrarse al corriente en el pago de los derechos e impuestos, dando cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
4. Que manifiesta no encontrarse en ninguno de los supuestos del Artículo 50 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, ni en los señalados en la fracción XX del Artículo 8 de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
5. Que el _____, en su carácter de Representante Legal, tiene facultades para suscribir el presente instrumento, según consta en la Escritura Pública _____ de fecha _____, otorgada ante la Fe del Lic. _____, Notario Público Número ____ de la _____, nombramiento que a la fecha no le ha sido revocado ni disminuido en forma alguna.
6. Que señala como domicilio fiscal para los fines y efectos legales del presente contrato el ubicado en _____.

III. DE AMBAS PARTES

En virtud de lo anterior y con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 3 fracción I, 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 14 de la Ley Federal de Entidades Paraestatales, 5 fracción VIII de la Ley de los Institutos Nacionales de Salud, 1793, 1794, 1798, 1858, 2119, 2120, 2248 al 2273, 2283 al 2300 del Código Civil Federal; 32-D del Código Fiscal de la Federación; 26, fracción I, 27, 28 fracción I, 44, 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 4 fracción VIII y 6 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; y del Acta Constitutiva y los Estatutos de la empresa _____, las partes celebran el presente Contrato al tenor de las siguientes:

C L A U S U L A S

PRIMERA. OBJETO. EL PROVEEDOR, se obliga a proporcionar a **EL INSTITUTO** la prestación del servicio de alimentación para personal administrativo, medico y pacientes, dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Psiquiatría, Ramón de la Fuente Muñiz; cuyas cualidades especificaciones, períodos de ejecución y demás singularidades, se encuentran contenidas en la **Propuesta Técnica** presentada por **EL PROVEEDOR en la licitación pública nacional 002-12**, documento que solicitan los contratantes se tenga como reproducido íntegramente, constituyendo el **Anexo Número Uno (1).**”

SEGUNDA.- RECURSOS, IMPORTE Y FORMA DE PAGO.- EL INSTITUTO en virtud de que cuenta con los recursos presupuestales necesarios en términos de la partida presupuestal número 33901 denominada “Subcontratación de Servicios de Terceros ”, sustenta el pago por la prestación de los servicios de **EL PROVEEDOR** basándose en los tabuladores de precios descritos en los párrafos subsecuentes de esta Cláusula; erogaciones que serán aplicadas por tipo de servicio y de conformidad con la **Propuesta Técnica (Anexo Número 1)** en su apartado denominado **1.- Alcance Técnico** propuesto por **EL PROVEEDOR en la licitación pública nacional 002-12**; del cual ambas partes conocen sus alcances legales y solicitan se tenga por reproducido como si a letra se insertase.

En este orden de ideas **EL INSTITUTO** entregará a **EL PROVEEDOR**, el pago correspondiente por la prestación de sus servicios preferentemente por transferencia electrónica para lo cual **EL PROVEEDOR** deberá proporcionar la información de su cuenta bancaria, o en su defecto, se podrá realizar el pago mediante cheque, el cual, recibirá en la caja de las oficinas de la Subdirección de Recursos Financieros de la Dirección de Administración, ubicadas en la Calzada México Xochimilco No. 101, P. B. edificio de Oficinas Generales, en la Colonia San Lorenzo Huipulco, en esta Ciudad, la cantidad que corresponda a los servicios contratados con un **monto** de : - - - - -

CONTRATO		
CONCEPTO	MÍNIMO Ene - Dic 2012	MÁXIMO Ene - Dic 2012
IMPORTE	\$	\$
I.V.A.	\$	\$
TOTAL	\$	\$

El consumo en el servicio de alimentación propuesto por **EL PROVEEDOR**, se pagará de acuerdo a los siguientes precios:

COSTOS			
CONCEPTO	IMPORTE	I.V.A.	TOTAL
DESAYUNO	\$	\$	\$
COMIDA	\$	\$	\$
CENA	\$	\$	\$
COLACIÓN	\$	\$	\$

EL INSTITUTO, realizará el pago de los servicios objeto de este contrato a **EL PROVEEDOR**, conforme a lo dispuesto en el **Artículo 51** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a partir de la fecha en que se ingrese la factura debidamente requisitada (datos de la institución, descripción completa del servicio que incluirá número de desayunos, comidas, cenas y colaciones, precio unitario por servicio, subtotales, aplicación del I. V. A., totales con cantidad en letra, número del contrato y período que se factura) copia de la garantía de cumplimiento de contrato (solo en primera facturación), avalada por la Subdirección de Servicios Generales quien dará la certificación del servicio realizado de acuerdo a los diversos compromisos establecidos en el presente contrato, para así dar trámite ante la Subdirección de Recursos Financieros, ubicada en la calzada México Xochimilco No. 101, edificio de oficinas Administrativas, 1er. Piso., Colonia San Lorenzo Huipulco, Delegación Tlalpan, C.P. 14370, México, D.F.

Cuando **EL PROVEEDOR** no ingrese en forma oportuna su factura, no será responsabilidad de **EL INSTITUTO** su pago extemporáneo.

El pago correspondiente se efectuará preferentemente por transferencia electrónica para lo cual **EL PROVEEDOR** deberá proporcionar la información de su cuenta bancaria, o en su caso realizar el cobro en la Caja General del **INSTITUTO**.

Para efectos del presente contrato no se otorgarán anticipos, y el pago de los servicios descritos en el presente documento, se podrán efectuar por semana según el período al que correspondan; siempre y cuando se cumpla con los requisitos solicitados en el párrafo anterior, y se realice la compulsión de boletaje o registros electrónicos que **EL INSTITUTO** instaure para el control de comensales, ante la Subdirección de Servicios Generales quien dará la certificación del servicio realizado de acuerdo a los diversos compromisos establecidos en el presente instrumento.

Cuando por necesidades del servicio, **EL INSTITUTO** requiera de algún menú especial se solicitará al proveedor cotización por separado del tabulador registrado y se autorizará por la Subdirección de Servicios Generales. El pago de estos servicios se facturará por separado

El importe de los servicios compensará a **EL PROVEEDOR**, por materiales, sueldos, honorarios, organización, dirección técnica, administración, utilidad, capacitación y prestaciones laborales a su personal, así como por las obligaciones que adquiera y por todos los demás gastos que se originen, como consecuencia del presente contrato, por lo que **EL PROVEEDOR** no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto.

TERCERA.- PATENTES Y/O MARCAS.- EL PROVEEDOR será el único responsable de la violación a cualquier patente, marca y derechos de autor, con respecto a los bienes objeto de este contrato.

En caso de que se llegara a presentar una demanda por alguna de las supuestas violaciones señaladas en el párrafo anterior, **EL INSTITUTO** se compromete a dar aviso a **EL PROVEEDOR** en un plazo máximo de tres días hábiles posteriores a la fecha de la recepción de la notificación de la referida demanda, para que éste tome las medidas pertinentes al respecto.

CUARTA.- RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES.- EL PROVEEDOR en este acto reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que bajo su dependencia intervendrán en el desarrollo y ejecución de cualquier actividad relacionada con el cumplimiento de los servicios objeto del presente contrato, teniendo pleno conocimiento de la normatividad relativa y aplicable en materia civil, laboral y de seguridad social, comprometiéndose a cumplir con dichos ordenamientos jurídicos. Por lo anterior **EL PROVEEDOR** será único responsable del cumplimiento de las obligaciones que en el orden laboral y de seguridad social que se originen, respondiendo por cualquier controversia o litigio que su personal instaure en su contra, o en contra de **EL**

INSTITUTO, por tanto, este último no se considerará patrón solidario, ni sustituto en cualquier forma de las obligaciones y responsabilidades que su contraparte tenga con sus trabajadores.

EL PROVEEDOR deberá proporcionar durante la vigencia del contrato, la cantidad de personal con el perfil técnico y/o profesional solicitado en el **Anexo 1 puntos 1.14.1 y 1.14.2**, el cual deberá cumplir con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, para las buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debiendo cumplir con:

- A) Uso del uniforme en buenas condiciones; el uso (adecuado) del cubre bocas y redes para el cabello es obligatorio.
- B) Lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de cualquier interrupción, según técnica específica para este tipo de servicios.
- C) La presentación de todo el personal debe ser pulcra, bañado, afeitado, con cabello corto tanto para hombres como para mujeres y cubierto completamente con una red; uñas limpias, cortas al ras y sin esmalte.
- D) No se permite el uso de joyería.
- E) No debe trabajar en el área, personal con alguna enfermedad transmisible.
- F) No se permite comer, fumar o beber en el área.

Será obligación de **EL PROVEEDOR**, capacitar a su personal en el desempeño de las funciones a desarrollar, responsabilizándose por los daños que pudieran generar al personal, usuarios, pacientes o a sus bienes de **EL INSTITUTO**, por impericia, dolo o mala fe, durante la prestación del servicio.

EL PROVEEDOR asume que **se le realizarán los exámenes clínicos necesarios a su personal** que garanticen que se encuentran en las condiciones de salud adecuadas, para llevar a cabo la preparación de alimentos, sin poner en riesgo la de los comensales y que el primer resultado de los estudios clínicos los presentará durante los 10 primeros días naturales de vigencia del contrato; así como cada que se realice el cambio de algún elemento.

EL PROVEEDOR al inicio del contrato y cada vez que se suscite algún cambio de encargado, nutriólogo, chef o cocinero, deberá demostrar que el personal que asignará para proporcionar el servicio, cuenta con experiencia mínima de un año en el servicio de alimentación a empresas privadas y/o instituciones públicas, por lo que **EL PROVEEDOR** deberá proporcionar la curricula correspondiente y sujetarse a los horarios y perfil solicitado del personal que se detallan en el **Anexo 1 punto 1.14.2**

EL PROVEEDOR asume la responsabilidad de que **su personal no hará uso de las instalaciones del hospital (regaderas y vestidores) al inicio y término de sus actividades.**

EL PROVEEDOR proporcionará a sus trabajadores durante la vigencia del contrato, una cantidad mínima de dos uniformes por persona: uno durante el mes de febrero y otro durante el mes de junio, para la correcta prestación del servicio, los cuales deberán cumplir con los requisitos de la **NMX-F-605-NORMEX-2004**, y presentados en los folios 1,336 a 1,339 de la **Propuesta Técnica (Anexo 1 de este Contrato)**. De igual forma deberá proporcionarles los aditamentos de asepsia (cubre bocas y redes) necesarios para la adecuada y eficiente prestación del servicio en comento, **mismos que usarán de manera obligatoria durante la vigencia de este instrumento**, siendo también obligatorio que todos sus trabajadores porten credencial actualizada con fotografía de su empresa, mientras permanezcan dentro de las instalaciones de **EL INSTITUTO**.

EL PROVEEDOR se compromete a entregar de forma diaria al encargado de supervisar el servicio por parte del Instituto, la lista de asistencia del personal a su cargo y en caso de que en tres días consecutivos se registre un diez por ciento de inasistencias en la plantilla de personal para la prestación del servicio, se aplicará la pena convencional especificada en la cláusula séptima.

EL PROVEEDOR cumplirá con el programa de capacitación continua registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para su personal, conforme al calendario propuesto en la **Propuesta Técnica (Anexo Número 1)**, según folios del 1,391 al 1,394. Comprometiéndose a entregar a **EL INSTITUTO** al finalizar el o los cursos de capacitación de su personal una constancia de asistencia y de conocimientos debiendo entregarlas cada trimestre del año de vigencia del contrato, de acuerdo a las fechas indicadas en el cronograma del mismo, entendiéndose por año de vigencia el periodo comprendido del día 1º de enero de 2011 al 31 de diciembre de 2011.

De no acatar las disposiciones anteriores, **EL PROVEEDOR** se hará acreedor a las penalizaciones de la cláusula séptima de este instrumento.

QUINTA.- SUPERVISIÓN.- EL INSTITUTO a través del personal designado por la Subdirección de Servicios Generales, llevará a cabo supervisiones con la finalidad de certificar que están cumpliendo con los puntos pactados en la cédula de evaluación localizada en el **numeral 1.17** de la **Propuesta Técnica**, que como ya se mencionó constituye el **Anexo Número 1 de este contrato**.

Con la finalidad de llevar a cabo una supervisión integral, habida cuenta que existen infinidad de aspectos técnicos que se deben vigilar, la Subdirección de Servicios Generales, se coordinará con el Área de Protección Civil para que a través de su personal se lleven a cabo las mencionadas visitas a los espacios donde el personal de **EL PROVEEDOR** realiza las actividades de elaboración y prestación del servicio de Alimentación para Personal Administrativo, Médico y Pacientes. Las personas designadas para la inspección aludida son las siguientes:

SUBDIRECCIÓN O ÁREA:	NOMBRE DEL PERSONAL:
Subdirección de Servicios Generales.	C. _____ C. _____ C. _____
Área de Protección Civil.	Dr. _____ Bio. _____ Bio. _____

El personal enumerado se designa en forma enunciativa más no limitativa, existiendo la posibilidad de que en caso de que alguna de las citadas deje de laborar para **EL INSTITUTO** temporal o permanentemente, se supla su ausencia con otro empleado de las mismas áreas, debiendo **EL INSTITUTO** informar del cambio en forma verbal o escrita, a **EL PROVEEDOR** o a su personal en el momento en que se vaya a realizar la diligencia de supervisión del área de comedor.

Los aspectos que los revisores de **EL INSTITUTO** deberán certificar que se están cumpliendo a cabalidad por parte de **EL PROVEEDOR** son los siguientes:

- 1) Instalaciones
- 2) Equipo y utensilios
- 3) Servicios
- 4) Almacenamiento
- 5) Control de operaciones

- 6) Control de materias primas
- 7) Control de envasado
- 8) Control de agua
- 9) Mantenimiento y limpieza
- 10) Control de plagas
- 11) Manejo de residuos
- 12) Salud e higiene de su personal
- 13) Transporte
- 14) Capacitación

SEXTA.- RESPONSABILIDAD.- EL PROVEEDOR, previa notificación de **EL INSTITUTO**, atenderá en horas y días hábiles cualquier aclaración relacionada con las especificaciones que no cumplan con los servicios objeto de este contrato.

EL PROVEEDOR otorgará el servicio de alimentación en base a la **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009**, de acuerdo a los procesos especificados en los siguientes **manuales**:

- A. Manual de manejo técnico para la preparación de alimentos, de materiales recipientes, equipo y utensilios
- B. Manual de funcionamiento de áreas de servicio, preparación y comedor
- C. Manual de procesos en la recepción de alimentos, incluyendo la revisión de las características organolépticas y empaques
- D. Manual de procesos para el control, manejo, almacenamiento y revisión de carne, aves, productos de la pesca, lácteos, huevos, productos frescos de origen vegetal, bebidas embotelladas, granos y harinas, galletas panes y tortillas, alimentos congelados, alimentos potencialmente peligrosos, alimentos enlatados y demás insumos en general.
- E. Manual de proceso de refrigeración y congelación
- F. Manual de proceso de almacén con sistema de PEPS
- G. Manual de limpieza y manejo de alimentos perecederos
- H. Manual, de organización y operación que incluirá distribución y roles de los trabajadores.

EL PROVEEDOR presentará los resultados del Programa de control de calidad externa, para verificar la sanidad y calidad en alimentos y utensilios, con frecuencia mensual y para personal con frecuencia trimestral, ambos en muestreos aleatorios. Conforme al calendario presentado en su propuesta técnica, folios 0127, 0128 y 0129.

Manual de dietas cíclicas de 56 días. con los gramajes, porciones, estructura y alternativas establecidas en la **Propuesta Técnica**, incluyendo todo lo relativo y aplicable del resto de dicho documento que constituye el **Anexo Número 1 de este contrato**.

La estructura de los menús contendrá: hidratos de carbono 55 a 60%, proteínas de 20 a 25% y lípidos de 15 a 20 %.

Aceptación para que en el caso de menús para pacientes puedan ser modificados por personal médico o nutriólogos de **EL INSTITUTO**.

EL PROVEEDOR contará con cinco alternativas de dietas especiales para pacientes, y las otorgará según las necesidades y descripciones médicas.

EL PROVEEDOR cumplirá durante el servicio con las características de una alimentación recomendable (inocua, completa, suficiente, adecuada y equilibrada).

EL PROVEEDOR cumplirá con las medidas sanitarias establecidas incluyendo las necesarias para el personal que interviene en la prestación de los servicios del comedor (higiene personal, uniformes limpios, y control de salud).

EL PROVEEDOR realizará limpieza diaria y que verifiquen el buen funcionamiento del local, cocina, comedor, equipo e instalaciones, así como sanitarios del área correspondiente a la prestación del servicio. **(Comprometiéndose a fumigar por lo menos una vez al mes).**

EL PROVEEDOR colaborará con las inspecciones que diariamente realizará personal de **EL INSTITUTO**

EL PROVEEDOR proporcionará durante la vigencia de contrato, la vajilla, cuchillería y cristalería suficiente en las cantidades mínimas especificadas en el **Anexo 1 punto 1.11.**

EL PROVEEDOR proporcionará alimentos fríos o alternativos en casos de fallas en el suministro de agua, gas o electricidad, por lo que contará con 5 menús para estos casos.

EL PROVEEDOR tendrá cantidades suficientes para poder cubrir un eventual incremento en la demanda.

EL PROVEEDOR dará mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos propiedad del instituto.

EL PROVEEDOR proporcionará durante la vigencia del contrato el equipo adicional y material que se menciona en el **Anexo 1 puntos 1.9 y 1.10** de este contrato.

EL PROVEEDOR presentará trimestralmente a la Subdirección de Servicios Generales el manual de dietas cíclicas de 56 días para desayuno, comida, cena y colación para pacientes y otro para personal, que se otorgarán en las cantidades y con las especificaciones descritas en la **Propuesta Técnica (Anexo 1)** Por otra parte Adicionalmente para la comida se entregarán 30 opciones de menú vegetariano, sin cálculo nutrimental. Aceptando que en el caso de menús para pacientes, estos puedan ser modificados por personal médico o nutriólogos de **EL INSTITUTO.**

Por lo cual, para realizar el cambio trimestral del Manual de dietas mencionado, **EL PROVEEDOR** se obliga a entregar su propuesta de menús a la Subdirección de Servicios Generales con cinco días hábiles de anticipación al inicio de cada trimestre, los cuales se contarán de la siguiente forma: 1º Enero a Marzo; 2º Abril a Junio; 3º Julio a Septiembre y 4º Octubre a Diciembre de 2011. Por otra parte independientemente del manual de dietas que se entregara trimestralmente, **EL PROVEEDOR** se compromete a informar por escrito a **EL INSTITUTO** como se van a integrar los menús que se elaborarán semana a semana, para cada grupo de comensales que contempla este contrato, debiendo proporcionar dicha información cada día miércoles, durante la validez de este contrato. Solo en caso de eventos especiales, la Subdirección de Servicios Generales solicitará alternativas de menús y aprobará su tipo y costo.

EL PROVEEDOR se compromete a que para la preparación de los alimentos utilizará agua purificada embotellada y que los insumos (verduras, vegetales, cárnicos y demás requeridos), serán de primera calidad.

EL PROVEEDOR conviene en mantener durante la vigencia del contrato los procedimientos mediante los cuales llevarán a cabo la selección de insumos, almacenamiento, desinfección y cuidados en su preparación y que se describen en el **Anexo 1.**

EL PROVEEDOR asume la responsabilidad indelegable de que en caso de causar daños a la salud de los comensales de **EL INSTITUTO** (pacientes y empleados), por uso de insumos en descomposición, impericia o dolo por parte de su personal en la preparación de los alimentos y los gastos que pudieran surgir por tratamientos médicos de los propios comensales que se deriven de estos supuestos.

EL PROVEEDOR realizará diariamente muestreos de los alimentos preparados que deberán ser refrigerados hasta por 72 horas y que podrán ser enviados de manera aleatoria uno al mes, de acuerdo a la selección que realice el personal de la Subdirección de Servicios Generales, de **EL INSTITUTO** para su análisis clínico y que reportará los resultados a esta misma Subdirección, junto con la entrega de su factura, de acuerdo al programa convenido.

EL PROVEEDOR se compromete a entregar el AVISO DE FUNCIONAMIENTO dentro de los 90 días a partir del inicio del contrato.

EL PRESTADOR se obliga a otorgar los servicios comprometidos en este contrato en el Edificio de Servicios Clínicos P. B., ubicado en el número 101 de la Calzada México Xochimilco, Colonia San Lorenzo Huipulco, C.P. 14370, Delegación Tlalpan, en México, Distrito Federal, en los horarios que a continuación se describen:

PARA EL PERSONAL DE EL INSTITUTO:

CONCEPTO	TURNO	INICIA	TERMINA	PERIODICIDAD
DESAYUNO	NORMAL Y GUARDIAS	07:30 HRS.	09:00 HRS. ó 09:30 HRS.	LUNES A DOMINGO
COMIDA	PRIMER TURNO NORMAL	13:00 HRS.	13:30 HRS.	LUNES A VIERNES
	SEGUNDO TURNO NORMAL	14:00 HRS.	14:30 HRS.	LUNES A VIERNES
	TERCER TURNO NORMAL	15:00 HRS.	15:30 HRS.	LUNES A VIERNES
	GUARDIAS	14:00 HRS.	15:00 HRS.	SABADOS, DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS
CENA		19:00 HRS.	20:30 HRS.	LUNES A DOMINGO Y DIAS FESTIVOS
COLACIONES		21:00 HRS. ó 23:00 HRS.		LUNES A DOMINGO Y DIAS FESTIVOS

PARA LOS PACIENTES (TODOS LOS DIAS):

CONCEPTO	HORARIO
DESAYUNO	08:00 HRS.
COMIDA	13:30 HRS.
CENA	19:00 HRS. 19:30 HRS.
COLACION	11:00 Y 17:00 HRS. 10:30 Y 17:00 HRS.

TODOS LOS HORARIOS SON SUSCEPTIBLES A CAMBIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL INSTITUTO.

EL PROVEEDOR garantiza a **EL INSTITUTO**, la calidad de los insumos a suministrar objeto del presente contrato y que los alimentos, se otorgarán con las características de ser raciones completas, suficientes, adecuadas, inocuas, equilibradas nutricionalmente y que cumplirá con los requisitos fitozoosanitarios que los garanticen por defectos de elaboración o vicios ocultos, durante la vigencia del contrato.

EL PROVEEDOR se compromete a conservar en condiciones de higiene y limpieza el local propiedad de **EL INSTITUTO** y que estará bajo su responsabilidad durante la vigencia del contrato (cocina, comedor y sanitarios), y a presentar ante la Subdirección de Servicios Generales previo a la iniciación del servicio, el contrato por la prestación del **servicio de fumigación, comprometiéndose a realizarlo una vez al mes; adjuntando copia de la factura de fumigación a la factura del servicio de comedor del período que corresponda.**

EL PROVEEDOR asume el compromiso de que los gastos que se originen por consumos de, gas L.P., agua embotellada y servicio de fumigación que se requieran para el cumplimiento de este contrato, serán solventados por el mismo, eximiendo a **EL INSTITUTO**, de cualquier compromiso que se derive por estos conceptos.

El incumplimiento en lo especificado en este instrumento se le penalizará, según lo señalado en la cláusula séptima.

SÉPTIMA.- PENA CONVENCIONAL y CAUSAL DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- Cuando el incumplimiento de las obligaciones contraídas por **EL PRESTADOR** a través de este contrato, resulten en deficiencias en la calidad y/o en la higiene y/o en riesgos sanitarios y/o en reducción sistemática de gramajes y unidades de medida en líquidos y/o faltas de asistencia del 10% de la plantilla de personal (chef, encargado o nutrióloga) o inobservancias de su parte y en general en caso de faltar al cumplimiento a los compromisos pactados en el presente acuerdo y/o a las **Normas Oficiales** referentes a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que se encuentre(n) vigente(s) a la firma del presente contrato (**NOM-251-SSA1-2009 y/o NMX-F-605-NORMEX-2004**); con fundamento en el **Artículo 53 y 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público**, en relación con el **Artículo 96 del Reglamento del ordenamiento enunciado**; se fija una **pena convencional del 2% (dos por ciento) sobre el monto facturado por día en el período de incidencia**, utilizándose como medida para cuantificar la sanción, cada día natural en que **EL PRESTADOR** se haya abstenido de cumplir con sus compromisos contractuales, contados a partir de que **EL INSTITUTO** tenga conocimiento de la infracción.

Serán sancionables las inobservancias a las obligaciones contraídas en las Clausulas Primera, Cuarta, Sexta y Décima de este libelo; así mismo otros supuestos que se tomaran como incumplimientos a la prestación del Servicio o como defectos o vicios ocultos en los insumos para la elaboración de los alimentos o como deficiencias en la calidad de los servicios, son los precisados en el **Anexo número 2** del presente contrato, los cuales se sancionarán en términos de lo establecido en el párrafo que antecede.

Procederá la **Rescisión Administrativa del presente Contrato** cuando la suma de todas las penas convencionales aplicadas a **EL PROVEEDOR** exceda del importe de la garantía pactada en la Cláusula Décima otorgada con la finalidad de respaldar el cumplimiento de las obligaciones contraídas en este acto jurídico, para lo cual se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que los incumplimientos tengan como consecuencia la rescisión administrativa, se notificará a la Secretaría de la Función Pública, para que actúe de acuerdo a lo señalado en los Artículos 59 y 60 de la Ley mencionada en el párrafo anterior.

OCTAVA.- LEGALIDAD.- Las partes convienen en someterse, en todo lo no previsto en este contrato, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; Código Civil Federal y al Código Federal de Procedimientos Civiles.

NOVENA.- MODIFICACIONES.- EL INSTITUTO, conforme a lo dispuesto en el **Artículo 52** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, podrá modificar el presente instrumento, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes sea igual al pactado originalmente, debiendo formalizarse por escrito.

DECIMA.- GARANTÍAS.- EL PROVEEDOR, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que contrae a través del presente Contrato, otorgará en el término de diez días naturales posteriores a su firma, fianza o cheque certificado, por el equivalente al 10% del importe máximo total referido en la **cláusula segunda** de este instrumento, sin incluir el impuesto al valor agregado, a favor de **EL INSTITUTO**.

DÉCIMA PRIMERA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.- EL INSTITUTO de común acuerdo con **EL PROVEEDOR**, podrá efectuar la terminación anticipada del contrato, sustentando mediante dictamen que precise las razones o causas justificadas que den origen a la misma, de conformidad a lo señalado en el **Artículo 102** del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DECIMA SEGUNDA.- VIGENCIA.- EL PROVEEDOR, se compromete a otorgar el servicio contratado en el presente instrumento, de manera ininterrumpida del **01 de enero al 31 de diciembre de 2012**, en los horarios que se especifican en la **Cláusula Sexta** de este Contrato.

DÉCIMA QUINTA.- JURISDICCIÓN. En caso de suscitarse alguna controversia en cuanto a la interpretación y/o cumplimiento de este pacto de voluntades, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de México, Distrito Federal, renunciando **EL PROVEEDOR** expresamente al fuero que por razón de su domicilio, presente o futuro, pudiera corresponderle.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su contenido y alcances, lo firman en cuatro tantos, en la Ciudad de México, Distrito Federal, el día 30 de diciembre del 2010.

POR **EL INSTITUTO**
EL SUBDIRECTOR DE SERVICIOS
GENERALES

POR **EL PROVEEDOR**

SR. JORGE LUIS ALANÍS MORENO

TESTIGO
POR **EL INSTITUTO**

TESTIGO
POR **EL INSTITUTO**

ANEXO 9

FORMATO MEDIANTE EL CUAL LA EMPRESA LICITANTE, AUTODETERMINA SU CARÁCTER DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA CON LA FINALIDAD DE PARTICIPAR EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICEN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 34 Y DEMAS CORRELATIVOS DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

**INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA
RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ
PRESENTE**

(1) _____ de _____ de _____.

Por medio del presente, en referencia al procedimiento (3) _____ No. (4) _____ en el que mi representada, la empresa (5) _____ participa a través de la propuesta contenida en el presente sobre, **manifiesto bajo protesta decir verdad**, que mi poderdante pertenece al sector (6) _____, contando con (7) _____ empleados de planta registrados ante el IMSS y con (8) _____ personas subcontratadas. Teniendo ingresos por la cantidad de (9)\$ _____ por concepto de ventas anuales, obteniendo en el ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales. Considerando lo anterior, mi representada se encuentra en el rango de una empresa (10) _____ atendiendo a la siguiente:

ESTRATIFICACIÓN				
TAMAÑO (10)	SECTOR (6)	RANGO DE NÚMERO DE TRABAJADORES (7) + (8)	RANGO DE MONTO DE VENTAS ANUALES (MDP) (9)	TOPE MÁXIMO COMBINADO*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 Hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250		

*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (ventas Anuales) X 90%

(7) (8) El número de trabajadores será el que resulte de la sumatoria de los puntos (7) y (8)

(10) El tamaño de la empresa se determinara a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje de la empresa} = (\text{Número de trabajadores}) \times 10\% + (\text{Monto de Ventas Anuales}) \times 90\%$$

El cual debe ser igual o menor al tope Máximo Combinado de su categoría.

Asimismo, manifiesto, bajo protesta de decir verdad que el Registro Federal de Contribuyentes de mi representada es: (11) _____; y que el Registro Federal de Contribuyentes del (los) fabricante(s) de los bienes que integran mi oferta, es (son): (12) _____; _____ y _____.

ATENTAMENTE

(13) _____

NOTA: IMPRIMIR EL FORMATO EN EL ANVERSO Y ESTE INSTRUCTIVO EN EL REVERSO (UNA SOLA HOJA).

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMATO:

1	Fecha de suscripción del documento
2	Anotar el nombre de la dependencia o entidad convocante.
3	Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas o adjudicación directa
4	Indicar el número respectivo del procedimiento
5	Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa
6	Indicar con letra el sector al que pertenece (Industria, Comercio o Servicios)
7	Anotar el número de trabajadores de planta inscritos en el IMSS
8	En su caso, anotar el número de personas subcontratadas
9	Señalar el rango de monto de ventas anuales en millones de pesos (mdp), conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales
10	Señalar con letra el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme a la fórmula anotada al pie del cuadro de estratificación
11	Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante
12	Cuando el procedimiento tenga por objeto la adquisición de bienes y el licitante y fabricante sean personas distintas, indicar el Registro Federal de Contribuyentes del (los) fabricante(s) de los bienes que integran la oferta
13	Anotar el nombre y firma del representante legal de la empresa licitante