



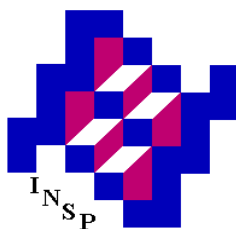
INSTITUTO NACIONAL
DE SALUD PÚBLICA

LICITANTES PARTICIPANTES

AGRADECEMOS SU PARTICIPACION EN LA LICITACION PÚBLICA NACIONAL LPN-1227001-009-08 CON LA FINALIDAD DE ADQUIRIR EL "SERVICIO DE COMEDOR"

COMO PARTE DEL DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN ESPECIFICO SOBRE LAS MEDIDAS DE USO RACIONAL DEL PAPEL Y MATERIALES DE OFICINA. LE INVITAMOS A QUE SOLO IMPRIMA LAS PARTES ESTRICTAMENTE NECESARIAS PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS Y DOCUMENTACIÓN LEGAL, POR LO ANTERIOR, SE SOLICITA A LOS LICITANTES PARTICIPANTES UNA CARTA DE ACEPTACION DE TODOS LOS PUNTOS QUE CONFORMAN LAS BASES Y SUS ANEXOS.

EL MEDIO AMBIENTE SE LO AGRADECERA.



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA



INSTITUTO NACIONAL
DE SALUD PÚBLICA

**BASES DE
LICITACION PÚBLICA NACIONAL
N° 12270001-009-08**

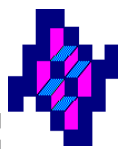
**ADQUISICIÓN DE:
"SERVICIO DE COMEDOR"**

PRESENTACIÓN

EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, EN OBSERVANCIA A LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS EN SU ARTÍCULO 134, LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y SU REGLAMENTO, Y DEMÁS NORMAS LEGALES APLICABLES A LA ADQUISICIÓN DE BIENES MUEBLES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS POR CONDUCTO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, CELEBRARÁ LA LICITACION PÚBLICA NACIONAL:

NO SE ACEPTAN PROPUESTAS POR MEDIOS REMOTOS DE COMUNICACIÓN NI POR SERVICIOS DE MENSAJERÍA O POSTAL.

ESTA LICITACION NO ACEPTA PROPUESTAS SUBSECUENTES DE DESCUENTOS.



I N D I C E

	PAG.
CALENDARIO DE LA LICITACIÓN	6
DISPOSICIÓN Y COSTO DE LAS BASES	7
SECCIÓN 1	
1. CONDICIONES GENERALES DE LOS BIENES	8
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES	8
1.2. GARANTÍA DE LOS BIENES	8
1.3. ENTREGA DE MUESTRAS	8
1.4. EMBALAJES, SEGUROS Y FLETES	9
1.5. CANJES Y/O DEVOLUCIONES	9
1.5.1. INCUMPLIMIENTO EN LA GARANTÍA DE LOS BIENES	9
1.6. PATENTES MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR	9
1.7. APERTURA DE CAJAS Y RECEPCIÓN DE LOS BIENES	10
1.8. IMPUESTOS Y DERECHOS	10
1.9. MATERIAL IMPRESO	10
1.10. LICITANTES QUE OFERTEN BIENES DE ORIGEN NACIONAL	10
1.11. LICITANTES EXTRANJEROS QUE PARTICIPEN BAJO LAS REGLAS ESTABLECIDAS Y DE CONFORMIDAD CON LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO CON MÉXICO	12
1.12. JUNTA DE ACLARACIONES	12
1.13. ACTAS DE LOS EVENTOS	12
1.14. REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN CONJUNTA DE PROPUESTAS	12
SECCIÓN 2	
2. ESPECIFICACIONES DE ENTREGA	13
2.1. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA	13
2.2. CARACTERÍSTICAS A LA ENTREGA	13
SECCIÓN 3	
3. REQUISITOS PARA PODER PARTICIPAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	14
3.1. SI ACUDE EL REPRESENTANTE LEGAL	14
3.2. SI ACUDE UN ENVIADO DEL REPRESENTANTE LEGAL	15
3.3. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	16
SECCIÓN 4	
4. ELABORACIÓN Y ENTREGA DE PROPUESTAS	17
4.1. PROPUESTA TÉCNICA	17
4.2. PROPUESTA ECONÓMICA	18
SECCIÓN 5	
5. GARANTÍAS	19
5.1. CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS	19
5.2. PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	19



SECCIÓN 6

6.	DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES GANADORES	19
6.1.	PERSONAS MORALES	19
6.2.	PERSONAS FÍSICAS	19
6.3.	PERSONAS MORALES Y FÍSICAS	20
6.4.	REPRESENTANTES O DISTRIBUIDORES	20
6.5.	FABRICANTES	20
6.6.	REPRESENTANTES O DISTRIBUIDORES Y FABRICANTES	20
6.7.	REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES ACREDITADOS ANTE EL INSP	
6.8.	PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS O CONTRATOS QUE SEAN CELEBRADOS BAJO EL ÁMBITO DE LAS LEYES DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS, PARA VERIFICAR QUE LOS PROVEEDORES O CONTRATISTAS ESTÁN AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES.	

S ECCIÓN 7

7.	DE LOS CONTRATOS	21	
7.1.	LA ADJUDICACIÓN SE HARÁ POR PARTIDA	21	
7.2.	MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS		21
7.3.	COPIAS DE CONTRATO PARA TRAMITE DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	21	
7.4.	FIRMA DEL CONTRATO		21
7.5.	CAUSAS POR LAS CUALES SE HARÁN EFECTIVAS LAS GARANTÍAS	21	
7.6.	CAUSAS DE RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS	22	
7.7.	PENAS CONVENCIONALES	22	
7.8.	SANCIONES	22	

SECCIÓN 8

8.	CONDICIONES DE PRECIO Y PAGOS	23	
8.1.	PRECIO	23	
8.2.	CONDICIONES DE PAGO	23	
8.3.	INCORPORACION A CADENAS PRODUCTIVAS		23
8.4.	CALENDARIO DE REVISION Y PAGOS	23	

SECCIÓN 9

9.	CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES, CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN Y DECLARACIÓN DESIERTA	24	
9.1.	CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES	24	
9.2.	CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN	24	
9.3.	DECLARACIÓN DE LA LICITACIÓN DESIERTA	24	

SECCIÓN 10

10.	MODIFICACIONES A LA CONVOCATORIA Y BASES	25	
-----	--	----	--



10.1.	MODIFICACIONES A LA CONVOCATORIA	25
10.2.	MODIFICACIONES A LAS BASES	25

SECCIÓN 11

11.	INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS	26
11.1.	INCONFORMIDADES	26
11.1.1.	ANTE EL ORGANISMO INTERNO DE CONTROL EN EL INSP	26
11.2.	CONTROVERSIAS	26

SECCIÓN 12

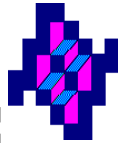
12.	CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	26
12.1.	EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA	26
12.2.	EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	26

SECCIÓN 13

13.	ASPECTOS VARIOS DE LA LICITACIÓN	28
-----	----------------------------------	----

ANEXOS

1	RELACIÓN DE BIENES	29	
2	FORMATO PARA PROPUESTA DE BIENES NACIONALES		81
3	ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD	83	
4	DOCUMENTOS REPRESENTANTE LEGAL	84	
5	DOCUMENTOS ENVIADO DEL REPRESENTANTE LEGAL	85	
6	PROPUESTA TÉCNICA	86	
6R	RESUMEN PROPUESTA TECNICA	87	
7	PROPUESTA ECONÓMICA	88	
7R	RESUMEN PROPUESTA ECONÓMICA CON IVA MONTO TOTAL	89	
8	TEXTO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO		90
9	CARTA RELATIVA AL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL	91	
10	CARTA DE OBLIGACIÓN SOLIDARIA	93	
11	GUÍA DE DOCUMENTOS	94	
12	FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LICITACIONES PUBLICAS NACIONALES PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO QUINTO, REGLA SEGUNDA DE ESTE ACUERDO	95	
13	MODELO DE CONTRATO	96	
14	ENCUESTA DE TRANSPARENCIA	98	
15	REQUISITOS PARA INGRESAR EN RUPA	100	



INSTITUTO NACIONAL
DE SALUD PÚBLICA

CALENDARIO DE LA LICITACIÓN

PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA

FECHA: 04 DE NOVIEMBRE DE 2008

VENTA DE BASES

FECHA: DEL 31 DE OCTUBRE DE 2008

LUGARES: CONVOCANTE.
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES
AVENIDA UNIVERSIDAD NO. 655,
COLONIA SANTA MARÍA AHUACATITLÁN,
C.P 62508, CUERNAVACA, MORELOS
TEL. 01 777 3-29-30-00 EXT. 1771
DE 9:00 A 14:00 HORAS

- COMPRANET INTERNET.
[HTTP://COMPRANET.GOB.MX](http://COMPRANET.GOB.MX)

JUNTA DE ACLARACIONES

FECHA: 12 DE NOVIEMBRE DE 2008

HORA: 10:00 HORAS

LUGAR: AULA

NOTA: ES OPCIONAL LA ASISTENCIA A ESTA JUNTA

PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

FECHA: 19 DE NOVIEMBRE DE 2008

HORA: 10:00 HORAS

LUGAR: AULA

NOTIFICACIÓN DEL FALLO

FECHA: 02 DE DICIEMBRE DE 2008

HORA: 10:00 HORAS

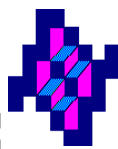
LUGAR: AULA

FIRMA DEL CONTRATO

FECHA: 22 DE DICIEMBRE DE 2008

HORA: 11:00 00 HORAS.

LUGAR: DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES



INSTITUTO NACIONAL
DE SALUD PÚBLICA

DISPOSICIÓN Y COSTO DE LAS BASES

LAS BASES TIENEN UN COSTO EN LA CONVOCANTE Y EN COMPRANET DE \$1.900.00 (UN MIL PESOS NOVECIENTOS PESOS 00/100 M.N.), DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 27 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

LAS BASES ESTARÁN A DISPOSICIÓN DE LOS INTERESADOS, EN EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES DE LA CONVOCANTE O EN COMPRANET, A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA Y HASTA INCLUSIVE EL SEXTO DÍA NATURAL PREVIO AL ACTO DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

LOS INTERESADOS PODRÁN REVISAR LAS BASES Y EN CASO DE RESULTAR DE SU INTERÉS, ADQUIRIRLAS EN LA CONVOCANTE MEDIANTE PAGO EN EFECTIVO EN LA CAJA DEL INSTITUTO, O MEDIANTE LOS RECIBOS QUE GENERA EL SISTEMA COMPRANET.

SU COMPRA ES UN REQUISITO INDISPENSABLE PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN.



SECCIÓN 1

1. CONDICIONES GENERALES DE LOS BIENES.

1.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA REQUIERE DE LOS SERVICIOS TÉCNICOS Y ESPECIALIZADOS PARA LA **ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL EJERCICIO 2009**

EN EL ANEXO 1 SE DESCRIBEN, LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS QUE DEBERÁN CUMPLIR.

1.2. GARANTÍA DEL SERVICIO. LOS SERVICIOS CONTARÁN CON UNA GARANTÍA DE ACUERDO A LAS BASES, DICHA GARANTÍA DEBERÁ CUBRIR CUALQUIER FALLA A PARTIR DE LA FECHA DEL SERVICIO A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO Y SERA POR LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

1.3. SOPORTE TÉCNICO

DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL CONTRATO DEL SERVICIO PROPORCIONADO, EL LICITANTE GANADOR SE COMPROMETE A PROPORCIONAR DE FORMA DIRECTA AL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA EL SOPORTE Y ATENCIÓN TÉCNICA PROFESIONAL.

1.4 ATENCIÓN DE FALLAS

EL PROVEEDOR GANADOR DEBERÁ CONTAR CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN A USUARIOS POR LAS FALLAS PRESENTADAS A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO, PROPORCIONANDO DE ESTE SERVICIO LAS DE MANERA INMEDIATA LOS 365 DÍAS DEL AÑO AL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA PARA LA SEDE CUERNAVACA, PARA LOS SERVICIOS Y CONCEPTOS QUE PROVEE EN LA PARTIDA LICITADA.

1.5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA.

EL LICITANTE A TRAVÉS DEL USUARIO REALIZARÁ LOS TRABAJOS CONTRATADOS Y SE EFECTUARÁN LAS REVISIONES NECESARIAS PARA EL CORRECTO CUMPLIMIENTO DE LOS MISMOS.

1.6 FLETES.

EL MEDIO DE TRANSPORTE, VIATICOS Y CUALQUIER OTRO GASTO QUE SE DERIVE POR EL CONCEPTO DE LA ENTREGA DEL SERVICIO, CORRERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.

1.7. CANJES Y/O DEVOLUCIONES.

DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, EL INSTITUTO PODRÁ EFECTUAR LA RECLAMACIÓN DE LOS SERVICIOS NO PROPORCIONADOS

PARA LO CUAL, EL PROVEEDOR SE OBLIGA A REPARARLOS A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO DE MANERA INMEDIATA.

LOS GASTOS QUE SE GENEREN POR ESTOS CONCEPTOS, CORRERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.



1.8. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

EL LICITANTE AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL, PARA EL CASO EN QUE AL SUMINISTRAR LOS SERVICIOS AL INSTITUTO, ESTE INFRINJA PATENTES O MARCAS O VIOLE REGISTROS O DERECHOS DE AUTOR, DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES CORRESPONDIENTES.

1.9. IMPUESTOS Y DERECHOS.

TODOS LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y GRAVAMENES, EXCEPTO EL I.V.A., QUE CAUSEN LOS BIENES Y SERVICIOS HASTA SU ENTREGA, SERÁN CUBIERTOS POR EL PROVEEDOR.

1.10. MATERIAL IMPRESO.

LOS LICITANTES PROPORCIONARÁN DENTRO DEL SOBRE CON LA PROPUESTA TÉCNICA, MANUALES Y FOLLETOS CON CARACTERÍSTICAS QUE AMPLIEN LA INFORMACIÓN TÉCNICA PRESENTADA, EN ESPAÑOL, CORRELACIONADOS CON LA PROPUESTA TÉCNICA Y PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS.

LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA DEBERÁ SER ORIGINAL

PARA CUMPLIR CON ESTE PUNTO, LOS LICITANTES PODRÁN INCLUIR EN SU PROPUESTA UNA FOTOCOPIA DE LA PARTE DEL DOCUMENTO DONDE APAREZCAN LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS. Y HACER ENTREGA DE LOS FOLLETOS O DOCUMENTOS ORIGINALES PARA SU COTEJO.

EL MATERIAL IMPRESO QUE PROPORCIONE EL LICITANTE PODRÁ ESTAR ESCRITO EN OTRO IDIOMA, SIEMPRE QUE SEA ACOMPAÑADO DE UNA TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL DE LAS PARTES PERTINENTES DE DICHO MATERIAL IMPRESO, LA CUAL PREVALECE A LOS EFECTOS DE INTERPRETACIÓN DE LA PROPUESTA.

1.11. CUMPLIMIENTO DE NORMAS NACIONALES.

EN CASO DE APLICAR ESTE RUBRO DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO “**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**”, DIRIGIDO A LA CONVOCANTE, EN DONDE INDICAN QUE LOS SERVICIOS PROPORCIONADOS CUMPLEN CON LAS NORMAS DE REFERENCIA; ASIMISMO, DEBERA PRESENTAR EN PAPEL MEMBRETADO IDENTIFICANDO EL NOMBRE Y NÚMERO DE LICITACIÓN Y FIRMADO AUTÓGRAFAMENTE POR EL LICITANTE O SU REPRESENTANTE LEGAL AL FINAL DEL DOCUMENTO.

1.12. JUNTA DE ACLARACIONES.

AUN CUANDO ES OPTATIVA LA ASISTENCIA A ESTA (S) JUNTA (S). SE RECOMIENDA LA PRESENCIA DE TODOS LOS LICITANTES PARTICIPANTES A LA (S) JUNTA (S) DE ACLARACIÓN DE DUDAS A FIN DE ENTERARSE EN FORMA DIRECTA DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN.

DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 34 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SOLAMENTE PODRÁN FORMULAR ACLARACIONES LAS PERSONAS QUE HAYAN ADQUIRIDO LAS BASES CORRESPONDIENTES, LO CUAL DEBERÁ ACREDITARSE CON COPIA DEL COMPROBANTE DE PAGO DE LAS MISMAS, EN CASO CONTRARIO, SE LES PERMITIRÁ SU ASISTENCIA SIN PODER FORMULAR PREGUNTAS. A FIN DE AGILIZAR EL PRESENTE ACTO, SE RECOMIENDA A LOS LICITANTES ELABORAR Y PRESENTAR SUS PREGUNTAS DE FORMA ELECTRÓNICA O A TRAVÉS DEL CORREO



ELECTRÓNICO A LAS SIGUIENTES DIRECCIONES: mcabrera@insp.mx DESDE LA FECHA DE PUBLICACIÓN Y HASTA UN DÍA ANTES DEL INICIO DEL ACTO. Y DE MANERA ESCRITA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, ÚNICAMENTE EL DÍA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES, ASÍ MISMO, PARA FACILITAR EL DESARROLLO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES SE SOLICITA PRESENTARLAS EN DISQUETE EN PROGRAMA EXCEL

LAS ANTERIORES RECOMENDACIONES NO IMPIDEN LA FORMULACIÓN ESPONTÁNEA DE PREGUNTAS DURANTE LA REALIZACIÓN DEL ACTO, PARA LO CUAL EL LICITANTE DEBERÁ DEJAR CONSTANCIA POR ESCRITO DE CADA UNA DE ELLAS.

LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR LOS LICITANTES Y LAS RESPUESTAS, ACLARACIONES Y PRECISIONES QUE HAGA LA CONVOCANTE, SE LEERÁN EN VOZ ALTA, IDENTIFICANDO EL NOMBRE DEL LICITANTE QUE LAS FORMULA, LAS QUE CONSTARÁN EN ACTA QUE AL EFECTO SE LEVANTE Y EN CONSECUENCIA FORMARÁN PARTE INTEGRANTE DE LAS BASES, LA QUE CONTENDRÁ LA FIRMA DE LOS ASISTENTES. LA FALTA DE FIRMA DE ALGÚN LICITANTE NO INVALIDARÁ SU CONTENIDO.

LOS ASISTENTES FIRMARÁN LA LISTA QUE EL INSTITUTO PREPARARA PARA EL EFECTO, LA CUAL SE ADJUNTARÁ AL ACTA COMO CONSTANCIA DE ASISTENCIA Y FIRMA DE LA MISMA.

CON LA FINALIDAD DE MANTENER EL ORDEN DENTRO DEL RECINTO EN DONDE SE LLEVARÁN A CABO LOS EVENTOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN Y DEBIDO A QUE EL ESPACIO DEL MISMO, ES MUY REDUCIDO, SE SOLICITA QUE LA ASISTENCIA AL EVENTO DE ACLARACIONES SEA DE UN SOLO REPRESENTANTE POR LICITANTE.

1.13. ACTAS DE LOS EVENTOS.

LAS ACTAS DE LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIONES, DE LAS DOS ETAPAS DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, SE PONDRÁN AL FINALIZAR DICHOS ACTOS, PARA EFECTOS DE SU NOTIFICACIÓN A DISPOSICIÓN DE LOS LICITANTES QUE NO HAYAN ASISTIDO, FIJÁNDOSE COPIA DE DICHAS ACTAS EN EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, POR UN TÉRMINO MÍNIMO DE CINCO DÍAS HÁBILES; SIENDO EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES ACUDIR A ENTERARSE DE SU CONTENIDO Y OBTENER COPIA DE LAS MISMAS.

DEL ACTA DE FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, SE FIJARÁ COPIA EN EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, POR UN TÉRMINO MÍNIMO DE CINCO DÍAS HÁBILES; SIENDO EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES ACUDIR A ENTERARSE DE SU CONTENIDO Y OBTENER COPIA DE LA MISMA, POR LO QUE ESTE PROCEDIMIENTO **SUSTITUIRÁ A LA NOTIFICACIÓN PERSONAL.**

1.14. REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN CONJUNTA DE PROPUESTAS.

LOS INTERESADOS QUE NO SE ENCUENTREN EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, PODRÁN AGRUPARSE PARA PRESENTAR UNA PROPUESTA, CUMPLIENDO LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 TENDRÁN DERECHO A PARTICIPAR ADQUIRIENDO, ALGUNO DE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO, SOLAMENTE UN EJEMPLAR DE BASES.
- 2 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:



- 3 NOMBRE Y DOMICILIO 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.
- 4 NOMBRE 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.
- 5 LA DESIGNACIÓN DE UN REPRESENTANTE COMÚN, OTORGÁNDOLE PODER ÁMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LA PROPUESTA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.
- 6 LA DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES OBJETO DEL CONTRATO QUE CORRESPONDERÁ CUMPLIR A CADA PERSONA, ASÍ COMO LA MANERA EN QUE SE EXIGIRÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES.
- 7 LA ESTIPULACIÓN EXPRESA DE QUE CADA UNO DE LOS FIRMANTES QUEDARÁ OBLIGADO EN FORMA CONJUNTA Y SOLIDARIA CON LOS DEMAS INTEGRANTES, PARA COMPROMETERSE POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL CONTRATO QUE SE FIRME.

SI ALGUNOS LICITANTES OPTAN POR ESTA OPCIÓN, LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES DEBERÁN ENTREGARLOS EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPOCISIONES Y APERTURA DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

SECCIÓN 2

2. ESPECIFICACIONES DE ENTREGA.

EL SERVICIO DE COMEDOR DEBERÁ PRESENTARSE EN EL INSP EN LA CIUDAD DE CUERNAVACA, MORELOS, EN AV. UNIVERSIDAD 655, COLONIA SANTA MARÍA AHUACATITLÁN, C.P. 62508,

2.1. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA.

LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS SERÁ DE ACUERDO A LO INDICADO EN EL ANEXO 1, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.

EN LA ENTREGA DEL SERVICIO SE DEBERÁ PRESENTAR FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITADA CON ORIGINAL Y UNA COPIA.

LOS DATOS PARA FACTURACIÓN SON LOS SIGUIENTES:

**INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA
R.F.C. INS-870126-AP2
AV. UNIVERSIDAD #655,
COL. SANTA MARIA AHUACATITLAN,
CUERNAVACA, MORELOS
C.P. 62508**



2.2. CARACTERÍSTICAS DE ENTREGA.

TODO EL SERVICIO CONTRATADO DEBERÁ ENTREGARSE VERIFICANDO SU CALIDAD, OPORTUNIDAD A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA.

ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE NO SE OTORGARÁ PRORROGA EN LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS, SALVO CASO EXCEPCIONAL DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, PLENAMENTE JUSTIFICADO POR EL PROVEEDOR Y POR ÚNICA VEZ ESTA EXCEPCIÓN SERÁ AUTORIZADA POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.

2.2. CARACTERÍSTICAS DE ENTREGA.

TODO EL SERVICIOS CONTRATADO DEBERÁ ENTREGARSE VERIFICANDO SU CALIDAD A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA.

ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE NO SE OTORGARÁ PRORROGA EN LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS, SALVO CASO EXCEPCIONAL DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, PLENAMENTE JUSTIFICADO POR EL PROVEEDOR Y POR ÚNICA VEZ ESTA EXCEPCIÓN SERÁ AUTORIZADA POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.

SECCIÓN 3

3. REQUISITOS PARA PODER PARTICIPAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

3.1. SI ACUDE EL REPRESENTANTE LEGAL, DEBERÁ PRESENTAR:

- A.** ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL (SEGÚN EL ANEXO 3).
- B.** COPIA DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL.
- C.** COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LAS BASES.
- D.** DECLARACIÓN ESCRITA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE NO ENCONTRARSE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS POR EL ARTICULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO O EN LA FRACCIÓN XX DEL ARTICULO 8 DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS.
- E.** PRESENTAR UNA DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD, EN LA QUE MANIFIESTEN QUE POR SI MISMOS O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, SE ABSTENDRÁN DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, 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.
- F.** DECLARACIÓN ESCRITA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE QUE POR SU CONDUCTO,



NO PARTICIPAN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTA LEY, PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE ENCUENTREN INHABILITADAS EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y DE LA LEY DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMOS, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

- a) PERSONAS MORALES EN CUYO CAPITAL SOCIAL PARTICIPEN PERSONAS FÍSICAS O MORALES.
- b) PERSONAS FÍSICAS QUE PARTICIPEN EN EL CAPITAL SOCIAL DE PERSONAS MORALES.
- g) CARTA DE ACEPTACIÓN DEL CONTENIDO DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN (ANEXO 10).**

• **UN SOBRE CERRADO**, CONTENIENDO:

H. LA PROPUESTA TÉCNICA, CON LOS DOCUMENTOS QUE SE SEÑALAN EN EL PUNTO 4.1. (**DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS DENTRO DEL SOBRE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN ESTA PROPUESTA**).

I. LA PROPUESTA ECONÓMICA, CON LOS DOCUMENTOS QUE SE SEÑALAN EN EL PUNTO 4.2. (**DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS DENTRO DEL SOBRE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN ESTA PROPUESTA**).

*** PARA FACILITAR LA REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS INCISOS A, B, C, D, E, F Y G, LOS LICITANTES PODRÁN PRESENTAR ESTA DOCUMENTACIÓN POR FUERA (ES DECIR EN NINGÚN SOBRE) AL MOMENTO DE ENTREGAR SUS PROPUESTAS Y RELACIONADOS DE ACUERDO A LO INDICADO EN EL FORMATO QUE SE ANEXA COMO NUMERO 4.**

3.2. SI ACUDE UN ENVIADO DEL REPRESENTANTE LEGAL, DEBERÁ PRESENTAR:

- A) CARTA PODER SIMPLE EXPEDIDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL (QUE SERÁ EL MISMO QUE FIRME EL ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD Y LAS PROPUESTAS).
- B) COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA TANTO DEL REPRESENTANTE LEGAL COMO DE LA PERSONA QUE ACUDA AL EVENTO.
- C) ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL (SEGÚN EL ANEXO 3).
- D) COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LAS BASES.
- E) DECLARACIÓN ESCRITA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE NO ENCONTRARSE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS POR EL ARTICULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO O EN LA FRACCIÓN XX DEL ARTICULO 8 DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS.
- F) PRESENTAR UNA DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD, EN LA QUE MANIFIESTEN QUE POR SI MISMOS O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, SE ABSTENDRÁN DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA



QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, 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.

G) DECLARACIÓN ESCRITA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE QUE POR SU CONDUCTO, NO PARTICIPAN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTA LEY, PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE SE ENCUENTREN INHABILITADAS EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y DE LA LEY DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMOS, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

- A). PERSONAS MORALES EN CUYO CAPITAL SOCIAL PARTICIPEN PERSONAS FÍSICAS O MORALES.
- B) PERSONAS FÍSICAS QUE PARTICIPEN EN EL CAPITAL SOCIAL DE PERSONAS MORALES.

H) CARTA DE ACEPTACIÓN DEL CONTENIDO DE LAS BASES.

• **UN SOBRE CERRADO, CONTENIENDO:**

I) **LA PROPUESTA TÉCNICA**, CON LOS DOCUMENTOS QUE SE SEÑALAN EN EL PUNTO 4.1. (DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS DENTRO DEL SOBRE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN A ESTA PROPUESTA).

J) **LA PROPUESTA ECONÓMICA**, CON LOS DOCUMENTOS QUE SE SEÑALAN EN EL PUNTO 4.2. (DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS DENTRO DEL SOBRE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN A ESTA PROPUESTA).

* PARA FACILITAR LA REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS INCISOS A, B, C, D, E, F, G Y H, LOS LICITANTES PODRÁN PRESENTAR ESTA DOCUMENTACIÓN POR FUERA (ES DECIR EN NINGÚN SOBRE) AL MOMENTO DE ENTREGAR SUS PROPUESTAS Y, RELACIONADOS DE ACUERDO A LO INDICADO EN EL FORMATO QUE SE ANEXA COMO NUMERO 5.

3.3. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

EL ACTO SE LLEVARÁ A CABO EN UNA ETAPA:

POR EL HECHO DE REGISTRARSE Y PARTICIPAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, EL LICITANTE ACEPTA Y SE OBLIGA A CUMPLIR CON **TODAS Y CADA UNA DE LAS** CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTAS BASES, NO PUDIENDO RENUNCIAR A SU CONTENIDO Y ALCANCE.

LOS LICITANTES ENTREGARÁN SUS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA EN UN SOBRE CERRADO.

SE PROCEDERÁ PRIMERO A LA APERTURA DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS, DESECHÁNDOSE AQUELLAS QUE HUBIEREN OMITIDO ALGUNO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS.

LA REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN SE EFECTUARÁ EN FORMA CUANTITATIVA, SIN ENTRAR EN EL ANÁLISIS DE SU CONTENIDO.

POSTERIORMENTE, SE ABRIRÁN LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS LICITANTES, PARTICIPANTES.



LA REVISIÓN DE LA PROPUESTA SE EFECTUARÁ EN FORMA CUANTITATIVA, SIN ENTRAR EN EL ANÁLISIS DE SU CONTENIDO Y SE DARÁ LECTURA AL IMPORTE TOTAL DE LA PROPUESTA PRESENTADO EN EL ANEXO 7-B

LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO Y POR LO MENOS UN LICITANTE, RUBRICARÁN TODAS LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y SU RESUMEN EN LAS PARTES QUE LA CONVOCANTE HAYA DETERMINADO PREVIAMENTE, QUE PARA EL CASO SERÁ EL CONTENIDO DEL **ANEXO 6 Y 6 R** DE ESTAS BASES, POR LO QUE LAS DEMÁS HOJAS Y ANEXOS QUE LA INTEGRAN Y QUE CAREZCAN DE FIRMA O RÚBRICA NO PODRÁN SER DESECHADAS; ASIMISMO FIRMARÁN LAS **PROPUESTAS** ECONÓMICAS ACEPTADAS, QUE PARA EL CASO SERÁN EL CONTENIDO DE LOS **ANEXOS 7 Y 7 R** DE ESTAS BASES, MISMAS QUE SERÁN ANALIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, PARA EMITIR EL FALLO DE LA LICITACIÓN.

DURANTE ESTE PERIODO, EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, HARÁN UN ANÁLISIS DETALLADO DE LAS **PROPUESTAS** TÉCNICAS ACEPTADAS, EMITIRÁN EL DICTAMEN TÉCNICO CORRESPONDIENTE, PARA EL FALLO ECONÓMICO DE LOS LICITANTES FAVORECIDOS.

SECCIÓN 4

4. ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS.

4.1. PROPUESTA TÉCNICA.

DEBERÁ PRESENTARSE EN EL EVENTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS DE LA LICITACIÓN, EN UN SOBRE DEBIDAMENTE CERRADO JUNTO CON LA PROPUESTA ECONÓMICA, ASI MISMO ESTA DEBERÁ CONTENER:

- A) LA PROPUESTA TÉCNICA EN EL FORMATO QUE APARECE COMO ANEXO 6 DE LAS BASES..
- B) EL RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA, A RENGLON SEGUIDO POR LAS PARTIDAS **PROPUESTAS** EN EL FORMATO QUE APARECE COMO ANEXO 6R DE LAS BASES INCLUYENDO LA SUMA DEL NUMERO TOTAL DE PARTIDAS **PROPUESTAS**.
- C) MATERIAL IMPRESO COMO SE **SOLICITA EN EL PUNTO 1.9. DE ESTAS BASES.**
CD-ROM CON EL ARCHIVO DE SU PROPUESTA TÉCNICA EN MICROSOFT EXCEL.

4.2. PROPUESTA ECONÓMICA.

DEBERÁ PRESENTARSE EN EL EVENTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS DE LA LICITACIÓN, EN UN SOBRE DEBIDAMENTE CERRADO INCLUYENDO LA PROPUESTA TÉCNICA, DICHA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER:

- A) LA **PROPUESTA ECONÓMICA** DEBERÁ PRESENTARSE DE LA SIGUIENTE FORMA:
 - 1. LA PROPUESTA DEBERÁ PRESENTARSE POR PARTIDA DE ACUERDO AL FORMATO DEL **ANEXO 7** DE ESTAS BASES.



2. EL RESUMEN DE LA **PROPUESTA** ECONÓMICA (DE LAS PARTIDAS **PROPUESTADAS**) DEBERÁ ESTAR CONTENIDA DE ACUERDO AL **ANEXO 7R** DE ESTAS BASES A RENGLÓN SEGUIDO (**SOLO ESTE ANEXO 7R DEBERÁ CONTENER EL SUBTOTAL ANTES DEL IVA Y EL TOTAL CON EL IVA INCLUIDO**).

3. **CD-ROM CON EL ARCHIVO DE SU PROPUESTA ECONÓMICA EN MICROSOFT EXCEL.**

*** NOTA 1:** LOS PRECIOS PROPUESTOS NO DEBERÁN CONSIDERAR EL I.V.A. Y DEBERÁN PRESENTARSE EN MONEDA NACIONAL.

EN CASO DE QUE EL PRECIO PROPUESTO INCLUYA CENTAVOS, SOLO DEBERÁ CONSIDERAR DOS DÍGITOS. SI LA PROPUESTA PRESENTADA INCLUYE MAS DE DOS DÍGITOS, PARA EFECTOS DE LA VALORACIÓN ECONÓMICA CORRESPONDIENTE, SOLAMENTE SE CONSIDERARAN LOS DOS PRIMEROS DÍGITOS.

NOTA 2: LAS PROPUESTAS TANTO TÉCNICA COMO ECONÓMICA, DEBERÁN PRESENTARSE EN UN SOBRE DEBIDAMENTE CERRADO E INDICARAN: EL NOMBRE DEL LICITANTE, EL NÚMERO Y EL OBJETO DE LA LICITACIÓN, ASÍ COMO, DEBERÁN ESTAR PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS DENTRO DEL SOBRE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN A CADA UNA DE LAS PROPUESTAS.

SECCIÓN 5

5. GARANTÍAS.

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

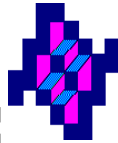
EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR Y PRESENTAR EL ORIGINAL Y COPIA PARA, DE LA PÓLIZA DE SEGURO EN LA QUE TENGA COBERTURA DE RESPONSABILIDAD CIVIL, POR LOS DAÑOS QUE PUEDAN CAUSAR DE MANERA DOLOSA EL PERSONAL QUE SEA CONTRATADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO, .DICHA POLIZA QUEDARA VIGENTE DURANTE EL PERIODO DEL CONTRATO .

5.1. CONSTITUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

LAS GARANTÍAS DEBERÁN CONSTITUIRSE, EN PESOS, EN FAVOR DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA.

LAS GARANTÍAS NO DEBERÁN CONSIDERAR EL I.V.A., ELEVANDO EL MONTO AL ENTERO MÁS CERCAÑO.

LAS GARANTIAS DEBERÁN ESPECIFICAR EL NUMERO DE CONTRATO, VIGENCIA Y EL MONTO POR EL CUAL SE LE ADJUDICA ESTE CONTRATO.



EL LICITANTE DEBERÁ PROPORCIONAR LAS GARANTÍAS ESPECIFICADAS EN LA PARTIDA QUE SE MENCIONA EN EL ANEXO 1.

5.2. PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

SE CONSTITUIRÁ POR EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO SIN INLUIR IVA..

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ PRESENTARSE A MAS TARDAR DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FIRMA DEL CONTRATO,

LA FIANZA, ESTA DEBERÁ SER EXPEDIDA POR UNA INSTITUCION AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA, DEBIENDO APEGARSE AL TEXTO SEÑALADO EN EL **ANEXO 7** DE LAS BASES.

TENDRÁ VIGENCIA DESDE SU EMISIÓN Y HASTA LA FECHA DE LA CONCLUSIÓN DE LOS SERVICIOS A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO.

ESTA GARANTÍA SERÁ DEVUELTA POR EL INSTITUTO UNA VEZ TRANSCURRIDO EL PLAZO SEÑALADO Y SOLICITADA DE FORMA OFICIAL POR PARTE DEL LICITANTE.

SECCIÓN 6

6. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES GANADORES.

EL INSTITUTO, REQUERIRÁ AL **LICITANTE GANADOR**, PREVIO A LA FIRMA DEL **CONTRATO**, ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE PARA SU ARCHIVO DE LOS DOCUMENTOS QUE SE ALUDEN EN LOS PUNTOS 6.1. A 6.7. DE LAS BASES, QUE A CONTINUACIÓN SE ENUMERAN:

6.1. PERSONAS MORALES.

A) ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA, DEBIDAMENTE INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, Y EN SU CASO LAS REFORMAS, A LA FECHA DE LA LICITACIÓN.

B) PODER OTORGADO AL REPRESENTANTE LEGAL.

6.2. PERSONAS FÍSICAS.

C) ALTA ANTE LA SECRETARIA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.

D) ACTA DE NACIMIENTO.

EN AMBOS CASOS, EL GIRO COMERCIAL DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON LOS BIENES QUE SE LICITAN.

6.3. PERSONAS MORALES Y FÍSICAS.



- E) REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES.
- F) ESCRITO RELATIVO AL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN (ANEXO 9 DE LAS BASES), EL CUAL DEBERÁ SER ENTREGADO JUNTO CON LA FIANZA O CHEQUE CERTIFICADO PARA LA ENTREGA DEL **CONTRATO ORIGINAL**.

6.4. REPRESENTANTES O DISTRIBUIDORES.

- G) CARTA DE REPRESENTACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA QUE REPRESENTEN, EN CASO DE SER UNA EMPRESA EXTRANJERA, AUTENTIFICADA CON LA "APOSTILLA" CORRESPONDIENTE, EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL ESTADO DEL QUE DIMANE EL DOCUMENTO.

6.5. FABRICANTES.

- H) CARTA EN LA CUAL DECLAREN SU CAPACIDAD REAL DE FABRICACIÓN.

6.6. REPRESENTANTES DISTRIBUIDORES O FABRICANTES.

- I) RELACIÓN DE CLIENTES SOBRE LOS BIENES OBJETO DE LA LICITACIÓN, CON SU DIRECCIÓN Y TELÉFONO.
- J) CARTA DEL FABRICANTE, EN LA QUE EXPRESE ESPECÍFICAMENTE QUE SE OBLIGA SOLIDARIAMENTE AL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS POR SU REPRESENTANTE O DISTRIBUIDOR, EN LA LICITACIÓN PÚBLICA (ANEXO 10)

6.7. REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES ACREDITADOS ANTE EL INSP.

A LOS LICITANTES ADJUDICADOS SERA REQUISITO INDISPENSABLE ESTAR DENTRO DEL REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES ACREDITADOS ANTE EL INSP PARA LO CUAL DEBERAN DE ENTREGAR LA DOCUMENTACIÓN SEGÚN ANEXO 16.

6.8. PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS O CONTRATOS QUE SEAN CELEBRADOS BAJO EL ÁMBITO DE LAS LEYES DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS, PARA VERIFICAR QUE LOS PROVEEDORES O CONTRATISTAS ESTÁN AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES.

1. PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN REGULADOS EN LA LAASSP Y LA LOPSRM, CUYO MONTO SEA SUPERIOR A \$300,000.00 SIN INCLUIR EL IVA, O EL QUE EN SU CASO ESTABLEZCA EL SAT, EN LAS BASES DE LICITACIÓN Y DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS, ASÍ COMO EN LAS SOLICITUDES DE COTIZACIÓN PARA ADJUDICACIÓN DIRECTA, SE



INDICARÁ QUE CADA PERSONA FÍSICA O MORAL QUE EN SU CASO RESULTE ADJUDICADA CON UN CONTRATO O **CONTRATO**, DEBERÁ PRESENTAR ANTE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE EL "**ACUSE DE RECEPCIÓN**" CON EL QUE COMPRUEBE QUE REALIZÓ LA SOLICITUD DE OPINIÓN PREVISTA EN LA REGLA I.2.1.16 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA EL 2008, O AQUELLA QUE EN EL FUTURO LA SUSTITUYA.

2. LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE INDICARÁ EN LAS BASES DE LICITACIÓN Y DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS O EN LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN QUE LA **PERSONA FÍSICA O MORAL QUE RESULTE ADJUDICADA, DEBERÁ REALIZAR LA CONSULTA DE OPINIÓN ANTE EL SAT, PREFERENTEMENTE DENTRO DE LOS TRES DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA EN QUE TENGA CONOCIMIENTO DEL FALLO O ADJUDICACIÓN CORRESPONDIENTE.**

LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE DE LA MISMA FORMA QUE SE SEÑALA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, INDICARÁ A **LA O LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES ADJUDICADAS, QUE EN LA SOLICITUD DE OPINIÓN AL SAT DEBERÁN INCLUIR EL CORREO ELECTRÓNICO DEL ÁREA DE CONTRATACIÓN QUE SE LES INDIQUE PARA QUE EL SAT ENVÍE EL "ACUSE DE RESPUESTA" QUE EMITIRÁ EN ATENCIÓN A SU SOLICITUD DE OPINIÓN.**

3. LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE DEBERÁ INFORMAR EN LAS BASES DE LICITACIÓN Y DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS O EN LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN QUE LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES RESIDENTES EN EL EXTRANJERO QUE RESULTEN ADJUDICADAS Y QUE NO ESTÉN OBLIGADAS A PRESENTAR LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL RFC O DECLARACIONES PERIÓDICAS EN MÉXICO, ASÍ COMO LOS CONTRIBUYENTES QUE NO ESTÉN OBLIGADOS A PRESENTAR TOTAL O PARCIALMENTE LA DECLARACIÓN ANUAL DEL ISR, DEBERÁN REALIZAR SU SOLICITUD DE OPINIÓN AL SAT ANTE LA ADMINISTRACIÓN LOCAL DE SERVICIOS AL CONTRIBUYENTE QUE CORRESPONDA AL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.

4. EL "**ACUSE DE RECEPCIÓN**" QUE DEBERÁ PRESENTAR LA PERSONA CON QUIEN SE VAYA A CELEBRAR EL CONTRATO O **CONTRATO**, DEBERÁ REQUERIRSE **PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DE CADA CONTRATO O CONTRATO, AUN CUANDO ÉSTOS PROVENGAN DE UN MISMO PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.**

TRATÁNDOSE DE LAS PROPUESTAS CONJUNTAS PREVISTAS EN LOS ARTÍCULOS 34 DE LA LAASSP Y 36 DE LA LOPSRM, LAS PERSONAS DEBERÁN PRESENTAR EL "ACUSE DE RECEPCIÓN" A QUE SE HACE REFERENCIA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, POR CADA UNA DE LAS OBLIGADAS EN DICHA PROPUESTA.

5. EL "**ACUSE DE RECEPCIÓN**" QUE EMITE EL SAT AL MOMENTO DE SOLICITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES, SÓLO SERÁ EXIGIBLE A LAS PERSONAS QUE RESULTEN ADJUDICADAS.

NO SE REQUERIRÁ LA SOLICITUD DE OPINIÓN AL SAT EN EL CASO DE AMPLIACIÓN DE CONTRATOS O CONTRATOS.

6. LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATO DEBERÁ LLEVARSE A CABO EN LOS PLAZOS QUE CONFORME A LAS BASES DE LA CONTRATACIÓN SE HUBIERE PREVISTO, O BIEN, TRATÁNDOSE DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 46 DE LA LAASSP Y 47 DE LOPSRM, Y EN NINGÚN CASO QUEDARÁ SUPEDITADA A LA EMISIÓN DE LA OPINIÓN DEL SAT.

7. EN EL SUPUESTO DE QUE EL SAT EMITA RESPUESTA EN SENTIDO NEGATIVO O DESFAVORABLE PARA LA PERSONA FÍSICA O MORAL CON QUIEN YA SE FORMALIZÓ UN CONTRATO O CONTRATO, DICHA PERSONA Y LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE



DEBERÁN CUMPLIRLO HASTA SU TERMINACIÓN, POR LO TANTO LA PRESUNTA OMISIÓN EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES NO SERÁ MOTIVO PARA RETENER PAGOS DEBIDAMENTE DEVENGADOS POR EL PROVEEDOR O CONTRATISTA NI PARA TERMINAR ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO O CONTRATO.

8. SI LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE, PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATO, RECIBE DEL SAT EL "ACUSE DE RESPUESTA" DE LA SOLICITUD EN EL QUE SE EMITA UNA OPINIÓN EN SENTIDO NEGATIVO SOBRE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL QUE RESULTÓ ADJUDICADA, DEBERÁ DE ABSTENERSE DE FORMALIZAR Y PROCEDERÁ A REMITIR A LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA LA DOCUMENTACIÓN DE LOS HECHOS PRESUMIBLEMENTE CONSTITUTIVOS DE INFRACCIÓN POR LA FALTA DE FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATO, POR CAUSAS IMPUTABLES AL ADJUDICADO.

SECCIÓN 7

7. DE LOS CONTRATOS.

7.1. LA ADJUDICACIÓN SE HARÁ A UN SOLO PROVEEDOR.

LA ADJUDICACIÓN FAVORECERÁ A LA PROPUESTA SOLVENTE EN CADA CASO, ES DECIR QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS DE LA CONVOCATORIA Y BASES DE LA LICITACIÓN, Y QUE EL PRECIO PROPUESTO SEA EL MAS BAJO POR LA TOTALIDAD DE LA PARTIDA.

7.2. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.

CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 52 DE LA "LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO", EL INSTITUTO PODRÁ MODIFICAR DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE, LAS CANTIDADES CONTRATADAS CON LOS PROVEEDORES GANADORES DE ESTA LICITACIÓN, DENTRO DE LOS DOCE MESES POSTERIORES A LA FIRMA DEL (LOS) **CONTRATO** (S), SIN QUE EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES REBASE EN CONJUNTO, EL VEINTE POR CIENTO DE LOS CONCEPTOS Y VOLÚMENES ESTABLECIDOS ORIGINALMENTE, CONSIDERANDO LOS PRECIOS INICIALMENTE PACTADOS.

EN ESTE CASO, LOS PROVEEDORES ENTREGARÁN LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE

7.3. COPIA DE CONTRATO PARA TRÁMITE DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

DESPUÉS DE LA EMISIÓN DEL FALLO, EL LICITANTE GANADOR O SU REPRESENTANTE LEGAL, DEBERÁ ACUDIR AL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES A RECIBIR N° DEL CONTRATO, PARA TRAMITAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE. ES INDISPENSABLE PARA LA ENTREGA FORMAL DEL CONTRATO ORIGINAL.

7.4. FIRMA DEL CONTRATO.

EL LICITANTE GANADOR O SU REPRESENTANTE LEGAL, DEBERÁ ACUDIR AL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES A RECIBIR Y FIRMAR EL CONTRATO DENTRO DE LOS



VEINTE DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DEL FALLO. CONTRA ENTREGA DE LA GARANTÍA Y ARTICULO 32D CORRESPONDIENTE

SOLO PODRÁN RECIBIR EL CONTRATO Y FIRMAR QUIENES TENGAN PODER LEGAL PARA ELLO, SEGÚN ACTA CONSTITUTIVA O PODER NOTARIAL.

7.5. CAUSAS POR LAS CUALES SE HARA EFECTIVA LA GARANTÍA.

- 1 EL PROVEEDOR QUE INCURRA EN RETRASO EN LA ENTREGA DEL SERVICIO.
- 2 CUANDO LOS SERVICIOS ENTREGADOS NO CORRESPONDAN A LAS ESPECIFICACIONES Y/O CALIDADES SEÑALADAS EN LAS PROPUESTAS DEL PROVEEDOR.
- 3 EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN LOS PRECIOS CONTENIDOS EN EL CONTRATO.
- 4 SE RESCINDA EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR.

7.6. CAUSAS DE RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS.

7.6.1 EN CASO DE QUE EL PROVEEDOR INCURRA EN RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS Y/O SUMINISTRO. EL INSTITUTO PODRA RESCINDIR TOTAL O PARCIALMENTE EL CONTRATO RESPECTIVO.

PARA ELLO, EL INSTITUTO COMUNICARÁ POR ESCRITO DE MANERA INMEDIATA AL PROVEEDOR, LA RAZÓN DEL INCUMPLIMIENTO, EL PROVEEDOR DEBERÁ EXPONER DE FORMA INMEDIATA LAS CAUSAS QUE A SU JUICIO ESTIME CONVENIENTES Y QUE SON MOTIVO DEL INCUMPLIMIENTO.

EN CASO DE NO ACREDITAR SU DEFENSA, EL INSTITUTO PROCEDERA A RESCINDIR EL CONTRATO, Y TURNAR AL DEPARTAMENTO JURIDICO LAS GARANTIAS CORRESPONDIENTES PARA SU EJECUCION.

EN CASO DE RESCISION, LA APLICACIÓN DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO SERA PROPORCIONAL AL MONTO DE LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

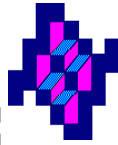
SI SE RESCINDE EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR, EL INSTITUTO ADJUDICARA EL CONTRATO AL LICITANTE QUE HAYA PRESENTADO LA SIGUIENTE PROPUESTA SOLVENTE MAS BAJA, SIEMPRE QUE LA DIFERENCIA EN PRECIO CON RESPECTO A LA POSTURA QUE INICIALMENTE HUBIERE GANADO, NO SEA SUPERIOR AL DIEZ POR CIENTO.

7.6.2. SI RESULTARE FALSA LA INFORMACION PROPORCIONADA EN EL ESCRITO RELATIVO AL ARTICULO 32-D DEL CODIGO FISCAL DE LA FEDERACION.

7.7. PENAS CONVENCIONALES.

EL CALCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE HARÁ POR DÍAS NATURALES.

A PARTIR DEL PRIMER DÍA DE ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO EN LOS PLAZOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES Y EN EL CONTRATO CORRESPONDIENTE QUE SE LE ASIGNEN AL PROVEEDOR, SE APLICARA EL 0.5% (MEDIO POR CIENTO) DIARIO SOBRE EL VALOR DE LO INCUMPLIDO, SIN QUE EXCEDA EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DEL PEDIDO.



7.8. SANCIONES.

EL LICITANTE QUE NO FIRME EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES A EL MISMO SERÁ SANCIONADO EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

SECCIÓN 8

8. CONDICIONES DE PRECIO Y PAGOS.

8.1. PRECIO.

NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS ECONÓMICAS CON ESCALACIÓN DE PRECIOS.

SOLAMENTE SE RECONOCERÁN LOS INCREMENTOS AUTORIZADOS PARA LOS BIENES O SERVICIOS SUJETOS A PRECIOS OFICIALES.

LOS LICITANTES PRESENTARÁN SUS PROPUESTAS ECONÓMICAS EN PESOS MEXICANOS.

8.2 CONDICIONES DE PAGO.

EL PAGO SERÁ A PARTIR DE LOS 20 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA FACTURA

CABE SEÑALAR QUE AL PRESENTAR LA FACTURA, ESTA DEBERA ESTAR SOPORTADA LA EXPEDICION DEL BOLETO

8.3. NO HABRA ANTICIPO.

SECCIÓN 9

CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES, CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN Y DECLARACIÓN DESIERTA.

9.1. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.

EL INSTITUTO PROCEDERÁ A DESCALIFICAR A LOS LICITANTES QUE SE ENCUENTREN EN ALGUNO DE LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:



- 1 POR INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES.
- 2 POR LA COMPROBACIÓN DE QUE EXISTE ACUERDO ENTRE VARIOS CONCURSANTES PARA ELEVAR LOS PRECIOS DE LOS SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN.
- 3 SI SE ENCUENTRA EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

9.2. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

- 1 EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA PROCEDERÁ A LA CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, POR LAS CAUSAS SIGUIENTES:
- 2 CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR.
- 3 COMPROBACIÓN DE LA EXISTENCIA DE ARREGLOS ENTRE LOS LICITANTES PARA ELEVAR EL PRECIO DE LOS SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN.

9.3. DECLARACIÓN DE LA LICITACIÓN DESIERTA.

- 1 EL INSTITUTO DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN CUANDO VENCIDO EL PLAZO DE VENTA DE BASES, NINGÚN INTERESADO LAS ADQUIERA O NO SE PRESENTEN PROPUESTAS EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA.
- 2 EL INSTITUTO DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN, CUANDO LAS PROPUESTAS PRESENTADAS NO REUNAN LOS REQUISITOS DE LAS BASES O SI LOS PRECIOS NO FUEREN ACEPTABLES, Y VOLVERA A EXPEDIR UNA NUEVA CONVOCATORIA.
- 3 SI UNA O VARIAS PARTIDAS SE DECLARAN DESIERTAS, POR NO HABERSE RECIBIDO PROPUESTA O POR NO SER SATISFATORIAS LAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES, EL INSTITUTO, SOLO POR ESAS PARTIDAS, PODRÁ VOLVER A EXPEDIR UNA NUEVA CONVOCATORIA O DE CONFORMIDAD CON SU MONTO, PROCEDERÁ A LA CONTRATACIÓN DIRECTA O A CONVOCAR A CUANDO MENOS TRES PERSONAS PARA SU ADJUDICACIÓN.

SECCION 10

10. MODIFICACIONES A LA CONVOCATORIA Y A LAS BASES.

10.1. MODIFICACIONES A LA CONVOCATORIA.

SI SE TUVIERAN QUE MODIFICAR LOS PLAZOS U OTROS ASPECTOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA, EL INSTITUTO LO HARÁ DEL CONOCIMIENTO DE LOS INTERESADOS, PUBLICANDO LAS MODIFICACIONES EN LA SECCIÓN ESPECIALIZADA DEL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN Y EN EL SISTEMA COMPRANET, CUANDO MENOS CON SIETE DÍAS NATURALES ANTERIORES A LA FECHA EN QUE SE LLEVARA A CABO EL ACTO DE PRESENTACIÓN DE **PROPUESTAS** Y APERTURA DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

10.2. MODIFICACIÓN A LAS BASES.



SI SE TUVIERAN QUE MODIFICAR LOS PLAZOS U OTROS ASPECTOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN, SI AUN NO SE REALIZA LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, EL INSTITUTO PUBLICARÁ UN AVISO A TRAVÉS DE LA SECCIÓN ESPECIALIZADA DEL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN Y EN EL SISTEMA COMPRANET, A FIN DE QUE LOS INTERESADOS CONCURRAN AL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES PARA CONOCER DE MANERA ESPECÍFICA, LAS MODIFICACIONES RESPECTIVAS.

NO SERÁ NECESARIA LA PUBLICACIÓN DEL AVISO, CUANDO LAS MODIFICACIONES SE DERIVEN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, Y SE ENTREGUE COPIA DEL ACTA RESPECTIVA A QUIENES ADQUIRIERON LAS BASES.

EN AMBOS CASOS:

LA PUBLICACIÓN DEL AVISO O LA ENTREGA DE LA COPIA DEL ACTA, SE REALIZARÁN CUANDO MENOS CON SEIS DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN A LA FECHA EN QUE SE LLEVARÁ A CABO EL ACTO DE PRESENTACIÓN DE **PROPUESTAS** Y APERTURA DE LA PROPUESTA.

LAS MODIFICACIONES NO CONSISTIRÁN EN LA SUSTITUCIÓN O VARIACIÓN SUSTANCIAL DE LOS BIENES CONVOCADOS ORIGINALMENTE, NI EN LA ADICIÓN DE OTROS DISTINTOS.

SECCIÓN 11

11. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.

11.1. INCONFORMIDADES.

LOS LICITANTES QUE DESEEN INCONFORMARSE, LO PODRÁN HACER EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 65, 66 Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

11.1.1 ANTE EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL INSP.

EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, ESTA FACULTADO PARA CONOCER LAS INCONFORMIDADES INTERPUESTAS POR LOS ACTOS QUE CONTRAVENGAN LO DISPUESTO POR LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

11.2. CONTROVERSIAS.

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN ENTRE EL INSTITUTO Y LOS PROVEEDORES LICITANTES, EN MATERIA DE ADQUISICIONES DE LOS BIENES LICITADOS, SE RESOLVERÁN CON APEGO A LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER FEDERAL APLICABLES, POR LO QUE TODA ESTIPULACIÓN EN CONTRARIO, NO SURTIRÁ EFECTO LEGAL ALGUNO.

SERÁ COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES EN LA MATERIA, CON ASIENTO EN LA CIUDAD DE MÉXICO, LA RESOLUCIÓN DE LAS CONTROVERSIAS.

SECCIÓN 12



12. CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

12.1. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.
LA REALIZARÁ EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES COMO ÁREA TÉCNICA DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA.

EL MECANISMO DE EVALUACIÓN SERÁ "CUMPLE O NO CUMPLE", Y NO SE APLICARÁN PUNTOS O PORCENTAJES.

SE ANALIZARÁ CADA UNA DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS SERVICIOS PROPUESTOS POR LOS LICITANTES, COMPARÁNDOLAS CONTRA LAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES, CALIFICÁNDOLAS COMO "CUMPLE" A AQUELLAS QUE SEAN IGUALES O SUPERIORES. Y COMO "NO CUMPLE" A LAS QUE SEAN INFERIORES.

12.2. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

LA REALIZARÁ EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES COMO ÁREA RESPONSABLE DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA.

LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS SE REALIZARÁ COMPARANDO ENTRE SÍ, EN FORMA EQUIVALENTE, TODAS LAS CONDICIONES OFRECIDAS POR LOS LICITANTES, Y LOS RESULTADOS SE ASENTARÁN EN EL CUADRO COMPARATIVO DE EVALUACIÓN

EL INSTITUTO DESECHARÁ LAS PROPUESTAS EN CASO DE QUE EL PRECIO DEL SERVICIO NO SEA CONVENIENTE Ó CUYO PRECIO REBASE EL PRESUPUESTO DISPONIBLE. EN CASO DE QUE EL PRECIO DE LOS BIENES NO SEA ACEPTABLE O CONVENIENTE, LA CONVOCANTE APLICARÁ CUALQUIERA DE LAS METODOLOGÍAS DESCRITAS EN EL ARTÍCULO 23, FRACCIÓN II DEL REGLAMENTO.

ASIMISMO, SE UTILIZARÁN ESTAS METODOLOGÍAS PARA DETERMINAR SI LOS PRECIOS SON ACEPTABLES, PARTICULARMENTE CUANDO EXISTA UNA SOLA PROPUESTA SOLVENTE.

CUANDO SE PRESENTE UN ERROR DE CÁLCULO EN LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, SÓLO HABRÁ LUGAR A LA RECTIFICACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE, CUANDO LA CORRECCIÓN **NO IMPLIQUE MODIFICACIÓN DE PRECIOS UNITARIOS**, LO QUE SE HARÁ CONSTAR EN EL DICTAMEN CORRESPONDIENTE. SI EL LICITANTE NO ACEPTA LA MENCIONADA CORRECCIÓN, SU PROPUESTA SERÁ DESECHADA.

DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ADQUISICION DE BOLETOS DE AVION SOLICITADOS EN ESTA LICITACIÓN POR LA CONVOCANTE LA ADJUDICACIÓN SERÁ A UN SOLO PROVEEDOR.

SI DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA SE OBTUVIERA UN EMPATE EN EL PRECIO DE DOS O MAS PROPUESTAS, LA ADJUDICACIÓN SE EFECTUARÁ A FAVOR DEL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEL SORTEO MANUAL POR INSACULACIÓN QUE CELEBRE LA CONVOCANTE EN LE 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 ACUERDO AL ARTICULO 44 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO.

SECCIÓN 13

13. ASPECTOS VARIOS DE LA LICITACIÓN.



* IDIOMAS EN QUE SE PODRÁN PRESENTAR LAS **PROPUESTAS**.

LAS PROPUESTAS TANTO TÉCNICAS COMO ECONÓMICAS QUE PREPAREN LOS LICITANTES Y TODA LA CORRESPONDENCIA Y DOCUMENTOS RELATIVOS A ELLA DEBERÁN REDACTARSE EN IDIOMA ESPAÑOL.

ACLARACIÓN.- NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES DE ESTA LICITACIÓN, ASÍ COMO EN LAS **PROPUESTAS** PRESENTADAS, PODRÁN SER NEGOCIADAS O MODIFICADAS.

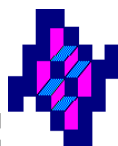
DESCALIFICACIÓN.-

SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, EL INCUMPLIMIENTO DE ALGUNO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

INTERNACIÓN DE BIENES.- EN EL CASO DE LOS BIENES DE PROCEDENCIA EXTRANJERA, LA INTERNACIÓN DE ESTOS A LA REPUBLICA MEXICANA, SERÁ RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL LICITANTE.

LA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ SER FIRMADA EN FORMA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.

*** LAS PROPUESTAS DEBERÁN SER FIRMADAS EN FORMA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL EN LA ÚLTIMA HOJA DEL DOCUMENTO QUE LAS CONTENGA, ASÍ COMO EN EL ENCABEZADO**



ANEXO 1

SERVICIO DE COMEDOR

1.- CAPACIDAD TECNICA DE LA EMPRESA PARA OFRECER EL SERVICIO DE COMEDOR – Los
Licitantes deben presentar lo siguiente:

- a.- Carta compromiso en papel membretado del licitante, donde en caso de resultar ganador se compromete a trabajar en estricto apego a los requisitos señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, debiendo incluir una breve reseña del contenido de la misma.
 - b.- Presentar el documento que acredite la obtención del certificado de calidad ISO 9002 o que se encuentra en trámite.
 - c.- Acreditar con el documento probatorio la obtención del distintivo H, en por lo menos dos de los comedores en los que haya prestado sus servicios, con vigencia 2006 a 2008.
 - d.- Incluir copia del pago de los últimos tres meses del IMSS, para comprobar la plantilla de personal.
 - e.- Presentar resultados microbiológicos de alimentos, sin desviaciones a las normas correspondientes, efectuadas en los comedores que hayan prestado sus servicios durante el año 2007 o 2008.
 - f.- Presentar manuales de organización y procedimientos que evidencien su calidad en el desempeño de sus funciones, considerando el manejo de personal en caso de enfermedades leves como gripa o diarrea.
- Presentar curriculum vitae del licitante bajo protesta de decir verdad, en papel membretado firmado por el representante legal, que incluya la relación de clientes principales (mínimo cinco) señalando Razón social, domicilio, periodo, contacto y teléfono. El INSP tendrá derecho a consultar referencias con cualquier empresa en las que el licitante hubiera prestado sus servicios.
 - Carta compromiso donde el licitante indique que brindará todas las facilidades a los servidores públicos que el I.N.S.P. designe para efectuar visitas técnicas a las instalaciones del licitante.
 - Carta compromiso obligándose a prestar el servicio con personal calificado, para lo cual debe incluir evidencia documental de los cursos de capacitación del personal que integra la plantilla asignada al comedor de I.N.S.P.
 - Demostrar que mantiene mecanismos de control de calidad e higiene en todos los procesos que se manejan para la prestación del servicio.
1. Presentar formatos para el registro de temperaturas de los refrigeradores, cámara fría, insumos, línea de servicio y alimentos preparados.
 2. Establecer por escrito, procedimiento de desinfección de verduras, tablas, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizarán.
 3. Establecer por escrito, procedimiento de desinfección de manos del personal contratado para laborar en el comedor.
 4. Incluir fichas técnicas de los productos químicos propuestos para la desinfección.

1.1.- La descripción de los servicios que se solicitan es la siguiente:

Proporcionar el servicio de alimentación para los trabajadores la Entidad y personas que se relacionan con sus actividades, procesando alimentos en la cocina sirviéndolos en la barra del comedor, atendiendo a la presentación, valor nutritivo e higiene de las raciones, a la limpieza y ambientación de



las áreas físicas del comedor y la cocina, así como a la conservación y mantenimiento del equipo instalado en el área de cocina y barra de atención al comensal, así como de drenajes, tuberías y válvulas de vapor, tubería y válvulas de agua caliente y fría, instalaciones de baños, llaves mezcladoras, marmitas, lavalozas, estufones y tarjas en el área de cocina, y todos los consumibles correrán por cuenta del proveedor, así como; **cambio de filtros de agua potable trimestralmente**, se efectuarán **trimestralmente los análisis químicos del agua** para determinar su pureza para el consumo humano.

El equipo se entrega en condiciones de operación (Anexo Técnico 1), por lo que cualquier reparación o reposición correrá a cargo del proveedor y ésta se debe de realizar en un plazo máximo de 24 hrs. a partir del deterioro o descompostura.

1.2.- Información del servicio:

El servicio de comedor tipo industrial deberá operar bajo los siguientes términos:

La Entidad cuenta con una población de 650 trabajadores en promedio y la experiencia ha demostrado que el número de raciones que se solicitan **mínimo 350 y máximo 400 al día**, lo que depende en gran parte de la calidad del servicio que se otorgue, al hacer más atractivo sus servicios y raciones.

La Entidad, debido a la celebración de cursos, congresos o seminarios o días no hábiles, podrá requerir un número mayor o menor de raciones según sea el caso, lo cual se notificará con toda oportunidad a la empresa contratada.

La Entidad podrá solicitar servicio de eventos especiales (desayunos, comidas o bocadillos) que le sean solicitados, cuyo precio deberá ser acordado previamente por las partes.

La Entidad proporcionará al Proveedor las Instalaciones y equipos de la cocina de acuerdo al anexo Formato Técnico 1, así como el suministro energía eléctrica, agua potable, agua caliente, vapor y teléfono, los que se podrán verificar durante la visita programada en estas mismas bases.

El licitante ganador cubrirá los costos de consumo de gas LP. que ascienden mensualmente a \$5,000.00 (CINCO MIL PESOS 00/100 M.N.) y deberá reintegrarlos a la Entidad deduciéndolos del importe de la última factura de cada mes.

El Proveedor deberá tener la disponibilidad para el caso de emergencias e imprevistos, tales como falta agua potable, energía eléctrica o gas LP.

Cualquier otro equipo que el concesionario requiera, deberá ser proporcionado por éste, pudiéndolo retirar al término de su contrato.

El Proveedor deberá proporcionar los insumos y como mínimo el siguiente personal:

- 1 supervisor profesional en nutrición debidamente acreditado con nivel de educación media superior o licenciatura,
- 2 personas en cocina, (chef y mayora)
- 3 en salón con el uniforme limpio para atender el aseo de mesas y piso,
- 4 en barra,
- 2 en aseo general
- 4 en lavado de loza y recepción de charolas
- 1 embolsando cubiertos
- 2 ayudantes en cocina



Así como dos equipos de Televisión de por lo menos 27" y un equipo de sonido estereofónico para ambientación.

El horario del personal debe ser el que garantice la eficiencia en el servicio y debe notificarse en la propuesta técnica. Las faltas de personal por debajo del mínimo solicitado deberán cubrirse por personal de la misma capacidad, en caso de no ser así la Entidad retendrá el pago por cada falta no cubierta y se aplicará sanción por incumplimiento de contrato sobre el importe del mes facturado.

El Proveedor podrá ocupar las instalaciones de cocina-comedor diariamente de 7:00 a 21:00 horas. de lunes a viernes y los sábados de 7:00 a 15:00 horas previas solicitud a la entidad.

El Proveedor deberá proporcionar el servicio de comida de las 12:00 a las 16:00 horas de lunes a viernes.

Será responsabilidad del Proveedor la correcta utilización del equipo que se le entregue bajo su resguardo.

El proveedor será el encargado de la limpieza a fondo de los locales, del mobiliario de cocina y comedor, la que deberá efectuar diariamente, así como de la fumigación (mínimo dos veces por mes o según se requiera), para lo que el proveedor presentará **un calendario de actividades de aseo y fumigación; así como un listado de los insumos que utilizará para estas labores, siendo requisito indispensable que los productos sean de marca, biodegradables; así mismo, los productos que se utilizarán para la fumigación no podrán ser de uso agrícola, deben ser Piretroides, además deberán contar con el registro de CICLOPLAFEST todo lo anteriormente expuesto será con carácter de obligatorio.**

La empresa que se proponga para realizar la fumigación de las instalaciones del comedor, deberá contar con **licencia sanitaria**, expedida por los Servicios de Salud (SSA) de cualquier estado de la república mexicana, debiendo presentar en su propuesta técnica la documentación que acredite a esta empresa.

El costo del servicio debe incluir sueldo del personal, (todas las prestaciones de acuerdo a la Ley de Federal del Trabajo) seguro social obligatorio, séptimo día, vacaciones, prima vacacional, días festivos, aguinaldo; dos uniformes cada seis meses y gafete, que deberán ser entregados en presencia de autoridades de la entidad, así como el suministro de 2 equipo de radiocomunicación NEXTEL (sólo radio), para garantizar la comunicaron oportuna entre, el supervisor del INSP y supervisor del Proveedor, los cuales deberán tener comunicación directa con el representante legal del licitante ganador.

El Proveedor deberá tirar y retirar todo el alimento sobrante así como sus productos de desecho diariamente del domicilio de la Entidad, y proporcionar 3 cestos con capacidad de 200 lts. y 2 cestos con capacidad de 100 lts. Con tapa hermética para el almacenamiento de desechos por día.

El Personal que se encargue del procesamiento y distribución de las raciones deberá estar uniformado de acuerdo a las normas sanitarias.

El personal obligatoriamente deberá cumplir con las características siguientes:

- uniformes aseados invariablemente (no plásticos)
- uñas recortadas y sin esmalte o pintura
- no usar joyas durante el servicio
- uso obligatorio de red y gorro que cubran la totalidad del cabello, así como cubre bocas

- uniforme de mesero para el personal que atiende la limpieza de mesas



- y en general todas las medidas sanitarias que establece la ley en la materia.
- El servicio y manipulación de los alimentos deberá realizarse utilizando guantes desechables.
- Los trabajadores deben de utilizar calcetines y zapatos con suela antiderrapante.
- En caso de que algún trabajador del servicio se presente enfermo a trabajar, el proveedor o su supervisor deberá impedir que labore ese día e informar al respecto por escrito al Departamento de Servicios Generales, las causas.
- El proveedor debe inscribir a su personal en el IMSS, por lo cual el I.N.S.P. solicitara, el alta y/o el recibo de pago del mes inmediato anterior.
- Los licitantes deberán presentar descripción y fotografías de los uniformes, con los cuales prestara el servicio.
- En la cocina no deberá haber utensilios de barro vidriado.
- El proveedor deberá contar con charolas de acero inoxidable para el almacén y cocina en cantidad suficiente para evitar contaminación cruzada durante el manejo de alimentos, en especial de los cárnicos.
- La vajilla deteriorada, deberá hacer cambio inmediato.

1.3.- Medidas y especificaciones:

La ración básica requerida por la Entidad está compuesta de:

a).- Consomé de pollo 1 día a la semana, consomé de res 1 día a la semana, consomé de camarón o sopa de pescado 1 vez a la semana, sopa de verduras o leguminosas 1 vez a la semana, sopa de 1 verdura de la estación o crema, proporcionándose en plato o tazón de 400 cc. ocupando 350 cc, contendrá, 60% de líquido y 40% de alimento sólido para dar consistencia en proporción 200 ml y 150g en cualquiera de los casos, pueden ser verduras o crema con leche pasteurizada para dar consistencia, **evitando el uso de harinas y/o maizena. Se deben de considerar para los consomés guarnición de cebolla, cilantro y chile verde picados.**

En todos los casos los insumos deberán ser **de primera calidad, (de marca registrada en el caso de abarrotes y lácteos), y además los aceites deberán ser libres de colesterol.**

b).- Sopa seca o entremés, 100 gramos, (Tres veces a la semana sopa de pasta o arroz y las otras dos veces verduras).

c).- Guisados, se proporcionarán en plato extendido de 24 cm. de diámetro con porciones de 150 gramos de carne sin hueso o 150 gr. de pescado sin espinas, 1 pieza de pollo con hueso de 250g y sin hueso y piel de 150 gramos, deberán presentar 2 guisados de carne de res o cerdo, pollo o pescado, **los gramajes se consideran en crudo.**

La rotación. de carnes deberá ser **4 días** por semana carne roja, **2 días** a la semana pescado, **3 días** por semana pollo y **1 día** a la semana cerdo, **nunca se proporcionará carne roja y carne de cel mismo día**

Se deberán proponer opciones de carne asada, pechuga asada, omelet con mínimo 2 huevos. Para las **ensaladas de frutas o verduras en plato extendido de 24 cm., especificando para cada una de ellas las frutas o verduras a utilizar, considerando 250 gr. En crudo sin cáscara, para ambas.** En el caso de las ensaladas no deberán repetir en un lapso de 10 días, y en lo específico para la de frutas esta no deberá coincidir con el sabor del agua, ni con el postre del día. Considerando 50 opciones de carne asada y 70 opciones de Pechuga de pollo permanentemente.

d).- Barra de Ensaladas, como mínimo se deben de incluir **3 tipos de verduras** en **3 recipientes por separado**, para que los comensales seleccionen las verduras de su preferencia ya sea crudas o



cocidas, se debe incluir **dos aderezos de marca**; la selección de ensaladas no deberá repetirse en un lapso de 05 días hábiles y deberán proporcionarse 100 gr. en platos extendidos de 16 cm.

e).- Frijoles, se proporcionaran en plato o tazón de 200cc ocupando 150cc. Contendrá 2/3 de líquido 1/3 de sólido. En el caso de los refritos se proporcionara en plato extendido de 15 cm. y sólo se permitirán una vez a la semana con porciones de 75g , se proporcionara diario una variedad o modo de preparación diferente durante la semana.

f).- Salsas y chiles en escabeche, ambos diariamente.

g).- Pan integral y tortillas de maíz, deberán proporcionarse a granel, el pan se proporcionará rebanado, las tortillas tendrán que estar calientes, ambos productos en buen estado y elaborados el día en que se sirvan.

h).- Postre, se servirá en plato extendido de 10 cm. a 12 cm. con porciones de 80 gramos, tazón de 100 cc. con porciones de 100 gramos, puede ser fruta o dulces elaborados (**no golosinas, helado o pastel**). **Si se aceptan nieves y gelatinas.**

i).- Agua fresca purificada, de frutas naturales de temporada, con o sin azúcar a elección de los comensales, a granel en jarras de vidrio distribuidas en todas las mesas, con vasos de 250 cc. de vidrio, el agua deberá estar siempre fría, **no utilizar saborizantes artificiales y no deberá repetirse el sabor en un lapso de 7 días).**

j).- Los productos perecederos deberán ser de primera calidad, previo a su elaboración deberá ser ésta avalada por la supervisión del Departamento de Servicios Generales, el abasto se hará cada dos días.

k).- Los abarrotes deberán ser de marca reconocida con información nutrimental y los aceites serán libres de colesterol.

l).- **Los alimentos, bebidas y postres preparados que no sean consumidos el día que se sirvan en el comedor, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.**

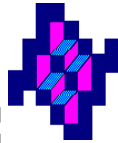
m).- **Los alimentos no podrán cocinarse con anterioridad al servicio, siempre deberán prepararse el mismo día que serán consumidos. Únicamente en el caso de carne de res o cerdo.**

n).- **Como complemento a lo anterior los participantes deberán servir diariamente 25 guisados terapéuticos (para diabéticos y enfermos cardiovasculares), así como 25 guisados vegetarianos, haciendo la aclaración que la cantidad de estos se puede incrementar de acuerdo a la demanda que tengan por parte de los usuarios.**

1.4.- Información de los menús

Los menús propuestos deberán Integrarse en una relación desglosando los ingredientes nutricionales y especificando su balance calórico-proteico, los platillos deberán contar con supervisión profesional permanente por parte de la empresa y no implicaran repetición en un lapso de 40 días hábiles; asimismo, se servirán en cantidades suficientes de acuerdo a lo especificado.

Los menús propuestos por el Instituto, se atenderán en un lapso de dos meses (Febrero-Marzo) **y a partir del mes de Abril el licitante ganador presentara propuesta de menús para el periodo Abril-Diciembre** como se indica en el punto 1.2 Medidas y Especificaciones **y no implicaran repetición en un lapso de cuarenta días hábiles.** Este punto debe presentarse en la propuesta técnica.



Previa autorización por escrito del Departamento de Servicios Generales, se podrán proporcionar menús que incluyan platillos típicos mexicanos, tales como enchiladas, tacos, tostadas, etc., los cuales deben de cumplir con los gramajes solicitados en los puntos anteriores, y esto debe de ser supervisado y avalado por dicho Departamento.

1.5.- Duración del contrato:

La duración del contrato será de 11 meses, contados a partir del 1° de Febrero de 2008 al 31 de Diciembre del mismo año.

Los servicios deberán realizarse los días laborables para la Entidad en las horas ya señaladas, conforme al programa propuesto por el proveedor para 11 meses.

1.6.- Lugar del servicio:

Los servicios deberán prestarse en las instalaciones la Entidad en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, ubicado en : Av. Universidad No. 655, Colonia Santa María Ahuacatlán, Código Postal 62508.

1.7.- Transporte, viáticos y otros gastos:

Los transportes utilizados así como cualquier otro gasto que se derive de la prestación del servicio, correrán por cuenta y riesgo del Proveedor.

1.8.- Análisis clínicos.

- Se deberán realizar análisis clínicos dos veces por año, el primero de ellos al inicio de la vigencia del contrato y el segundo a los seis meses del servicio, o en caso de requerirse fuera de estos periodos serán solicitados por el Jefe del Departamento de Servicios Generales, el licitante deberá presentar los resultados de dichos análisis al Departamento de Servicios Generales.
- Se realizaran análisis del laboratorio al personal del proveedor, que incluyan Coproparasitoscópico en serie de tres, Reacciones febriles, Coprocultivo, Cultivos de Manos y uñas y Exudado Faríngeo.
- Para la realización de los análisis la Entidad elegirá los laboratorios responsables del estudio y los gastos por este servicio correrán por cuenta del proveedor.

1.9.- Plantilla de personal de cada área con la cual prestará el servicio.

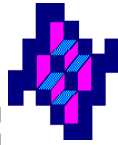
1.10.- Relación de equipo, utensilios de metal y loza indispensable para brindar el servicio a los comensales, propiedad del concursante con el cual prestará el servicio de comedor.

1.11.- Manifestación por escrito de los servicios que el proveedor subcontratará (basura y fumigación), manifestando la ubicación de las oficinas, así como el nombre del responsable.

1.12.- Porcentaje de merma para carnes, pollo y pescado, que el proveedor considerará durante la elaboración de estos.

1.13.- Programa de fumigación indicando los productos, de conformidad a lo que indica el punto 1.2 de los Términos de Referencia.

1.14.- Programa de limpieza y aseo diario de conformidad a lo que indica el punto 1.2 de los Términos de Referencia.



1.15.- Programa de análisis clínicos de conformidad a lo que indica el punto 1.2 de los Términos de Referencia.

Los escritos mencionados en este anexo forman parte de la propuesta técnica, por lo que deberán integrarse en el sobre respectivo, debidamente referenciados con los puntos de que se trate. Será motivo de descalificación el incumplimiento a lo antes expuesto

Los siguientes puntos deberán ser integrados en la propuesta económica.

1.16.- Presupuesto del servicio de comedor determinado por el producto del importe unitario por comida, con número y letra, el cual deberá contener todos los cargos.

1.17.- El licitante deberá considerar de su presupuesto de servicio un descuento a los alumnos del INSP, los cuales oscilan entre 20 y 30 raciones diarias, este descuento deberá venir desglosado en la propuesta económica.

1.18.- Listado de cárnicos con precios.

1.19.- Listado de mano de obra con precios.

Presentar programa de mantenimiento preventivo a los equipos del comedor el cual se realizará una vez por mes.

El servicio de mantenimiento correctivo a los equipos no deberá ser mayor a 24 hrs.

La limpieza de rejillas y registros de drenajes de la cocina deberá ser diariamente al término del servicio.

El proveedor esta obligado a cubrir el costo por equipo de refacciones y mano de obra no mayores de \$1,000.00 pesos, en caso de rebasar esta cantidad el instituto cubrirá la diferencia por refacción o reparación del equipo previa cotización y autorización del departamento de servicios generales.

El equipo de refrigeración de la cámara fría, vapor y agua caliente, será atendido por el proveedor del servicio, contratado por el Instituto.

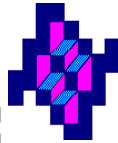


FORMATO TECNICO Nº 1

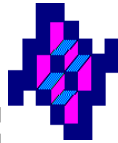
Me refiero a la Licitación Pública Nacional Nº 12270001-009-08, relativa a la adjudicación del contrato de servicios consistentes en "Servicio de Comedor".

Equipo y Utensilios para el Servicio de Comedor Propiedad del INSP

Descripciones	Cantidad
Plancha comercial marca Coriat, con cinco quemadores	2
Estufa comercial para uso industrial marca Delta, acero inoxidable, seis quemadores	1
Estufon comercial Delta, para uso industrial	1
Marmitas	2
Cámara fría	1
Congelador horizontal	1
Refrigerador	1
Lavalozza	1
Barra principal tres quemadores	1
Mesa de servicio de acero inox.	1
Rebanadora de carnes (no funciona)	1
Barra de ensaladas	2
Panera	1
Carro para charolas y cubiertos	1
Mesas de trabajo de acero inox.	10
Tarjas de lavado	5
Mesas trapezoidales	8
Anaqueles de acero inox.	13
Báscula mecánica 50 Kg. sin pesas	1
Purificador de agua (dos cartuchos y luz ultravioleta)	1
Escritorios de madera	1
Sillas de piana	2
Plato trinche de melamina color beige	250
Plato arrocerero de melamina color beige	250
Tazon sopero de melamina color beige	250
Tazon para frijoles de melamina color beige	250
Tazon para ensalada o entremes de 16.3 cm.	250
Vaso de vidrio de 10 onzas	250
Jarra de policarbonato con tapa 2 litros	50
Saleros de vidrio	40
Servilletos de acero inoxidable	40
Juego de cubiertos (cafetera, sopera, tenedor y cuchillo)	250
Plato composta de melamina	350
Charola para servicio color café exagonal	200
Olla recta de aluminio de 30.9 litros	3
Olla recta de aluminio de 56 litros	3



Olla recta de aluminio de 80 litros	3
Cacerola de aluminio triple fuerte de 11.8 lts	2
Cacerola de aluminio triple fuerte de 24 lts	3
Cacerola de aluminio triple fuerte de 56 lts	3
Charola de acero inoxidable 60x40	6
Rayador y rebanador industrial mca. Nixtamatic raya queso, truta y legumbres	1
Rayador mca. Kink turmix (rebanador de verduras) de acero inoxidable	1
Tablas para picar de polietileno verde 45x60	1
Tablas para picar de polietileno roja 45x60	1
Tablas para picar de polietileno amarilla 45x60	1
Tablas para picar de polietileno azul 45x60	1
Tablas para picar de polietileno blanca 45x60	2
Cuchillo para chef con mango de plástico No. 10	10
Cucharones para servir de acero inoxidable	10
Abrelatas semi industrial	2
Cuchara para servir de acero inoxidable	20
Pelador manual	10
Coladeras grandes (chinos)	4
Salseras de acero inoxidable	40
Palas de Polietileno	5
Pinzas de plástico	6
Insertos de acero inoxidable de 15 cm de profundidad	7
Insertos de acero inoxidable de 10 cm de profundidad	18
Insertos de acero inoxidable de 5 cm de profundidad	5
Tapas de insertos	30
Cuchara perforada de 40 cm	6
Mesas de pedestal con formaica	38
Sillas con respaldo y asiento de madera	128



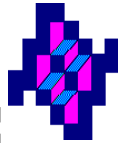
ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL

FORMATO TECNICO No. 2
DESGLOSE DE LA PREPARACION POR RACION

MENU No.

ALIMENTO / PREPARACION	INGREDIENTES	CANTIDAD	H.C.	PROT	LIPIDOS	KCAL.	TOTAL
SOPA CALDOSA							
APORTE CALORICO DE LA SOPA CALDOSA							
SOPA SECA							
APORTE CALORICO DE LA SOPA SECA							
FRIJOLES							
APORTE CALORICO DE LOS FRIJOLES							
GUISADO No. 1							
APORTE CALORICO DEL GUISADO No. 1							
GUISADO No. 2							
APORTE CALORICO DEL GUISADO No. 2							
POSTRE							

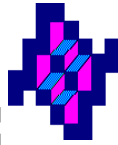


APORTE CALORICO DEL POSTRE							
ALIMENTOS PROPORCIONADOS A GRANEL							
TORTILLA							
PAN							
AGUA							
APORTE CALORICO DE ALIMENTOS PROPORCIONADOS A GRANEL							
TOTAL DEL APOORTE CALORICO DEL MENU							

FORMATO TECNICO No. 3 DESGLOSE DE LA PREPARACION POR RACION

OPCIONES:

ALIMENTO/PREP ARACION	INGREDIENTES	CANTIDAD	H.C.	PROT	LIPIDOS	KCAL.	TOTAL
ENSALADA DE VEGETALES							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							



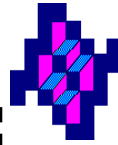
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
NOTA:							

FORMATO TECNICO No. 4 DESGLOSE DE LA PREPARACION POR RACION

OPCIONES:

ENSALADA DE VEGETALES

ALIMENTO/PREPARACION	INGREDIENTES	CANTIDAD	H.C.	PROT	LIPIDOS	KCAL.	TOTAL
ENSALADA DE VEGETALES							
COSIDAS							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							
COSIDAS							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							
COSIDAS							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE VEGETALES							



COSIDAS							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
NOTA:							
A).- MINIMO TRES VERDURAS POR PREPARACION (INDICAR LAS VERDURAS A UTILIZAR)							

FORMATO TECNICO No. 5 DESGLOSE DE LA PREPARACION POR RACION
OPCIONES:
ENSALADA DE FRUTAS

ALIMENTO/PREPARACION	INGREDIENTES	CANTIDAD	H.C.	PROT	LIPIDOS	KCAL.	TOTAL
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							



APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
ENSALADA DE FRUTAS							
NATURAL							
APORTE CALORICO DE LA PREPARACION							
NOTA:							
A).- MINIMO TRES FRUTAS POR PREPARACION (INDICAR LAS VERDURAS A UTILIZAR)							

FUNCIONES DE LA SUPERVISION DEL SERVICIO DE COMEDOR

La supervisión del comedor se orientará a la prevención, corrección y control de las fallas específicas en cualquiera de las 4 partes del proceso.

Partiendo de estrategias establecidas en la normatividad (NOM.- 093- 001-120-SSA1-1994) PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS Y EL MANUAL DE OPERACIÓN DEL SERVICIO, en las bases y términos de referencia de la presente licitación.

El objetivo primordial será:

Asegurar la calidad sanitaria, calidad en la atención y oportunidad del servicio.

Llevando a cabo las actividades siguientes:

Verificación del:

Control sanitario:

Alimentos: perecederos y no perecederos

Personal: plantilla laboral

Limpieza: En todas sus áreas (cocina, comedor, bodega de insumos y cámara de refrigeración

Calidad en las materias primas:

Alimentos perecederos y no perecederos

Insumos de limpieza y fumigación

Calidad en la atención:

Actitud de los prestadores de servicio y usuarios.



Oportunidad del servicio: horario

Calidad en la ambientación y utensilios: loza, cristalería etc.

Calidad y cantidad de las raciones: propuestas y servidas

Gestionar los descuentos correspondientes según sea el caso.

Eliminación diaria de los desechos y limpieza profunda en todas las áreas del comedor.

Cumplimiento del calendario de fumigación

En cada uno de los 4 pasos del proceso.

Recepción de las materias primas

Recepción en óptimas condiciones

De ser el caso someterse a proceso de conservación.

Introducción en el sistema PEPS

Preparación: lavado, desinfectado proceso de cocción de ser el caso.

Atención: durante este paso del proceso vigilar el Servicios Generales y la conservación adecuada de las diversas preparaciones.

Limpieza: A fondo de todas las áreas al finalizar el servicio.

Actividades relacionadas con el servicio:

Control de asistencias diarias de la plantilla del comedor

Verificación y conteo del personal usuario del comedor.

Vigilar que el equipo se encuentre en condiciones óptimas para su operación.
(En el caso de falla gestionar la reparación)

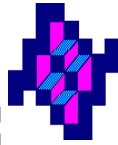
Verificación el uso adecuado de los insumos: agua, electricidad y gas.

Control del sistema PEPS en las áreas del comedor.

Cumplimiento del gramaje, presentación y Servicios Generales en el número de las raciones.

Verificación del cumplimiento del calendario de fumigación

Altas del seguro social de los trabajadores del servicio y su pago correspondiente.



MENÚS

TIEMPOS SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	BETABEL ZANAHORIA LECHUGA OREJONA	ESPINACA COL BLANCA NOPAL	BERROS PEPINO CALABACITAS	ACELGA JITOMATE COLIFLOR	LECHUGA ROMANA ELOTE GERMEN DE ALFALFA
SOPA Y/OCREMA	CALDO DE CAMARON	SOPA DE LENTEJA C/FRUTA	CONSUME DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE PASTA CON VERDURAS	CONSUME DE RESC/ VERDURA
ARROZ Y/O PASTAS	ARROZ BLANCO C/CHICHAROS	PAPA ALEMANA	ESPAGUETI AL BURRO	CHAYOTE AL VAPOR	ARROZ MEXICANA
GUISADO 1	POLLO EN SALSA VERDEC/NOPALES	TORTAS DE CARNE EN SALSA ROJA	PACHOLAS C/ENSALADA	PESCADO ENPAPELADO C/ NOPALES	POLLO EN MOLE NEGRO
GUISADO 2	PUCHERO DE RES	PESCADILLAS DE ATUN	MIXIOTE DE POLLO C/ NOPALES	HAMBURGUESAS CARNE DE RES/ PAPAS	MILANESA DE RESC/LECHUGA Y RABANITOS
FRIJOL	REFRITOS	DE LA OLLA	NEGROS CON EPAZOTE	DE LA OLLA	NEGROS C/EPAZOTE
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	RANCHERA	MORITA	VERDE	DE ARBOL	MEXICANA
MENUS VEGETARIANOS	LASAGNA VEGETARIANA	ENSALADA C/QUESO CABRA	TORTITAS DE PAPA C/QUESO	CALABACITAS RELLENAS DE QUESO PANELA AL HORNO	CREPAS RELLENAS DE RAJAS
MENU TERAPEUTICOS	PESCADO A LA PLANCHA C/VERDURAS	ROLLO DE VERDURA C/CARNE MOLIDA	FILETE AL CILANTRO C/ ENSALADA	ROLLO DE ESPINACASC/PASTA DE TAMAL	ALBONDIGAS DE POLLO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	ENSALADA ATUN	BRUSSETTA	ENSALADA CAPRESSE	ENSALADA BRASILEÑA	ENSALADA CHEF
	CHILAQUILES VERDES	CALABACITAS A LA MEXICANA	RAJASC/CREMA	LECHUGA C/ JITOMATE	NOPAL ASADO C/CEBOLLITA CAMBRAY
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH
	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	ALEGRIA	COCTEL DE FRUTA	GELATINA MOSAICO/CREMA	ARROZ C/LECHE	PAPAYA



AGUA	HORCHATA	CHIA /LIMON	JAMAICA	ALFALFA C/PIÑA	TAMARINDO
------	----------	-------------	---------	----------------	-----------

SEMANA # 2	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
TIEMPOS					
ENSALADAS	ACELGAS	JITOMATE	LECHUGA OREJONA	LECHUGA ROMANA	CHAYOTE
	BROCOLI	LECHUGA ROMANA	BETABEL	RABANITOS	COL MORADA
	GERMEN DE SOYA	RABANOS	ZANAHORIA	NOPAL	BERROS
SOPA Y/O CREMA	CONSOME TLALPEÑOC/ GARBANZO ARROZ	SOPA CAMPESINA	SOPA DE HABA	CONSOME DE POLLO CASERO C/ARROZ Y GARBANZO	CONSOME DE RES CON VERDURAS
ARROZ Y/O PASTAS	CODITO POMODORO	ZANAHORIA SALTEADA	ARROZ POBLANO C/RAJAS	VERDURAS AL VAPOR	ARROZ BLANCO C/ CHICHAROS
GUISADO 1	POLLO AL HORNO ENCHILADO C/PAPAS	BISTECK A LA MEXICANA	PESCADO A LA PLANCHA C/ENSALADA	POZOLE DE CERDO	MANCHA MANTEL
GUISADO 2	CHAMBARETE EN SALSA VERDE C/ HABAS	POLLO EN MANCHA MANTEL	CERDO EN ADOBOC/PAPITAS	TORTAS DE POLLO EN SALSA VERDE	FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA C/ENSALADA
FRIJOL	NEGROS CON EPAZOTE	REFRITOS	DE LA OLLA	NEGROS CON EPAZOTE	DE LA OLLA
PAN	PAN	PAN	PAN	TELERA	TELERA
TORTILA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	MORITA	VERDE	ARBOL	CASCABEL	MEXICANA
MENUS VEGETARIANOS	TORTITAS DE ESPINACAS C/QUESO PANELA	PASTEL DE VERDURAS C/QUESO	NOPAL RELLENO DE QUESO PANELA	BURRITAS DE C/PICO DE GALLO SOYA	SOUFLE DE ESPINACA
MENUS- TERAPEUTICOS	PICADILLO DE RES	STRUDEL DE ATUN	ENSALADA DE POLLO	ASADO DE RES	CUETE MECHADO C/ VERDURAS
OPCION	HUEVO ALGUSTO	HUEVO ALGUSTO	HUEVO ALGUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO DE FRUTA	PLATO DE FRUTA	PLATO DE FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	ENSALADA CESAR	ENSALADA WALDORF	ENSALADA DE AROS DE CEBOLLA EMPANIZADA	ENSALADA CON QUESO PANELA	ENSALADA DE ATÚN EN AGUA
	ENTOMATADAS	FRIJOLES C/ TOTOPOS	PAPAS FRANCESA	ESPINACAS AL VAPOR	EJOTES Y CEBOLLA SALTEADA
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHIPOTLE	CHILE CHIPOTLE	CHILE CHIPOTLE	CHILE CHIPOTLE	CHILE CHIPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH
	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	PLATANO	CHOUX	COCTEL DE FRUTA	FLAN	DULCE DE CAMOTE



AGUA	PAPAYA	PEPINOC/LIMON	AVENA	NESTEA	NARANJA
------	--------	---------------	-------	--------	---------

SEMANA # 3					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	BETABEL ZANAHORIA LECHUGA OREJONA	ESPINACA COL BLANCA NOPAL	CEBOLLITAS COCIDAS LECHUGA GRANOS DE ELOTE	ACELGA JITOMATE COLIFLOR	LECHUGA ROMANA ELOTE GERMEN DE ALFALFA
SOPA Y/OCREMA	CREMA POBLANA	CONSOME DE RES CON VERDURAS	SOPA DE ALUBIAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y GARBANZO	SOPA DE PORO Y PAPA
ARROZ Y/OPASTAS	ARROZ BLANCO C/ CHICHAROS	FUSSILI AL BURRO	ARROZ A LA MEXICANA C/VERDURAS	VERDURAS AL VAPOR	CODITO C/JAMON
GUISADO 1	CERDO C/ VERDOLAGAS	ADOBO DE RES C/ PAPAS	ATUN A LA MEXICANA	POLLO AL HORNO C/ ELOTITOS	CHAMBARETE ENTOMATADO
GUISADO 2	ENSALADA DE POLLO	FILETE DE PESCADO C/ VERDURAS AL VAPOR	BISTECK DE RES RELLENO DE QUESO EN SALSA PASILLA	CLUB SANDWICH	FILETE DE PESCADO C/ PICO DE GALLO
FRIJOL	DE LA OLLA	REFRITOS	A LA MEXICANA	DE LA OLLA	NEGROS CON EPAZOTE
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	MEXICANA	MORITA	VERDE	RANCHERA	DE ÁRBOL
MENUS VEGETARIANOS	CALABACITAS RELLENAS DE QUESO PANELA	CROQUETAS PAPA C/ ATUN	CHILE RELLENOS DE SOYA DULCE	HUAZONTLES RELLENOS DE QUESO PANELA EN SALSA DE JITOMATE	TORTAS DE PLATANO MACHO C/QUESO/ARROZ BLANCO
MENU TERAPEUTICOS	ALAMBRE TERAPEUTICO	TORTAS DE RES EN SALSA VERDE	POLLO A LA NARANJA	ALBONDIGAS DE RES	PASTEL DE CHAMPIÑONES C/QUESO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	ENSALADA POPEYE	ENSALADA DIOSA VERDE	ENSALADA CHEF	ENSALADA BRASILEÑA	ENSALADA AZTECA
	CHILAQUILES VERDES	BERROS C/JITOMATE Y CEBOLLA	PAPAS C/RAJAS	BROCOLI GRATINADO	LECHUGA C/PAN Y QUESO
OPCIONES	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH
	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA



POSTRE	CALABAZA EN TACHA	GUAYABA	PAPAYA	PAN MUERTO	NARANJA ENTERA
AGUA	JAMAICA	MELON	TAMARINDO	HORCHATA	LIMON

SEMANA # 4					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	LECHUGA ROMANA	ESPINACA	LECHUGA OREJONA	ACELGA	CHAYOTE
	RABANITOS	HABA VERDE	GERMEN DE SOYA	BROCOLI	COL MORADA
	NOPAL	PAPA CAMBRAY	ZANAHORIA	EJOTE	BERROS
SOPA Y/O REMA	SOPA AZTECA C/TORTILLA	CONSOME DE POLLO CON VERDURAS Y GARBANZO	SOPA DE LENTEJAS C/FRUTA	SOPA DE PASTA C/ESPINACAS	CALDO DE PESCADO
ARROZ Y/OPASTAS	CHAYOTE AL VAPOR	TORNILLO A LA /POBLANA	ARROZ /BLANCO C/ELOTE	ZANAHORIA AL VAPOR	ARROZ ROJO C/VERDURAS
GUISADO 1	CERDO EN SALSA VERDE CON CALABACITAS	FAJITAS DE RES AL ALBAÑIL	POLLO EN MOLE VERDE	POZOLE DE CERDO	FILETE DE PESCADO MENIER
GUISADO 2	POLLO EN MANCHA MANTEL	FILETE DE PESCADO A LA VIZCAINA	PACHOLAS C/PAPA PANADERA	POLLO ENCACAHUATADO	CERDO A LA B.B.Q.
FRIJOL	A LA MEXICANA	NEGROS CON EPAZOTE	DE LA OLLA	REFRITOS	DE LA OLLA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	MORITA	VERDE	MEXICANA	ARBOL	CASCABEL
MENUS VEGETARIANOS	TORTAS DE ACELGA C/ QUESO PANELA	CHILE RELLENO DE QUESO C/ ELOTE	STRUDEL DE ESPINACA C/QUESO	CALABACITAS RELLENAS DE QUESO PANELA	HAMBURGUESA DE SOYA C/ ENSALADA
MENUS TERAPEUTICOS	ROLLO DE CARNE	PUNTAS DE POLLO EN CHOP SUEY	PAPA ALFA C/ VERDURA	STEAK ATUN	POLLO C/CHAMPIÑONES EN SALSA VERDE
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	ENSALADA DE VERDURA AL VAPOR C/ QUESO COTAGE	ENSALADA WALDOF	ENSALADA CAPRESSE	ENSALADA CESAR	ENSALADA CON QUESO
	CHILAQUILES ROJOS	ACELGAS C/PAPAS	NOPAL ASADO	RAJAS C/CREMA , GRANOS DE ELOTE Y CALABACITA	ENSALADA LECHUGA C/ JITOMATE
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH



	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	MELON	PLATANO	COCTEL DE FRUTA	FLAN	MANDARINA
AGUA	PAPAYA	GUANABANA	LIMON	TE HELADO DE NESTEA	GUAYABA

SEMANA # 5					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	BETABEL ZANAHORIA LECHUGA OREJONA	ESPINACA COL BLANCA NOPAL	BERROS PEPINO CALABACITAS	ACELGA JITOMATE COLIFLOR	LECHUGA ROMANA ELOTE GERMEN DE ALFALFA
SOPA Y/OCREMA	HABA C/ NOPALES	ESPINACA C/PAPAEN CALDILLO DE JITOMATE	CONSUME CASERO C/GARBANZO Y ARROZ	CREMA DE ELOTE	CONSUME DE RESC/VERDURA
ARROZ Y/OPASTAS	ARROZ AL CILANTRO	CODITO ALA CREMA	ARROZ BLANCO C/ VERDURA	SPAGUETTI A LA ITALIANA	ARROZ A LA MEXICANA
GUISADO 1	PICADILLO AMERICANO	SALPICON DE POLLO	PESCADILLAS DE ATUN A LA MEXICANA	PIERNA MECHADA EN SU JUGO C/ PURE DE PAPA	ENTOMATADO DE RES
GUISADO 2	POLLO AL ORANGE	CHAMBARETE EN SALSA VERDE C/ NOPALES	ASADO DE RES	POLLO A LA SUIZA	FILETE DE PESCADO AL AJILLO
FRIJOL	DE LA OLLA	DE LA OLLA	A LA MEXICANA	REFRITOS	NEGROS CON EPAZOTE
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	RANCHERA	MORITA	VERDE	MEXICANA	DE ÁRBOL
MENUS VEGETARIANOS	EMPANADA DE ESPINACA Y QUESO PANELA	TORTAS DE COLIFLOR C/QUESO PANELA	HAMBURGUESA DE SOYA C/PAPAS	PASTEL DE VERDURA	ROLLO DE ESPINACA EN SALSA DE JITOMATE C/QUESO PANELA
MENU TERA-PEUTICOS	FILETE DE PESCADO C/ACELGA AL VAPOR	CUETE EN SALSA DE PEREJIL	POLLO AL HORNO C/ VERDURAS A LA VINAGRETA	ROLLO PRIMAVERA	CHILAQUILES C/POLLO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	NICOISE	CALIFORNIA	BRUSSETA	DIOSA VERDE	ATUN
	NOPALES A LA MEXICANA	RODAJAS DE BETABEL Y NARANJA	LECHUGAC/CROTONES	ENSALADA MIXTA	ENTOMATADAS
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH



	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	PAPAYA	GUAYABA	CHOUX	COCTEL DE FRUTA	DULCE DE CAMOTE
AGUA	JAMAICA	NARANJA	TAMARINDO	HORCHATA	LIMON

SEMANA # 6					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	LECHUGA ROMANA	ESPINACA	LECHUGA OREJONA	ACELGA	CHAYOTE
	RABANITOS	HABA VERDE	GERMEN DE SOYA	BROCOLI	CÓL MORADA
	NOPAL	PAPA CAMBRAY	ZANAHORIA	EJOTE	BERROS
SOPA Y/O CREMA	SOPA LENTEJA	CONSOME DE RES C/ GARBANZO Y VERDURA	CAMPESINA	PASTA FIDEO C/ ESPINACAS	CALDO DE PESCADO
ARROZ Y/OPASTAS	ARROZ C/ CHICHAROS	TALLARIN A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ CANARIO C/ ELOTE	VERDURAS AL VAPOR	ARROZ BLANCO C/ VERDURAS
GUISADO 1	CERDO EN PIPIAN ROJO C/ CHILACAYOTES	BISTECK EN SALSA PASILLA	POLLO EN SALSA VERDE C/NOPALES	POZOLE DE CERDO	FILETE EMPAPELADO
GUISADO 2	PUNTAS DE POLLO A LA MEXICANA	POLLO FRITO C/ENSALADA BRASILEÑA	FILETE DE PESCADO C/PURE DE PAPA	SALPICON DE POLLO	ADOBO DE RES C/ PAPAS
FRIJOL	DE LA OLLA	FRITOS	NEGROS CON EPAZOTE	DE LA OLLA	DE LA OLLA
PAN	PAN	PAN	PAN	PAN	PAN
TORTILLA	TELERA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	MORITA	VERDE	MEXICANA	DE ARBOL	CASCABEL
MENUS VEGETARIANOS	CHILE RELLENO DE VERDURA Y QUESO	PAPA EMPAPELADA C/ VERDURA AL VAPOR	AGUACATE RELLENO DE ATUN	CEVICHE DE SOYA	NOPAL RELLENO DE QUESO
MENUS TERAPEUTICOS	CUETE MECHADO C/ PURE DE PAPA	PICADILLO	CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA	PESCADO AL HORNO	ENSALADA DE POLLO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	CHEF	CESAR	WALDORF	POPEYE	AZTECA
	CHILAQUILES VERDES	PAPAS C/ ACELGA	VERDURAS AL VAPOR	BERROS C/CEBOLLA Y JITOMATE	ENSALADA RUSA
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH



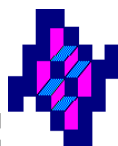
	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	MANDARINA	GUAYABA	FLAN	PANQUE DE LIMON	NARANJA ENTERA
AGUA	AVENA	PAPAYA	GUANABANA	TE HELADO DE NESTEA	PEPINO C/LIMON

SEMANA # 7					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	BETABEL ZANAHORIA LECHUGA OREJONA	ESPINACA COL BLANCA NOPAL	BERROS PEPINO CALABACITAS	ACELGA JITOMATE COLIFLOR	LECHUGA ROMANA ELOTE GERMEN DE ALFALFA
SOPA Y/O CREMA	CONSOME DE RES C/VERDURAS Y GARBANZO	SOPA DE ESPINACA C/PORO Y PAPA	ALUBIAS	JULIANA C/C DE JITOMATE	CONSOME DE POLLO
ARROZ Y/O PASTAS	ARROZ C/ VERDURAS	CODITO POMODORO	ZANAHORIAS SALTEADA	MACARRONES AL PESTO	ARROZ ALA MEXICANA
GUISADO 1	FILETE DE PESCADO C/ ENSALADA	POLLO EMPANIZADO C/ ENSALADA MIXTA	ATUN ALA VIZCAINA	CERDO EN SALSA VERDE C/ CALABACITAS	BISTECK EMPANIZADO C/ LECHUGA Y RABANITOS
GUISADO 2	ENTOMATADO DE RES	PASTEL DE CARNE	CHAMBARETE EN PASILLA C/ PAPAS	CLUB SANDWICH	POLLO ENCHILADO C/PAPAS
FRIJOL	DE LA OLLA	NEGROS CON EPAZOTE	DE LA OLLA	REFRITOS	A LA MEXICANA
PAN	TELERA	TELERA	TELERA	TELERA	TELERA
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	RANCHERA	MORITA	VERDE	MEXICANA	DE ÁRBOL
MENUS VEGETARIANOS	EMPANADA DE ATUN	HAMBURGUESA DE SOYA C/ENSALADA	PASTEL DE VERDURAS	BURRITAS DE CHORIZO SOYA	TORTAS DE PLATANO MACHO C/ QUESO
MENUS TERAPEUTICOS	ALBONDIGAS POLLO	PARRILLADA T/ ALAMBRE	FILETE DE PESCADO AL VAPOR	POLLO A LA JARDINERA	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	ENSALADA DE TRES QUESOS	TRES LECHUGAS C/QUESO COTAGE	AROS DE CEBOLLA	BRASILEÑA	ATUN
	ENTOMATADAS	BERROS C/ JITOMATE	EJOTES C/ GRANOS DE ELOTE SALTEADOS	NOPAL A LA MEXICANA	FRIJOLES C/TOTOPOS
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH



	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	PAPAYA	MELON	GELATINA A LA CREMA	PLATANO	PANQUE
AGUA	ALFALFA /PIÑA	TAMARINDO	LIMON/APIO	GUAYABA	COCO

SEMANA # 8					
TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ENSALADAS	LECHUGA ROMANA RABANITOS NOPAL	ESPINACA HABA VERDE PAPA CAMBRAY	LECHUGA OREJONA GERMEN DE SOYA ZANAHORIA	ACELGA BROCOLI EJOTE	CHAYOTE COL MORADA BERROS
SOPA Y/O CREMA	CREMA POBLANA	CONSOME DEPOLLO VERDURA/GARBANZO	ALUBIAS	CONSOME CASERO C/GARBANZO Y ARROZ	CODITO C/ ESPINACAS
ARROZ Y/OPASTAS	SPAGUETTI POMODORO	ARROZ CANARIO	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	PAPAS C/ RAJAS	ARROZ BLANCO C/EJOTE
GUISADO 1	PUNTAS DE POLLO A LA NORTEÑA	POLLO EN ACHIOTE	ALAMBRE DE RES	POZOLE DE CERDO	POLLO ENCACAHUATADO
GUISADO 2	ROLLITO DE BISTECK EN SALSA VERDE	FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA/PURE DE PAPA	CROQUETA DE ATUN	FILETE AL MOJO	CERDO EN MOLE VERDE
FRIJOL	REFRITOS	A LA MEXICANA	DE LA OLLA	NEGROS CON EPAZOTE	A LA MEXICANA
PAN	TELERA	TELERA	TELERA	TELERA	TELERA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALSA	MORITA	VERDE	DE ARBOL	MEXICANA	CASCABEL
MENUS VEGETARIANOS	STUDEL DE ESPINACA /QUESO	TORTAS DE COLIFLOR/ QUESO PANELA	PAPA ALFA	ENCHILADAS ROJAS POTOSINAS	NOPAL RELLENO
MENUS TERAPEUTICOS	CAZUELA CRIOLLA	QUESADILLAS POBLANAS SIN FREIR	PIZZA VEGETARIANA	POLLO AL ORANGE	TORTAS DE EJOTE C/ QUESO C/ GUAJILLO
OPCIÓN	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO	HUEVO AL GUSTO
	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA	CARNE ASADA
	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA	PECHUGA ASADA
	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA	PLATO FRUTA
	NICOISSE	CORAZON DE PALMITO	CESAR	WALDORF	ENSALADA DE ATUN
	ENMOLADAS	PAPAS A LA FRANCESA	BETABEL C/BERROS	TIPO BRASILEÑA	PEPINO
CHILES Y ADEREZOS	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE	CHILE VINAGRE
	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE	CHILE CHILPOTLE
	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN	CHILE PIQUIN
	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS	ADEREZO MIL ISLAS
	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH	ADEREZO RANCH



	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA	ADEREZOS DE MARCA
POSTRE	MANDARINA	GUAYABA	PANQUE	ALEGRIA	DULCE DE CAMOTE
AGUA	PIÑA	PEPINO C/APIO	MELON	NARANJA	LIMON

**ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD
ANEXO 2**

(NOMBRE) MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (PERSONA FÍSICA O MORAL).

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:
SI ES PERSONA FÍSICA, AGREGAR LA CURP:

DOMICILIO:
CALLE Y NUMERO:

COLONIA: DELEGACIÓN O MUNICIPIO:

CÓDIGO POSTAL: ENTIDAD FEDERATIVA:

TELÉFONOS: FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

NO. DE LA ESCRITURA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA : FECHA :

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA :

RELACIÓN DE ACCIONISTAS.-
APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRE(S):

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL :

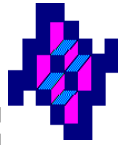
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA :

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE :

DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES.-

ESCRITURA PÚBLICA N°: FECHA :

NOMBRE, NUMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PUBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGO :



(LUGAR Y FECHA)

PROTESTO LO NECESARIO
(FIRMA)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

ANEXO 3

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA PARTICIPAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y
APERTURA DE PROPOSICIONES

NOMBRE DEL LICITANTE:

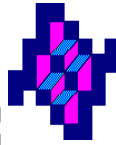
DOCUMENTO	PUNTO BASES	DOCUMENTO PRESENTADO
-----------	-------------	----------------------

SI ACUDE EL REPRESENTANTE LEGAL

SI ACUDE EL REPRESENTANTE LEGAL			
ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD	3.1.A.		
COPIA DE LA IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA	3.1.B.		
COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LAS BASES	3.1.C		
CARTA ART. 50 LAASSP Y ART. 8 FRAC XX DE LA LFRASP	3.1.D.		
ESCRITO DE INTEGRIDAD	3.1.E.		
CARTA DE NO INHABILITACION	3.1 F		
CARTA DE ACEPTACION DEL CONTENIDO DE LAS BASES	3.1. G		
SOBRE CON LA PROPUESTA TÉCNICA	3.1.H		
SOBRE CON LA PROPUESTA ECONÓMICA	3.1.I.		

FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

ANEXO 4

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA PARTICIPAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y
APERTURA DE PROPOSICIONES

NOMBRE DEL LICITANTE:

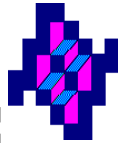
DOCUMENTO	PUNTO BASES	DOCUMENTO PRESENTADO
-----------	-------------	----------------------

SI ACUDE UN ENVIADO DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO	PUNTO BASES	DOCUMENTO PRESENTADO
CARTA PODER	3.2.A.	
COPIA IDENTIFICACIONES CON FOTOGRAFÍA	3.2.B.	
ESCRITO DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD	3.2.C.	
COPIA DEL RECIBO DE PAGO DE LAS BASES	3.2.D.	
CARTA ART. 50 LAASSP Y ARTÍCULO 8 FRACCIÓN XX LFRASP	3.2.E.	
ESCRITO DE INTEGRIDAD	3.2.F.	
CARTA DE NO INHABILITACION	3.1 G	
CARTA DE ACEPTACION DEL CONTENIDO DE LAS BASES	3.1.H	
SOBRE CON LA PROPUESTA TÉCNICA	3.2.I.	
SOBRE CON LA PROPUESTA ECONÓMICA	3.2.J.	

FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

ANEXO 5

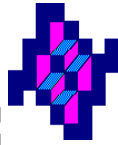
CUADRO DE PROPUESTA TÉCNICA

NOMBRE:	FECHA
REPRESENTANTE LEGAL:	FIRMA:

CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	CANTIDAD

FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

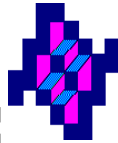


LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

**ANEXO 6-B
CUADRO DE PROPUESTA ECONÓMICA
MONTO TOTAL**

NOMBRE:	FECHA:
REPRESENTANTE LEGAL:	FIRMA:

SUB-TOTAL	\$
IVA.	\$
MONTO TOTAL	\$
TOTAL DE PARTIDAS COTIZADAS	



ANEXO NUM. 7

TEXTO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (10%)

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE: (SEÑALAR EL IMPORTE QUE RESULTA DEL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ANTE: EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, PARA GARANTIZAR POR PARTE DE (NOMBRE DEL PROVEEDOR) CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: (SEÑALARLO) Y CON DOMICILIO EN (SEÑALARLO), EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y OBLIGACIONES CONTRAÍDAS MEDIANTE EL CONTRATO NÚMERO (SEÑALARLO), CELEBRADO CON EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA No. **12270001-002-08** Y RELATIVO AL SUMINISTRO DE (ANOTAR EL TIPO DE BIENES), POR UN IMPORTE DE (SEÑALAR EL IMPORTE DEL CONTRATO) (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) PAGARA AL INSTITUTO LA CANTIDAD DE (SEÑALAR EL IMPORTE DE LA FIANZA), EN CASO DE QUE SU FIADA INCUMPLIERE TOTAL O PARCIALMENTE LAS ESPECIFICACIONES Y OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL MENCIONADO CONTRATO.=====

ESTA FIANZA PERMANECERÁ EN VIGOR DESDE SU EXPEDICIÓN Y HASTA LA FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO, Y SOLO PODRÁ SER DEVUELTA POR EL PROPIO INSTITUTO. EN LA INTELIGENCIA DE QUE ESTE PODRÁ HACER EFECTIVA LA GARANTÍA, AL MOMENTO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SEÑALADO. SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA REALIZACIÓN DE LA ENTREGA A QUE SE REFIERE EL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARA AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON DICHA PRORROGA O ESPERA. =====

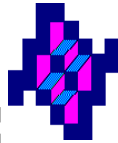
EN CASO DE HACERSE EXIGIBLE ESTA GARANTÍA, (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 93 Y 94 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR.=====

ESTA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO Y SUS ANEXOS Y GARANTIZA EL DEBIDO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO Y SUS ANEXOS, POR PARTE DE NUESTRO FIADO, LAS CUALES DEBERÁN SER REALIZADAS EN LOS PLAZOS QUE PARA TAL EFECTO SE ESTABLECIERON EN EL MISMO.=====

ESTA FIANZA TAMBIÉN RESPONDE DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES Y DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERA INCURRIDO EL FIADO EN TÉRMINOS DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO. =====

ESTA COMPAÑÍA AFIANZADORA SE OBLIGA A ATENDER LAS RECLAMACIONES FIRMADAS POR EL BENEFICIARIO, MISMAS QUE DEBERÁN CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS:

FECHA DE RECLAMACIÓN; NÚMERO DE PÓLIZA DE FIANZA RELACIONADO CON LA RECLAMACIÓN RECIBIDA; FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA FIANZA; MONTO DE LA FIANZA; NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL FIADO; NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL BENEFICIARIO; DOMICILIO DEL BENEFICIARIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES; DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA; REFERENCIA DEL CONTRATO FUENTE (FECHAS, NÚMERO DE CONTRATO, ETC.); DESCRIPCIÓN DEL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA QUE MOTIVA LA PRESENTACIÓN DE LA RECLAMACIÓN, ACOMPAÑANDO LA DOCUMENTACIÓN QUE SIRVA COMO SOPORTE PARA COMPROBAR LO



INSTITUTO NACIONAL
DE SALUD PÚBLICA

DECLARADO Y EL IMPORTE DE LO RECLAMADO QUE NUNCA PODRÁ SER SUPERIOR AL MONTO DE LA FIANZA.

**CARTA RELATIVA AL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN
ANEXO NO. 8**

Cuernavaca, Morelos a _____
Día Mes Año

**INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA
P R E S E N T E:**

En relación a la Licitación Pública Nacional para la Adquisición de _____ N° **12270001-009-08** y de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación vigente, en relación con la Regla 2.1.16 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2006, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 2 de agosto de 2006, **manifiesto bajo protesta de decir verdad**, que la información que a continuación se detalla es verídica y que presento en documento original para que sea turnado a la Autoridad Fiscal.

Datos del contribuyente.

Nombre, Denominación o Razón Social: _____
R. F. C.: _____

Actividad preponderante: _____

Domicilio Fiscal: _____

Datos del representante legal.

Nombre: _____

R. F. C.: _____ **Correo electrónico:** _____

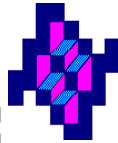
Datos del contrato.

Se trata de: _____

Número: _____ **Monto total:** _____ **Moneda:** _____

Asimismo, declaro que a esta fecha en que expido el presente escrito, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, manifiesto lo siguiente:

- Que mi representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales a que se refiere la Resolución Miscelánea Fiscal para 2006, ya citada, en lo referente a los incisos a) y b) de la Regla 2.1.16.



- Por último manifiesto que mi representada no se encuentra en los supuestos previstos en los incisos c), d), e) y f) de la Regla 2.1.16 de la multicitada Resolución Miscelánea.

**Nombre y Firma del Contribuyente
o Representante Legal**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08

ANEXO 9

CARTA DE ACEPTACIÓN DE CONTENIDO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

CUERNAVACA, MORELOS, A _____ DE 2006.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA
P R E S E N T E

ME REFIERO A LA LICITACIÓN PÚBLICA (SEÑALAR EL CARÁCTER Y EL NÚMERO DE LA LICITACIÓN), RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE (EL OBJETO DE LA LICITACIÓN), SOBRE EL PARTICULAR Y A MI PROPIO DERECHO Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DENOMINADA _____,

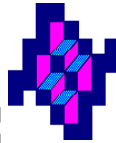
MANIFIESTO LO SIGUIENTE

QUE OPORTUNAMENTE RECIBÍ LAS BASES RELATIVAS A LICITACIÓN DE REFERENCIA, Y QUE DECLARO QUE HEMOS ANALIZADO CON DETALLE LAS BASES DE LA LICITACIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES CORRESPONDIENTES Y QUE LAS ACEPTAMOS EN TODOS SUS TÉRMINOS, ASÍ COMO LOS ACUERDOS TOMADOS EN LA REUNIÓN DE ACLARACIONES A LAS BASES.

ASÍ MISMO, EXPRESO A USTED, QUE CONOZCO LAS DISPOSICIONES LEGALES QUE RIGEN LAS ADQUISICIONES DE BIENES POR PARTE DE LAS EMPRESAS DESCENTRALIZADAS Y DE PARTICIPACIÓN ESTATAL DEL GOBIERNO FEDERAL MEXICANO Y DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN LAS BASES Y QUE CONTIENE LOS DOCUMENTOS QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

- A) QUE NUESTRA PROPOSICIÓN SE PRESENTA EN LOS ANEXOS NOS. _____ DE LAS BASES, DEBIDAMENTE FIRMADAS Y SELLADAS CON EL SELLO DE NUESTRA EMPRESA, ESTOS CONTIENEN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FECHAS DE ENTREGA DE LOS BIENES QUE PROPONE MI REPRESENTADA, ASÍ COMO LOS PRECIOS.
- B) QUE SI RESULTAMOS FAVORECIDOS EN LA LICITACIÓN, NOS COMPROMETEMOS A FIRMAR EL CONTRATO RESPECTIVO DENTRO DE LOS VEINTE DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO ASÍ COMO A LA ENTREGA DE LA FIANZA CORRESPONDIENTE A LOS 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO.

DE IGUAL MANERA MEDIANTE ESTE DOCUMENTO, PROTESTAMOS DECIR VERDAD, QUE ESTA EMPRESA CUENTA CON LA DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA, NECESARIA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS CONTRATOS Y QUE SERÁ PRESENTADA ANTE EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES DEL INSTITUTO EN SU OPORTUNIDAD.



ATENTAMENTE

EL REPRESENTANTE LEGAL

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08
ANEXO 10
GUÍA DE DOCUMENTOS

DOCUMENTOS QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES GANADORES

DOCUMENTO	PUNTO BASES	DOC. PRES.	DOC. REC.
-----------	-------------	------------	-----------

PERSONAS MORALES:

ACTA CONSTITUTIVA	6.1.A.		
PODER NOTARIAL	6.1.B.		

PERSONAS FÍSICAS:

ALTA S.H.C.P.	6.2.C.		
ACTA DE NACIMIENTO	6.2.D.		

PERSONAS MORALES Y FÍSICAS:

REGISTRO FEDERAL DEL CONTRIBUYENTE	6.3.E.		
ESCRITO ART. 32-D CODIGO FISC. FED. (ANEXO 8)	6.3.F.		

REPRESENTANTES O DISTRIBUIDORES:

CARTA DE REPRESENTACION O DISTRIBUCION DE LA EMPRESA QUE REPRESENTEN	6.4.G.		
--	--------	--	--

REPRESENTANTES O DISTRIBUIDORES Y FABRICANTES

CURRICULUM Y RELACION DE CLIENTES	6.6. H.		
-----------------------------------	---------	--	--



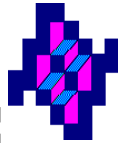
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 12270001-009-08
MODELO DE CONTRATO
ANEXO 11

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"; Y POR LA OTRA PARTE, EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, REPRESENTADO POR EL LIC. RAÚL CONTRERAS ALCANTARA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL INSTITUTO"; AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" declara que:

- a). Es _____ legalmente constituida, mediante _____ de fecha ____ de _____ de _____, otorgada ante la fe de _____, titular de la Notaría No. ____ de la Ciudad de _____, _____, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y Comercio.
- b). Está representada en este acto por _____ en su carácter de _____, cuya personalidad se acredita, con _____ de fecha ____ de _____ del _____, otorgado ante la fe de _____, titular de la Notaría No. ____ de la Ciudad de _____, _____.
- c). Tiene entre otros objetivos y funciones la de proporcionar servicios de comedor industriales o institucionales.
- d). Tiene su domicilio en _____, Col. _____, _____, C.P. _____, en la Ciudad de _____, _____, mismo que señala para los efectos efectivos legales de este Contrato.
- e). Reconoce y acepta que cuenta con los elementos propios a que se refieren los Artículos 13 y 15 de la Ley Federal del Trabajo y en consecuencia es el único patrón de toda y cada una de las personas que intervengan en el cumplimiento de las obligaciones inherentes al servicio de mensajería y paquetería sin valor comercial con destino nacional, objeto del presente Contrato, liberando a "EL INSTITUTO" de cualquier responsabilidad laboral, por lo que no podrá considerársele patrón sustituto. Por lo aquí estipulado "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", como empresario y patrón del personal que ocupe para cumplir con este contrato, se obliga a responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "EL INSTITUTO" y sacar a esta última en paz y a salvo de cualquier reclamación, sea judicial o extraoficial.



- f). Bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos del Artículo 50 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, por lo que reúne los requisitos, que para ser contratado estipula dicha Ley.

II. "EL INSTITUTO" declara que:

- a) Que fue creado desde el 26 de enero de 1987, que en la actualidad es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 2 fracción III, 5, 9 y 10 de la Ley de los Institutos Nacionales de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 26 de mayo de 2000, con Registro Federal de Contribuyentes INS-8701264-P2.
- b) Que este contrato es adjudicado conforme a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, con base en los Artículos 26, Fracción I, 27 y 28 Fracción I y demás relativos y de acuerdo a la notificación de fallo de fecha ___ de _____ del ____ de la Licitación Pública Nacional 12270001-000-06.
- c) Que en su carácter de representante de "EL INSTITUTO" está facultado para suscribir el presente documento, conforme a lo dispuesto en el Testimonio Notarial número 11,654, volumen 164, pagina 191 de fecha siete de junio de 2006, el cual se contiene Poder General para Pleitos y Cobranzas y Actos de Administración que otorga el señor Doctor Mauricio Hernández Ávila en su carácter de Director General del Instituto Nacional de Salud Pública a favor del Señor Raúl Contreras Alcántara, otorgado ante la fe del Lic. José Eduardo Menéndez Serrano Notario Público No. 7 de Cuernavaca, Morelos.
- d) Que cuenta con recursos presupuestales para cubrir el costo de la prestación de los servicios objeto de este instrumento, según consta en el oficio de autorización No. DGPOP/___/_____ de la oficialía mayor de la secretaria de salud de fecha ___ de _____ de 200__.
- e) Que requiere de los servicios técnicos y especializados para el _____.
- f) Que para todos los efectos legales derivados de este instrumento, señala como su domicilio el ubicado en Av. Universidad 655, Col. Santa María Ahuacatlán, C.P. 62508, Cuernavaca, Morelos.

III. Las partes declaran:

- a) Que conocen la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento, y se sujetan a las disposiciones de éstas y demás complementarias y/o reglamentarias.

En base a lo antes expuesto las partes están de acuerdo en sujetar el presente Contrato, al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO Y TIPO DE CONTRATO.- "EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA" encomienda a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" la realización del servicio consistente en: _____ servicio de comedor conforme a los términos de referencia del anexo No. 1 y a la cotización presentada.

SEGUNDA.- MONTO DEL CONTRATO.- El monto total del presente contrato es de mínimo de \$ _____ y máximo de \$ _____, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

TERCERA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a iniciar los servicios objeto de este contrato en sus Instalaciones, el día _____, y a terminarlos a más tardar, el día _____, contando con los elementos necesarios para realizar el servicio, durante el período contratado.



Lugar: _____.

Condiciones: Conforme a los términos de referencia del anexo No. 1 y a la cotización presentada.

CUARTA.- PLAZO Y CONDICIONES DE PAGO DEL PRECIO DE LOS SERVICIOS.- "EL INSTITUTO" realizará el pago de los servicios objeto de la licitación, en moneda nacional dentro de los veinte días naturales posteriores a la presentación de la factura respectiva, previa prestación de los servicios en los términos del contrato.

Al tramitar el último pago se deberá contar con el oficio de conformidad de que se recibió satisfactoriamente el servicio y los resultados que se obtuvieron.

QUINTA.- PRECIOS.- Los precios serán fijos durante la vigencia del contrato.

SEXTA.- RECEPCION DE LOS TRABAJOS.- La recepción de los servicios ya sea total o parcial, se realizará conforme a lo señalado en los términos de referencia anexo No. 1 y a la cotización presentada), que forman parte de este contrato, reservándose "EL INSTITUTO" el derecho de reclamar por servicios faltantes o mal ejecutados.

SÉPTIMA.- RELACIONES LABORALES.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" como empresario y patrón del personal que ocupe con motivo de los servicios materia de este contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y de seguridad social. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" conviene por lo mismo, en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presentaren en su contra o en contra de "EL INSTITUTO" en relación con los servicios de este contrato.

OCTAVA .- GARANTIAS.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a constituir una garantía de cumplimiento de todas y cada una de sus obligaciones derivadas de este contrato, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del contrato, mediante el otorgamiento de una póliza de fianza, que será expedida a favor y satisfacción del Instituto Nacional de Salud Pública, cuyo importe será igual al 10% (diez por ciento) del monto total de este contrato, sin considerar el I.V.A. la fianza será liberada siempre que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", haya cumplido satisfactoriamente las obligaciones de este contrato

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a mantener la fianza citada, en tanto permanezca en vigor el presente Contrato y hasta 12 (doce) meses posteriores a la fecha en que el mismo haya vencido o aquella en que "EL INSTITUTO" hubiere comunicado la terminación anticipada del Contrato, en la inteligencia que sólo podrá ser cancelada mediante autorización expresa por escrito de "EL INSTITUTO".

Así mismo se otorgará bajo las siguientes declaraciones expresas:

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el presente pedido y/o contrato.
- b) Que renuncia a los beneficios de orden y exclusión a que se refieren los Artículos 2814 y 2815 del Código Civil vigente y de que se somete al procedimiento establecido en el Artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas para el caso de que dichas fianzas se hagan efectivas.
- c) Que la fianza estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- d) Que la afianzadora acepta someterse expresamente a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley Federal de Instituciones de Fianzas para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.



- e) Que la Compañía afianzadora acepta expresamente continuar garantizando el crédito a que se refiere la póliza, aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas al prestador del servicio, para el cumplimiento de las obligaciones que afianza.
- f) Que la Compañía afianzadora cancelará la fianza hasta recibir la cancelación, por escrito, de parte del Instituto Nacional de Salud Pública.

NOVENA.- RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a prestar los servicios objeto del presente contrato, conforme a la propuesta presentada y a que la prestación de dichos servicios se efectúe a satisfacción de "EL INSTITUTO".

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no podrá, bajo ningún título vender, ceder o enajenar a terceras personas físicas o morales los derechos y obligaciones derivados de este contrato, excepto los derechos de cobro por la prestación de los servicios realizados que ampara este contrato.

DÉCIMA.- CONDICIONES, TÉRMINOS Y PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES.- "EL INSTITUTO" aplicará una pena del 5% del importe de la facturación por los servicios no proporcionados o que no se ajusten a lo solicitado en el anexo 1 de las bases de licitación No. 12270001-000-06 por causas imputables al PRESTADOR DEL SERVICIO, por cada día de atraso o incumplimiento hasta por un importe que no podrá exceder al importe de la garantía de cumplimiento, la cual será descontada al PRESTADOR DEL SERVICIO, cuando hubiese transcurrido el plazo señalado para la ejecución del servicio, en los términos señalados en el Artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Una vez excedido la penalización por el monto de la garantía "EL INSTITUTO" podrá rescindir el presente contrato.

DECIMA PRIMERA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR QUE IMPLIQUE LA SUSPENSION TEMPORAL DEL CONTRATO.-

Ninguna de las partes será responsable de cualquier retraso o incumplimiento de este Contrato que resulte directa o indirectamente de caso fortuito o de fuerza mayor definido en la legislación aplicable.

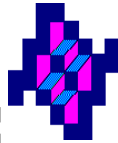
DÉCIMA SEGUNDA.- RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA:

"EL INSTITUTO" dará por rescindido este Contrato, si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" incurre en violación de los términos y condiciones del mismo, y harán efectivos los derechos de "EL INSTITUTO" contenidos en este Contrato. También podrá darlo por terminado anticipadamente, cuando concurren razones de interés general, o cancelar en cualquier momento y por circunstancias internas.

DÉCIMA TERCERA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA:

Si "EL INSTITUTO" considera que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" ha incurrido en alguna de las causas de rescisión que se consignan en este Contrato, dentro de un plazo de 15 (quince) días naturales siguientes a aquél en que se hubiera agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, el procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

- a) Se iniciará a partir de que a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- b) Transcurrido el término a que se refiere el inciso anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer, y



La determinación de dar o no por rescindido el presente Contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a lo señalado en el inciso a) de esta Cláusula.

DECIMA CUARTA.- Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, por lo tanto "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" renuncia al fuero que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente, futuro o por cualquier otra causa.

DÉCIMA NOVENA.- Modificaciones:

"EL INSTITUTO" podrá ampliar el alcance de este Contrato dentro de los 12 (doce) meses posteriores a la firma del mismo, siempre y cuando no se agregue, en total, más del 20% (veinte por ciento) de las cantidades solicitadas en este instrumento obligándose "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" a respetar los precios estipulados en la Cláusula Segunda.

El presente Contrato se firma en la ciudad de Cuernavaca, Morelos, el día ___ de _____ del año ____; con una vigencia del ___ de _____ al ___ de _____ del ____.

POR "EL INSTITUTO":

LIC. RAÚL CONTRERAS ALCANTARA
Director de Administración y Finanzas

LIC. MIGUEL CABRERA OCAMPO
Jeff del Departamento de Servicios Generales

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO":

C.
