**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL**

NO. LP-919044992-N33-2020

**“SERVICIO DE NUTRICIÓN”**

**BASES**

**EJERCICIO FISCAL 2020**

**INTRODUCCIÓN**

Las presentes bases señalan el procedimiento de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020; así mismo describe el “SERVICIO DE NUTRICIÓN” que Servicios de Salud de Nuevo León, Organismo Público Descentralizado requiere para cubrir las necesidades de diversas unidades aplicativas, el procedimiento del concurso, las condiciones generales de contratación, la forma en que se llevará a cabo el procedimiento de entrega de la documentación requerida.

Para los efectos de estas bases a Servicios de Salud de Nuevo León, Organismo Público Descentralizado, en lo sucesivo se le denominará **la Convocante**.

**PRESENTACIÓN**

El Gobierno del Estado de Nuevo León, a través de los Servicios de Salud de Nuevo León Organismo Público Descentralizado, en cumplimiento con lo establecido en los Artículos 1 fracción VI, 5, 25 fracción I, 27 tercer párrafo, 29 fracción I y *31* y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, *Artículo 59* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, así como al Acuerdo de fecha 12 de Noviembre del 2015, emitido por el Secretario de Finanzas y Tesorero General del Estado de Nuevo León, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 18 de Noviembre del 2015, el cual establece la utilización del método de Licitación Pública Presencial; Artículo 1, 2 Fracción XIV de la Ley que Crea el Organismo Público Descentralizado denominado Servicios de Salud de Nuevo León y 19 Fracción XV del Reglamento Interior de Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D., en debida concordancia con el Artículo 70 de la Ley de Egresos para el año del 2020, CONVOCA a las personas físicas o morales a participar en la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020 para la contratación del “SERVICIO DE NUTRICIÓN”.

**BASES**

**1.- DATOS GENERALES Y DE IDENTIFICACIÓN.**

1. Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D., convoca a través de la Dirección Administrativa por conducto del Departamento de Control de Insumos y Almacén, ubicado en el primer piso, Matamoros oriente, No. 520, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, Tel: 81 30 70 49.
2. Las bases de la presente Convocatoria podrán obtenerse de manera gratuita a través de la página oficial de Servicios de Salud de Nuevo León, a partir de la fecha de su publicación, en el portal <http://saludnl.gob.mx>, en la parte inferior, en el apartado “licitaciones”, o en su caso a través del Departamento de Control de Insumos y Almacén de los Servicios de Salud de Nuevo León, ubicado en el primer piso de la calle Matamoros oriente, No. 520, Zona Centro, en la Ciudad de Monterrey, Nuevo León, en un horario de 9:00 a.m. a 3:00 p.m.
3. La Participación de los licitantes para la presente Licitación Pública será de forma presencial. Será identificada con carácter Nacional. En la presente licitación no se recibirán proposiciones a través de servicio postal o de mensajería.
4. La presente Licitación Pública Nacional Presencial será identificada por el No. LP-919044992-N33-2020.
5. La contratación del servicio incluido en esta Convocatoria corresponde al ejercicio fiscal 2020.
6. Las proposiciones, folletos, anexos y demás información relativa a la prestación del servicio que se presenten deberán ser en idioma español. En caso de que los últimos sean en idioma diferente, deberán presentarse con traducción simple al español.
7. La contratación del servicio requerido por la Convocante**,** se realizará con recurso del tipo de presupuesto 202024, Programas CV2708 y 020508 Partida 22102, con cargo a distintas unidades, cuenta bancaria No. 0115114268.
8. Para la presente licitación ninguna de las condiciones contenidas en estas bases, así como en las propuestas presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.
   1. **Descripción completa del servicio. Información específica.**
      1. En el Anexo 1 de estas bases, se señalan la descripción y cantidades de alimentos que se requieren para atender a los pacientes de diversas unidades Hospitalarias de la Convocante, dichas cantidades podrán variar sin rebasar los presupuestos autorizados.
      2. Cabe aclarar que las descripciones y características propias del servicio de Nutrición, objeto del presente concurso, corresponden a la información enviada y avalada por los directores de cada una de las Unidades Hospitalarias.
      3. La Convocante se compromete a erogar como mínimo el 60% del monto adjudicado.
      4. Los licitantes deberán contar con aviso de funcionamiento del local donde se preparan los alimentos destinados al Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil.
      5. Para la Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica, la Unidad de Tierra y Libertad, el Hospital General de Juárez y Hospitales Generales de Montemorelos, Linares y Sabinas Hidalgo la Convocante pondrá a disposición del licitante que resulte adjudicado un área para la preparación de los alimentos (Cocina); los mantenimientos a las instalaciones eléctricas, hidráulicas y de vapor; así como mantenimiento en general (pintura, impermeabilización, fallas en las instalaciones eléctricas, hidráulicas y de vapor; y reparaciones y adecuaciones menores) correrán a cuenta del propio licitante; quién será responsable también de suministrar el equipamiento menor y utensilios de cocina necesarios para la prestación del servicio.

Los licitantes deberán acreditar con curriculum que cuentan con experiencia de por lo menos 12 (doce) meses de antigüedad brindando el servicio de alimentación a pacientes.

* + 1. Los licitantes deberán comprobar el giro y actividad preponderante con el objeto señalado en el Acta Constitutiva.

* + 1. Los licitantes deberán contar con bodega con espacio para almacenar alimentos secos y alimentos refrigerados, deberá estar equipada con cuartos fríos, refrigerador y congelador; ésta deberá tener capacidad de almacenaje suficiente para atender el servicio objeto de esta licitación.
    2. El licitante que resulte con adjudicación será responsable del pago de las obligaciones patronales derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia civil, penal, fiscal, de trabajo, y de seguridad social o las que se deriven de su relación contractual.
    3. El licitante a quien se adjudique el contrato, realizará las actividades necesarias para la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de los alimentos.
    4. Los licitantes deberán contar con instalaciones que cumplan con todas las normas de la Secretaría de Salud en cuanto a instalaciones para el proceso de alimentos y deberá garantizar una respuesta rápida en la solicitud de alimentos fuera de los horarios establecidos, a más tardar en un rango de 60 minutos para cada una de las unidades hospitalarias.
    5. El licitante a quien se adjudique el contrato deberá designar a un coordinador responsable representante de la empresa, el cual deberá contar con Título de licenciado en nutrición o afín, quien estará en coordinación con el responsable del Departamento de Nutrición y Dietética de cada una de las unidades hospitalarias, sobre las especificaciones de preparación, elaboración, manejo y distribución de alimentos para los pacientes de las diferentes áreas de hospitalización y para el personal del Hospital con derecho a alimentos en el área de comedor.
    6. De las obligaciones para con el personal, queda expresamente convenido que el licitante que resulte adjudicado queda obligado a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social y para verificar el cumplimiento de ella durante la vigencia del contrato, deberá el proveedor entregar a las unidades receptoras de los servicios, las constancias de cumplimiento conforme a la periodicidad establecida en la Ley del Seguro Social para el pago de las cuotas respectivas, así mismo asumirá todas las obligaciones derivadas de los contratos de trabajo, su cumplimiento y demás responsabilidades económicas por los trabajos que se encomiendan, incluyendo toda clase de daños contra la Convocante, terceros en sus bienes o en las personas, así como cumplir con las obligaciones y prestaciones que establece la Ley Federal del Trabajo. En caso de accidente de trabajo a sus empleados, la empresa absorberá todas las responsabilidades, liberando a la Convocante de responsabilidad alguna a este respecto. La Convocante no será patrón sustituto.
    7. En caso de que el licitante que resulte adjudicado tuviera problemas de carácter laboral con sus empleados y de estos resultara un paro o huelga, se suspenderán los efectos del contrato, quedando la Convocante en libertad de contratar estos servicios con otra compañía.
    8. Los licitantes deberán cumplir con las normas de calidad (Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas o las Normas de Referencia Aplicables), debiendo enunciarlas, cuyo cumplimiento sea aplicable para demostrar que los servicios de contratación a la que hace referencia la presente convocatoria cumplen con los estándares de calidad o unidades de medida requeridas.
    9. Para el desarrollo de los eventos y menciones en las presentes bases se señalan los domicilios de la Subsecretaria de Prevención y Control de Enfermedades y la Dirección Administrativa de la Convocante, ubicadas en Matamoros No. 520 Ote, 3er. y 2do piso, Centro de Monterrey Nuevo León, C.P. 64000.

**1.2. Período, lugar y condiciones de la prestación del servicio.**

**1.2.1. Período de prestación del servicio:**

El servicio se prestará a partir del 22 de Agosto al 31 de Diciembre del 2020.

**1.2.2. Lugar de prestación del servicio:**

La prestación del servicio será en:

|  |  |
| --- | --- |
| **Unidad** | **Ubicación** |
| Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil | Calle Aldama No. 460, entre Independencia y 18 de Marzo Col. San Rafael en Guadalupe, N.L |
| Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica | Capitán Mariano Azueta No. 680, Col. Buenos Aires, Monterrey, Nuevo León. |
| Hospital General "Tierra y Libertad" | Juan Dosal No. 204, Col. Francisco Villa. |
| Hospital General de Juárez | Lat. Teófilo Salinas Garza Pte, Real de San José 2o Sector |
| Hospital General de Montemorelos | Ave. Capitán Alonso de León Km 4, Comunidad la Parrita, Montemorelos, N.L. |
| Hospital General de Montemorelos Comunitario | Amel Barocio y Panamá, Barrio Zaragoza, Montemorelos, N.L. |
| Hospital General de Linares | Ave. Alamo y Naranjo S/N Col. Provileon Linares, Linares, N.L. |
| Hospital General de Sabinas Hidalgo | Carretera Nacional S/N Col. Industrial, Sabinas Hidalgo, Nuevo León. |
| Hospital General de Sabinas Hidalgo | Alberto Chapa No. 500, Sabinas Hidalgo, N. L. |

**1.2.3.- Condiciones de prestación del servicio:**

1. **Cumplimiento de normas:**

El Proveedor será el único responsable de la ejecución de los servicios y deberá sujetarse a todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, protección civil, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito federal, estatal y municipal; eximiendo a la convocante de cualquier responsabilidad civil, laboral, de seguridad pública, protección civil, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito federal, estatal y municipal y de seguridad social que al respecto pudiera existir por la contratación del servicio de que se trata.

Deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad de cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, en los establecimientos en los que proporciona actualmente el servicio de alimentación.

1. **Transportación:**

Para la prestación del servicio el licitante que resulte adjudicado deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado con las siguientes características: Caja cerrada, utilizando en su interior contenedores de plástico (taras) limpias y desinfectadas para la transportación de alimentos.

Para la transportación de los insumos no perecederos deberá utilizar vehículos adecuados para conservarlos en buen estado que garantice su óptima utilización.

1. **Personal:**

El licitante que resulte con adjudicación será responsable del pago de las obligaciones patronales derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia civil, penal, fiscal, de trabajo, y de seguridad social o las que se deriven de su relación contractual, por lo que deberá presentar carta “bajo protesta de decir verdad que el personal contratado cuenta con seguridad social y que se le cubren sus salarios en términos de la Ley Federal del Trabajo”, y que se han cubierto las cuotas, aportaciones y salarios correspondientes al momento de la firma del contrato y se compromete a seguir haciéndolo puntualmente durante la vigencia del mismo”, anexando los comprobantes de pago correspondientes.

Los licitantes deberán acreditar documentalmente que su personal ha trabajado en empresas de este giro, especialmente en la preparación de dietas en sus diferentes regímenes.

Los licitantes deberán proponer el número de personas que emplearán en las siguientes áreas para la prestación del servicio: Recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de cajas térmicas y de carros transportadores de alimentos y servicio en cada una de las unidades hospitalarias.

El personal contratado por el licitante que resulte adjudicado deberá contar con una edad de entre 20 a 50 años de edad, para las áreas de: elaboración, cocción y las áreas de servicio en el hospital, preferentemente con bajo índice de rotación.

El personal del sexo femenino contratado por la empresa desempeñará sus labores con uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin anillos, aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje o cualquier otro aditamento.

El personal del sexo masculino contratado por la empresa desempeñará sus labores con uñas cortas, sin barba, sin bigote y sin tatuajes. La empresa deberá acreditar cada cinco meses a la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria (UVEH) y al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, mediante la exhibición de certificados médicos expedidos por institución médica de carácter público o privado, haber realizado revisión practicada al personal que lleve a cabo la prestación del servicio, debiendo adjuntar estudios clínicos, exudado faríngeo, coproparasitoscópico único e hidróxido de potasio (KOH) y coprocultivo.

Para evitar contaminación en los alimentos se deberán suspender temporalmente a los trabajadores que hayan resultado positivos de alguna patología, en tanto no se compruebe su total recuperación, debiendo el licitante cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional.

Las heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de procesos cuando estas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.

1. **Uniformes y presentación personal:**

Para la prestación del servicio de alimentos en general, el personal deberá portar uniforme de algodón perfectamente limpio, debiendo ser pantalón con chaquetín (sin bolsas), con el logotipo de la empresa, zapatos con suela antiderrapante, delantal; deberá usar el uniforme sólo en las instalaciones de la misma y en el hospital, debiendo evitar portarlo en el trayecto a su trabajo o a su casa.

El personal del sexo femenino contratado por la empresa desempeñará sus labores con el cabello totalmente recogido y cubierto por una cofia (la que permita el menor paso de cabellos posible) y portando encima un gorro de algodón, asimismo deberán de traer las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

El personal masculino deberá portar una cofia (la que permita el menor paso de cabellos posible) y portando encima un gorro de algodón. Los colores de los uniformes deberán de ser claros en la parte superior (chaquetin), no transparentes. No deberán portar reloj, anillos, cadenas ni pulseras.

Para la prestación del servicio de alimentos en general, en las áreas de montaje y distribución en el hospital y todo el tiempo de jornada en las instalaciones de la empresa, el personal deberá portar cubre bocas desechables, que deberán ser cambiados cada cuatro horas.

1. **Distribución de alimentos:**

Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización en las diversas unidades hospitalarias para pacientes previamente señalados por el Departamento de Nutrición y Dietética, la empresa deberá contar con carros térmicos porta charolas, en excelentes condiciones de uso.

Para la prestación del servicio de alimentos, el licitante que resulte adjudicado, proporcionará los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para los pacientes y personal del Hospital con derecho a alimentos.

No deberán utilizarse utensilios de barro.

1. **Obligaciones de las unidades hospitalarias:**

Correrá a cargo de cada una de las unidades hospitalarias, la cantidad que resulte por el consumo de energía eléctrica suministro de agua, de gas y teléfono que generen las áreas de cocina (Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica, Hospitales Generales de Montemorelos, Linares y Sabinas Hidalgo) y de recepción de alimentos (Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil) durante la vigencia del contrato respectivo, así como proporcionar los espacios físicos para tales fines.

Las Unidades Hospitalarias entregarán a la empresa las bolsas con las características específicas para la alimentación enteral (dietas licuadas).

Las Unidades Hospitalarias proporcionarán área suficiente dentro de las mismas para el montaje de los alimentos y para la guarda de carros para el traslado de alimentos, así como el espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos y alimentos.

1. **Manuales de procedimientos:**

Los licitantes deberán presentar plan de trabajo detallando los métodos que utilizara para la atención y suministro de raciones alimenticias, describiendo los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como menús a ofrecer, forma de preparación de alimentos, además de detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima y de alimentos.

Los licitantes deberán acreditar que cuenta con sus respectivos manuales de procedimientos para los procesos de:

1. Recepción de víveres,
2. Almacenaje de víveres,
3. Preparación de alimentos,
4. Cocción de alimentos,
5. Distribución de alimentos,
6. Lavado de superficies, techos y paredes,
7. Lavado de utensilios,
8. Lavado de equipos,
9. Registros de temperaturas de alimentos y equipos.

El licitante ganador deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietética de cada una de las unidades hospitalarias mensualmente o cuando se le solicite, los registros de control de los rubros mencionados anteriormente.

1. **Insumos:** En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por el licitante que resulte adjudicado deberán.-

* Ser de la mejor calidad.
* Los aceites deberán ser libres de colesterol y no deberán reutilizarse.
* Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras.
* Las frutas y verduras deben ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras.
* Los granos y las harinas se deben rechazar cuando presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos y roedores.
* Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad Tif y deberán utilizarse dentro del periodo de consumo establecido.
* Los lácteos deberán ser pasteurizados.
* Los huevos deberán ser frescos.
* Los productos que se adquieran deben de presentar las siguientes características: presentar fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos del producto congelado y refrigerado.
* Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semi procesadas, para evitar su contaminación.
* La empresa deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío- caliente o al grupo al cual pertenezcan.
* La empresa deberá almacenar los insumos cárnicos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.
* Para todos los casos, durante la vigencia del contrato el licitante deberá utilizar los insumos bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

1. **Preparación de los alimentos:**

La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas, (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y garantizar la dieta prescrita, cumpliendo con los horarios de distribución establecidos.

El licitante deberá tener la capacidad de preparar un 5% de raciones adicionales diarias por cualquier incremento de pacientes al momento de entregar las dietas (ingresos, cambios de prescripción) con el propósito de cumplir las prescripciones médicas.

El licitante deberá presentar una programación de menús de 4 semanas para el personal con derecho a alimentos, la cual deberá respetarse durante la vigencia del contrato, considerando una opción de menú, para pacientes deberá presentarse una programación de menús de 2 semanas, los cuales serán revisados y aceptados por el personal de nutrición de cada unidad hospitalaria.

Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.

La fecha de caducidad será con un margen de dos meses en alimentos no perecederos.

El Departamento de Nutrición y Dietética de cada una de las unidades hospitalarias será el encargado de supervisar que los alimentos preparados y servidos por el licitante cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

1. **Tipos de dietas.**

*DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA.-*

* Papillas, purés de frutas, verduras, cereales y mixtos
* Dietas Líquidas
* Dietas Blandas
* Dietas Normales
* Dietas licuadas

*DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES-.*

* Hipercalórica
* Hipocalórica
* Para diabético
* Hiposódica
* Hipoproteica
* Hiperproteíca
* Sin lactosa
* Alto contenido en fibra
* Libre de fibra
* Astringente
* Laxante
* Baja en grasa
* Baja en colesterol
* Libre de fenilalanina

En las dietas modificadas en consistencia y en nutrientes forman parte de las mismas los suplementos (Pediasure y Fortin) y cenas de media noche de acuerdo al plan dietético que solicite el Departamento de Nutrición y Dietética de cada una de las unidades hospitalarias y deberán cubrir con la cantidad calórica, consistencia, presentación, tiempos de servicio y atributos según amerite cada paciente.

1. **Horario y distribución de los alimentos:** Las actividades en cocina a cargo del licitante para la preparación de los alimentos de acuerdo al menú por día-mes de que se trate para cada una de las unidades hospitalarias y estarán sujetos al siguiente horario:

* Inicio de actividades a las 06:00 horas.
* La distribución del desayuno iniciará a las 08:30 horas para pacientes en área de hospitalización, en su propia cama.
* El personal de Nutrición de cada unidad hospitalaria hará la petición del desayuno a las 7:00 horas, la llegada del alimento del desayuno deberá ser a las 8:00 horas en cada una de las unidades hospitalarias, con un tiempo de tolerancia máximo de 15 minutos.
* El horario para el desayuno del personal con derecho a alimentos será de las 8:30 a 10:30 horas por lo que el desayuno para el personal con derecho a alimentos deberá de llegar a las 7:45 horas.
* La distribución de la comida iniciará a las 13:00 horas para pacientes en las áreas de hospitalización en su respectiva cama, se hará una petición previa por parte del personal de Nutrición, misma que se confirmará a las 10:30 horas con las modificaciones correspondientes por el mismo personal, el alimento para la comida deberá llegar al Hospital a las 12:00 horas; de 13:30 horas a 14:30 horas será el horario para el personal del hospital con derecho a alimento (comida).
* La distribución de cena inicia a las 17:30 horas para pacientes en las áreas de hospitalización en su respectiva cama, se hará una petición previa a las 14:30 horas por parte del personal de nutrición, se confirmará por parte del mismo personal a las 15:00 horas.
* El alimento para la cena para pacientes deberá llegar al Hospital a las 17:00 horas.
* El personal del hospital con derecho a alimentación cenará de manera escalonada de las 17:30 horas a las 19:00 horas.
* La distribución de la cena de media noche para personal del hospital con derecho a alimento será de 21:00 horas a 23:00 horas y la realizará el personal de la empresa que otorga el servicio, si al final de la entrega hay personas que no han recogido el alimento, el licitante ganador deberá etiquetar los paquetes y dejarlos en el refrigerador del comedor. Por lo que deberá entregar el registro de llegada, el control de lo entregado y en caso de quedar, entregar las dietas restantes al personal del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital.
* El Departamento de Nutrición y Dietética, se encargará de la distribución de los alimentos a los pacientes en el menor tiempo posible.
* El personal del hospital se encargará de retirar las charolas en que se han servido los alimentos a los pacientes en un lapso de cuarenta minutos.
* En el proceso de distribución de alimentos para los pacientes a las diferentes áreas de hospitalización y la preparación de las charolas deberá realizarse en el área asignada por el hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta correspondiente para cada paciente.
* Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, por padecer enfermedad infectocontagiosa, los alimentos serán entregados sin la charola de servicio, solo utilizando loza desechable.
* Las charolas deberán identificarse con etiquetas de colores que contengan número de cama y tipo de dieta.
* Para la distribución de los alimentos, en todos los casos, los cubiertos de plástico resistente a la manipulación deberán ser entregados a los pacientes debidamente embolsados, excepto para la unidad de rehabilitación psiquiátrica.

1. **Limpieza de las instalaciones.**

El licitante realizará la limpieza de sus instalaciones y de sus instrumentos de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana  **NOM-251-SSA1-2009**.

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital realizará visitas quincenales programadas a las instalaciones a cargo de la empresa, para realizar verificación de la adecuada limpieza de las instalaciones, equipos, loza y utensilios y demás instrumentos de trabajo, al igual que de las superficies de trabajo, las cuales deberán ser limpiadas y desinfectadas realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia y para evitar contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

La empresa deberá acreditar mensualmente al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, haber realizado fumigación para mantener el área de cocina libre de fauna nociva.

Para la fumigación de las áreas del licitante deberán utilizarse productos no tóxicos propios para alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los periodos y cantidades señaladas por la Norma Oficial Mexicana.

1. **Mantenimiento de las instalaciones y equipo:**

Para el Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, el licitante deberá notificar por escrito al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de las fallas eléctricas, hidráulicas y de vapor del área de recepción de alimentos para el respectivo mantenimiento por parte del personal del Hospital.

Para la Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica y Hospitales Generales de Montemorelos, Linares, Sabinas Hidalgo, Tierra y Libertad y Juárez, el licitante que resulte adjudicado será responsable de los mantenimientos de las instalaciones eléctricas, hidráulicas y de vapor en las áreas designadas para la preparación de los alimentos.

1. **Supervisión.**

El Hospital tendrá la facultad de supervisar los procesos del servicio de alimentación para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato.

La Convocante, el Hospital o el personal que ellos designen podrán efectuar las visitas de supervisión e inspección que juzguen convenientes a las instalaciones del licitante que resulte adjudicado, con la finalidad de ejercer funciones de comprobación y verificación.

El Hospital tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria de la Secretaría de Salud, realice visitas de verificación sanitaria para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, recopilando las muestras que fueren necesarias.

1. **Tratamiento de los residuos:**

El personal del hospital será el responsable de realizar el proceso de separación de la basura que genere el área de cocina a su cargo, distribuyéndola en bolsas de polietileno, resistentes, debidamente cerradas, con la leyenda “ORGANICA” e “INORGANICA” que deberá ser trasladada al área de depósito de basura.

1. **Visita a las instalaciones:**

El Comité de la Convocante realizará una visita a las instalaciones de los licitantes previo al evento de fallo técnico para verificar que se cumplan con todas las condiciones requeridas en la presente licitación y se levantará un acta que así lo avale, la cual deberá integrarse a la propuesta correspondiente, se solicita a los licitantes comunicarse al Departamento de Control de Insumos y Almacén, desde el día de publicación de las presentes bases y hasta 3 días naturales previos a la presentación y apertura de propuestas técnicas para programar la visita.

**1.4.- Control de Calidad:**

El control de calidad será llevado a cabo por la unidad aplicativa y se hará conforme a los lineamientos de la Convocante.

**1.5.- Devoluciones:**

La Convocante podrá hacer devoluciones cuando se comprueben deficiencias en la calidad del servicio de Nutrición imputables al licitante adjudicado. La reclamación del servicio será a través de cada una de las unidades hospitalarias.

1. **REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR QUIEN DESEE INSCRIBIRSE Y PARTICIPAR EN EL CONCURSO.**

**2.1. Requisitos que deberán presentar los interesados al momento de su inscripción:**

1. Información sobre la compañía conforme al Anexo 8, de estas bases. El domicilio que se señale en este anexo, será aquel en que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten, así mismo deberá señalar un correo electrónico de contacto.
2. Tratándose de Personas Morales: Los representantes de los licitantes deberán de acreditar dentro del periodo de inscripción su existencia legal y la personalidad jurídica que ostentan para la suscripción de las propuestas y, en su caso, firma del contrato, acreditación que se hará mediante Acta Constitutiva en Escritura Pública debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio y/o Poder ratificado ante Notario Público. En el caso de que comparezca en los actos de presentación y apertura de proposiciones técnicas, así como de fallo técnico, apertura económica y fallo, persona distinta a la que firma las proposiciones, bastará con que presente un escrito (Carta Poder) en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por la persona que representa.
3. Tratándose de Personas Físicas: Deberán acreditar su personalidad a través de: Constancia de Alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público e identificación oficial con fotografía y con acta de nacimiento.
4. Registro vigente en el Padrón de Proveedores de Gobierno del Estado, o el vínculo electrónico donde aparezca dicho padrón o certificado de registro en el padrón; en caso de no presentar este requisito, sus proposiciones estarán condicionadas al registro en el Padrón a más tardar a la fecha del fallo correspondiente. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 24 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y 22 y 36 de su Reglamento.

Los Licitantes que resulten adjudicados, previo a la firma de los contratos, deberán exhibir original para su cotejo y copia simple de los documentos a que se hace alusión en el formato que se integra como anexo 8.

**2.2. Inscripción de participantes:**

Los interesados deberán acudir a solicitar su inscripción en el Departamento de Control de Insumos y Almacén ubicado en Matamoros 520 oriente, primer piso, Centro de la Ciudad, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, Tel.: 81307049, desde el día de publicación de la Convocatoria y hasta inclusive previo al acto de presentación y apertura de proposiciones de 9:00 a 14:00 horas, según lo establecido en el *Artículo 66* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

Cualquier persona podrá asistir a los diferentes actos de la licitación en calidad de observador, sin necesidad de adquirir las bases, registrándose previamente antes del inicio de cada uno de ellos, de conformidad con el Artículo 31 fracción XXIII de la Ley.

**3. FORMA DE PRESENTACIÓN Y DOCUMENTOS ESENCIALES QUE DEBERÁ DE CONTENER EL SOBRE TÉCNICO.**

1. **ASPECTOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS:**

# Idioma de las Propuestas.- La propuesta técnica y propuesta económica que prepare el Licitante y toda la correspondencia y documentos relativos deberán redactarse en idioma español; en todo caso, cualquier material impreso que proporcione el Licitante a la Convocante podrá estar en otro idioma a condición de que venga acompañado de su correspondiente traducción al español, la cual prevalecerá para los efectos de interpretación de las propuestas.

1. **Presentación de las Propuestas.-** El Licitante presentará en original sus propuestas técnica y económica, en papel membretado de su empresa, llenado a máquina o computadora y firmado por el representante legal, en el formato anexo a las bases expedido por la Convocante.
2. **Costos de preparación de Propuestas.** El (los) licitante (s), sufragará (n) todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su (s) propuesta (s), liberando de cualquier responsabilidad a la Convocante por dicho concepto, por lo que la Convocante no devolverá dichos costos, cualquiera que sea el resultado de la licitación pública nacional presencial.
3. **PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS:**
4. El Licitante deberá presentar **dos sobres cerrados**, rotulados con el nombre del licitante y con la indicación de la licitación en que participa, dentro de dichos sobres deberá presentar en uno de ellos su propuesta técnica y en el otro sobre su propuesta económica, conforme a los formatos anexos a las bases, en los cuales se señalan los requisitos solicitados. La Convocante se reserva el derecho de evaluar cada una de las propuestas presentadas, verificando que cumpla con todas y cada una de las indicaciones contenidas en los formatos que para tal efecto, se anexan.
5. Las propuestas técnica y económica, incluidas dentro del sobre técnico y económico, deberán estar dirigidas al Director Administrativo de Servicios de Salud de Nuevo León, contener firma autógrafa del representante legal de la compañía en la última hoja de cada uno de los documentos; la falta de presentación, omisión o incumplimiento de cualquiera de los requisitos y documentos antes señalados será motivo de rechazo de sus propuestas.
6. **EL SOBRE DE DOCUMENTOS DE PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ CONTENER:**
7. **Respecto a las Personas Morales:**

a) Copia de Cédula de Identificación Fiscal.

b) Copia de Registro Federal de Contribuyentes.

c) Copia de Comprobante de Domicilio fiscal actualizado, así como el de la prestación de los servicios.

d) Copia de Nombre y domicilio de los apoderados, representantes y socios.

e) Copia de Poderes en los que consten a las personas que se les delega actos de administración.

**Respecto a las Personas Físicas:**

a) Copia de Acta de Nacimiento, o en su caso de naturalización.

b) Copia de Comprobante de domicilio fiscal actualizado

1. **ANEXO 13.** Cédula de entrega de documentos.
2. Identificación oficial vigente de quien firma las proposiciones, quien deberá contar con facultades de administración y/o dominio, o poder especial para actos de licitación pública.
3. Currículum de la empresa, donde manifieste la capacidad técnica, describiendo la infraestructura administrativa, la descripción de las instalaciones, maquinaria, equipos y demás elementos técnicos necesarios para el objeto de la presente convocatoria, su metodología y la experiencia comprobable en prestación de servicios relacionadas a la presente (alimentación a pacientes), demostrándolo mediante una relación de las principales operaciones de ventas o prestación de servicios de los últimos 12 meses en donde compruebe contar como mínimo por dicho tiempo realizando las actividades relacionadas a la presente Convocatoria.
4. **ANEXO 2**. Propuesta Técnica conforme al formato del anexo 2 de las presentes bases.
5. Certificado o escrito bajo protesta de decir verdad de que cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas o las Normas Mexicanas o Normas Internacionales aplicables y en el que manifieste que los servicios que oferte cumplen con la legislación sanitaria vigente, para las partidas y renglones que aplica, y con las Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas y a falta de éstas, con las Normas Internacionales.
6. De todo la plantilla de personal deberá presentarse Curriculum vitae.
7. Carta bajo de protesta de decir verdad donde haga constar que cuenta con la capacidad de distribución, organización, personal necesario y elementos propios debidamente calificados para proporcionar el servicio objeto de este concurso; además de poder iniciar con el mismo en la fecha señalada y consecuentemente en ningún momento la Convocante se considerará como intermediario de dicho personal.
8. Copia de aviso de funcionamiento del local donde se preparan los alimentos para el Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil.
9. Copia del acta constitutiva con el fin de corroborar el objeto señalado (giro y actividad preponderante)
10. Documentación que compruebe que cuenta con bodega con espacio para almacenar alimentos secos y alimentos refrigerados, deberá estar equipada con cuartos fríos, refrigerador y congelador; ésta deberá tener capacidad de almacenaje suficiente para atender el servicio objeto de esta licitación.
11. Acta de verificación de instalaciones realizada por la Convocante.
12. Documentación que compruebe que cuentan con instalaciones que cumplan con todas las normas de la Secretaría de Salud en cuanto a instalaciones y deberá garantizar una respuesta rápida en la solicitud de alimentos fuera de los horarios estipulados.
13. Los licitantes deberán presentar como mínimo dos cartas, en las cuales estipulen que han prestado buen servicio de nutrición tanto en calidad como en suministro ante otras instituciones, mismas que la Convocante se reserva el derecho de verificar dicha información, para su participación en el presente evento.
14. Deberán presentar la documentación requerida que compruebe el cumplimiento o, en su caso carta compromiso bajo protesta de decir verdad de cumplir con cada uno de los requisitos señalados en los puntos que integran el numeral 1.2.3 de estas bases (deberán presentarse por separado para cada uno de los puntos).
15. Original y copia para cotejo de una póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, la cual deberá ser por un monto mínimo de $329,000,000.00, para proteger la infraestructura, equipamiento e integridad física de los pacientes y empleados.
16. Cd o USB que contenga el total de los documentos incluidos en el sobre técnico en formato pdf, word o excel.
17. **ANEXO 5**. Carta de presentación de proposiciones.
18. **ANEXO 6**. Recibo de proposiciones.
19. **ANEXO 7**. Declaración de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los *Artículos 37 y 95* de la Ley y *Artículo 38* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contrataciones de Servicios del Estado de Nuevo León, Declaración de integridad y Certificado de Determinación Independiente de Propuesta.
20. **ANEXO 9**. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y, además manifestará que los insumos que oferta y entregará en caso de resultar adjudicado, serán producidos en México.
21. **ANEXO 11**. Escrito firmado por el representante o apoderado legal en la que manifiesten que por su conducto, no participan en el procedimiento de contratación, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la S.F.P., en los términos de la Ley, con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación.
22. **ANEXO 12**. Escrito a que hace referencia a la Estratificación de Micro, Pequeña o Mediana empresa.
23. Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en situación de mora, respecto al cumplimiento de otros contratos con cualquier sujeto obligado, de conformidad al Artículo 38, fracción I del Reglamento de la Ley.
24. Escrito indicando que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual asumirán la responsabilidad correspondiente.
25. Documentos que acrediten encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, ya sean federales ó estatales ó municipales, presentando lo siguiente: el documento actualizado expedido por el S.A.T., en el que se emita opinión positiva y vigente sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, Comprobante del último pago de: Impuesto sobre Nóminas, Refrendo y/o Tenencia de los vehículos de su propiedad e Impuesto predial del domicilio fiscal del licitante, en caso de ser propietario..
26. Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad de no mantener una relación personal, familiar o de negocios con Servidores Públicos con facultad de decisión que intervenga en cualquier etapa del procedimiento respecto a la adquisición de la presente Convocatoria, así como manifestación de que en caso de resultar adjudicado, del contrato no resultará ningún beneficio para el servidor público, su cónyuge o parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles hasta el segundo grado, o para terceros con el que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor púbico o las personas antes referidas formen o hayan formado parte durante los dos años previos a la fecha de celebración del procedimiento de contratación que resulte de la presente convocatoria.
27. Para el caso del(los) PARTICIPANTE(s) que opte(n) por la presentación conjunta de propuestas, de conformidad con los *Artículos 36* de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y *76* de su Reglamento, deberán cumplir con lo siguiente: Deberá(n) celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes.- Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas; Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de propuesta conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes.- Nombre, denominación o razón social, domicilio y clave de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredite la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus modificaciones; Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas que comparecen a celebrar el contrato de propuestas conjuntas, señalando, en su caso, los datos de los documentos con los que acrediten las facultades de representación; Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de la Licitación Pública Nacional Presencial; Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y; Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo. En caso de que no participen en propuestas conjuntas deberá manifestarlo por escrito bajo protesta de decir verdad.
28. **EL SOBRE DE PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ CONTENER:**
29. **ANEXOS 3 y 4**.
30. CD o USB que contenga el desglose de la oferta económica en formato Excel.

**3.1. Cartas de: Aceptación de Bases, Junta de Aclaraciones, Validez de la propuesta y Cumplimiento de Obligaciones Estatales y Federales.**

Los Licitantes del concurso deberán presentar por separado y fuera del sobre, en el acto de presentación y apertura de propuestas las siguientes cartas:

* Una de aceptación de las bases, junta de aclaraciones y validez de propuesta, en donde manifiesten, bajo protesta de decir verdad, que han revisado y analizado cada uno de los puntos que contienen las bases del concurso, que los conocen y están de acuerdo con las mismas y que no se tienen reclamaciones o dudas en torno a las mismas, así como que conoce el resultado de la Junta de Aclaraciones y está conforme con el contenido del acta levantada al efecto, además contendrá la validez obligatoria de su propuesta por 30 días contados a partir del día siguiente al acto de apertura de propuesta económica;
* Y otra de Cumplimiento de Obligaciones Estatales y Federales, en lo relativo al pago de impuestos.

Dichas cartas serán dirigidas al Director Administrativo de Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D.; por lo que la omisión o incumplimiento de cualquiera de los requisitos y documentos antes señalados, faculta de pleno derecho a la Convocante a rechazar cualquier propuesta sin darle lectura.

**3.2. Forma de presentación de las Propuestas Técnica y Económica y documentos esenciales que deberán de contener los sobres.**

1. El Licitante deberá presentar en sobres cerrados, sus *propuestas técnica y económica*, rotulados con el nombre del Licitante y con la indicación del concurso en que participa, dentro de dichos sobres deberá presentar sus propuestas técnicas en un sobre y económicas en otro sobre respectivamente y conforme al formato anexo a las bases, en el cual señalan los requisitos solicitados. La Convocante se reserva el derecho de evaluar cada una de las propuestas presentadas, verificando que cumpla con todas y cada una de las indicaciones solicitadas y de acuerdo a los formatos que para tal efecto se anexan. Al momento de entregar sus sobres, el licitante, deberá entregar las cartas a que hace referencia en punto 3.1 de estas bases, fuera de los sobres.
2. Las propuestas económicas serán cotizadas en Pesos Mexicanos.
3. Las *propuestas técnicas y económicas,* deberán contener firma autógrafa del representante legal de la compañía en el frente de todos los documentos.

**3.3. Procedimiento a seguir en el acto de presentación y apertura de Propuestas Técnicas y acto de Apertura Económicas.**

1. Se iniciará en la fecha, lugar y hora señalados en estas bases; el acto será público, pero sólo participarán los Licitantes.
2. Se procederá a pasar lista de asistencia, acreditando su representación los concursantes o sus representantes al ser nombrados entregarán sus propuestas e identificarse con Pasaporte o Credencial de Elector.
3. Recabada toda la documentación, se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas técnicas en el orden en que se recibieron: se verificará que hayan sido entregados todos los documentos solicitados y que éstos satisfagan los requisitos establecidos para el concurso.
4. Aquellas propuestas que no contengan los documentos y datos relevantes que hayan sido fijados como esenciales para su revisión correspondiente, serán rechazadas.
5. En el Acto de apertura económica el representante de la Convocante que presida el acto, dará lectura al importe de las propuestas que cubran los requisitos exigidos.
6. Los Licitantes, que asistieren, y el servidor público que designe la convocante, rubricarán las partes de las propuestas técnicas presentadas que previamente haya determinado la Convocante en las bases de la licitación, las que para estos efectos constarán documentalmente, así como los correspondientes sobres cerrados que contengan las propuestas económicas de los Licitantes, incluidos los de aquellos cuyas propuestas técnicas hubieren sido desechadas, quedando en custodia de la propia Convocante, quien de estimarlo necesario podrá señalar nuevo lugar, fecha y hora en que se dará apertura a las propuestas económicas.
7. Se levantará acta correspondiente en la que se harán constar las proposiciones recibidas, sus montos totales, así como las que hubieren sido rechazadas y las causas por las que no se aceptaron, así como en cada una de las etapas de los eventos y en la que se dará a conocer el fallo, el día y hora señalados en estas bases, esto de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y 74 de su reglamento.
8. Las actas serán firmadas por todos los participantes y se entregará a cada uno de ellos una copia de la misma.
9. Si no se recibe propuesta alguna o todas las propuestas fueren desechadas, se declarará desierto el concurso, levantándose el acta correspondiente y en su caso, se procederá a expedir nueva convocatoria.

**4. DERECHOS DE LA CONVOCANTE.**

La Convocante se reserva el derecho de verificar toda la información proporcionada por los Licitantes en cualquier momento de la licitación o posterior a ella y para el caso de que la misma no cumpla con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, o lo establecido dentro de las presentes bases y acuerdos derivados de la junta de aclaraciones, se procederá a rechazar la propuesta o propuestas respectivas, toda vez que la omisión o incumplimiento de cualquiera de los requisitos y documentos señalados como esenciales, faculta de pleno derecho a la Convocante a rechazar cualquier propuesta.

No se recibirán ofertas extemporáneas, sólo se recibirán dentro del acto de recepción y apertura de propuestas, las presentadas en la forma y términos señalados en las presentes bases, así como en la parte conducente de la convocatoria de este concurso.

Iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones, los Licitantes no podrán modificar su propuesta.

Durante el procedimiento de licitación no se admitirá ningún tipo de negociación con los Licitantes y solo se aceptará una sola propuesta por licitante.

5. COMPROBACIÓN POR PARTE DE LA CONVOCANTE.

Inspecciones. La Convocante se reserva el derecho de visitar el local de los Licitantes durante el desarrollo del concurso para verificar la información proporcionada por los mismos. Asimismo, tendrá el derecho de visitar las instalaciones del Licitante ganador para constatar que se garantice el adecuado y oportuno suministro de los bienes objeto del contrato.

6. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones que deriven del contrato asignado al licitante ganador, solo podrán ser subcontratados o cedidos cuando existan causas justificadas o riesgos que puedan acarrear consecuencias graves y el licitante ganador los haga del conocimiento oportunamente; no omitiendo mencionar que en ningún caso, la contratación o la cesión será superior al cincuenta por ciento del valor contratado.

7. PERÍODO DE GARANTÍA DEL SERVICIO.

El período de garantía del servicio estará sujeto a la vigencia del contrato, sin perjuicio de que se haga efectiva la garantía de cumplimiento, por incumplimiento del Concursante que resulte adjudicado.

**8. ASPECTOS ECONÓMICOS.**

**8.1. Forma de Pago.**

El pago de la prestación del servicio objeto del presente concurso se realizará en Pesos Mexicanos dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes a la presentación de la factura en el área de Recursos Financieros de este Organismo y debidamente validada por el área encargada de su recepción.

Las facturas que resulten de la prestación del servicio deberán cumplir con las disposiciones del SAT, serán a nombre de Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D, con domicilio en Matamoros oriente, No. 520, Monterrey, N.L. C.P. 64000, R.F.C. SSN970115QI9, deberán estar selladas y firmadas por el Administrador y/o Director o Jefe de Área de la unidad aplicativa, dicha factura deberá especificar el número del contrato del que se desprende, número de licitación y número de orden de envío. La unidad aplicativa posterior a la revisión de dicha factura deberá enviarla al área de Recursos Financieros de la Convocante para su trámite correspondiente.

Se deberá cumplir con la regla I.2.7.1.1 de Almacenamiento de CFDI emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), misma que establece que para los efectos de los artículos 28, fracción I, primer párrafo y 30, cuarto párrafo del CFF, los contribuyentes que expidan y reciban CFDI, deberán almacenarlos en medios magnéticos, ópticos o de cualquier otra tecnología, en su formato electrónico XML.

La Convocante se deslinda del pago de las facturas que no sean presentadas para su pago antes de 90 días posteriores a la fecha de recibo en las Unidades a las que van destinados los bienes, salvo caso justificado a consideración de la Convocante. En caso de no presentarse la factura en dicho periodo, la Convocante no estará obligada a la devolución del servicio prestado ni a cubrir gasto alguno. Las condiciones y forma de pago podrán variar, y si las hubiere, dichas modificaciones estarán sujetas a las Leyes, Normas, Reglamentos o Directrices aplicables que señale el Gobierno Federal, a través de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

La liquidación total de la prestación del servicio no significará la aceptación del mismo, por lo tanto la convocante se reserva expresamente el derecho de reclamar los vicios ocultos, insumos faltantes o el pago de lo indebido.

La convocante se reserva la potestad de efectuar modificaciones al proceso de pago.

**8.2. Precio.**

El instrumento que se celebre será con la condición de precio fijo y en pesos Mexicanos por lo que no se reconocerá incremento alguno en los precios ofertados de sus propuestas.

El licitante ganador que resulte con adjudicación, se obliga a respetar el precio fijo, en el supuesto de que las Unidades Aplicativas de la Convocante realicen compras directas, cuando se presenten circunstancias especiales o se establezcan programas que hagan necesaria la contratación de los servicios que estén comprendidos dentro de las necesidades objeto de la presente licitación.

**9. PENA CONVENCIONAL (SANCIÓN).**

**“EL LICITANTE”** conviene en que si no ejecuta el servicio, objeto del contrato que resulte, en los términos y condiciones que se establecen, se aplicará pena convencional por no iniciar en el tiempo pactado los servicios objeto del presente contrato, la pena convencional que se aplicará a **“EL LICITANTE”** será a razón del 4% sobre el monto total del contrato por cada día natural de retraso hasta un límite de aplicación de 20 días naturales, contados a partir del día siguiente en que venza el plazo de inicio de la prestación del servicio establecido en este contrato, después de este periodo se rescindirá el contrato y se aplicará la fianza de cumplimiento.

La penalización será de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento del contrato.

El servicio prestado por **“EL LICITANTE”** será evaluado por el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, mediante el formato de registro y control de las condiciones en las que **“EL LICITANTE”** suministra los alimentos, y deberá de cumplir por lo menos con un 95% de eficiencia mensual en la prestación del servicio, dicho formato forma parte integral del contrato que se celebre, por lo que en caso de incumplir con lo antes descrito, se le aplicará una pena convencional a razón de lo que a continuación se describe:

|  |  |
| --- | --- |
| **Porcentaje de cumplimiento** | **Pena que se aplicará** |
| 94% a 90% | 1% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |
| 89% a 85% | 2% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |
| 84% a 80% | 3% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |

En caso de que el porcentaje de cumplimiento fuese menor a 80% se observará el procedimiento descrito en la cláusula referente a la rescisión del contrato que se celebre.

En el supuesto de que se requiera la aplicación de la Pena Convencional, el Administrador o equivalente de la Unidad Aplicativa de **“LA CONVOCANTE.”** deberá elaborar el cálculo de dicha pena y hacerlo del conocimiento de **“EL LICITANTE”**, así como también remitirlo a la Subdirección de Recursos Financieros.

La penalización será de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento.  En las operaciones en que se pactare ajuste de precios, la penalización se calculará sobre el precio ajustado, conforme lo establece el párrafo segundo del artículo 139 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

Las penas se harán efectivas descontándose de los pagos que **“LA CONVOCANTE”**, tenga pendientes de efectuar a **“EL LICITANTE”** mediante nota de crédito sobre la factura o en su caso éste efectuará el pago correspondiente en las oficinas de Recursos Financieros de **“LA CONVOCANTE”**, independientemente de que **“LA CONVOCANTE”** opte por hacer efectiva la garantía otorgada por **“EL LICITANTE”**, hasta por el monto de las sanciones no cubiertas.

Será responsabilidad del proveedor que resulte con adjudicación, abastecer todas las necesidades que requiera la unidad en los tiempos establecidos; en los casos que no surtan de acuerdo a lo requerido, la Convocante tendrá el derecho de realizar compras directas, y si estas resultan con diferencia en precio, el proveedor deberá pagar dicha diferencia como sanción por daños ocasionados al no contar con oportunidad el servicio, de igual manera se aplicará lo establecido en el párrafo primero de este punto.

**10. GARANTÍAS.**

**10.1. Garantía de Cumplimiento de Contrato.**

Dentro de los 10 (diez) días hábiles contados a partir de la firma del contrato, el Licitante ganador deberá hacer entrega de fianza original de cumplimiento de contrato expedida por institución legalmente autorizada por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato incluyendo el I.V.A. constituida a favor de la Secretaría de Finanzas y Tesorería General del Estado de Nuevo León, para garantizar el cumplimiento del contrato. La fianza deberá estar vigente por un año, y en el caso de defectos y/o responsabilidades imputables a el proveedor continuará vigente hasta que se corrijan y se satisfagan las responsabilidades; así mismo continuará vigente hasta la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta en tanto se dicte resolución definitiva por autoridad competente y deberá contener las declaraciones precisadas en el contrato correspondiente.

**11. CALENDARIO DE EVENTOS.**

**Publicación de la convocatoria:** Periódico Oficial del Estado, el 31 de Julio del 2020.

**Publicación de bases:** A través de la página <http://saludnl.gob.mx>, el 31 de Julio del 2020.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020**  **“SERVICIO DE NUTRICIÓN”** | | | |
| **ACTO** | | **FECHA Y HORA** | **LUGAR** |
| VISITA A INSTALACIONES | | DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN | |
| 11.1.1 | JUNTA DE ACLARACIONES | 12/08/2020  10:30 HRS | Los eventos serán presenciales y serán llevados a cabo en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa de la Convocante o de la Subsecretaria de Prevención y Control de Enfermedades, ubicadas en Matamoros 520 ote, segundo y tercer piso, respectivamente, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000 |
| 11.1.2 | PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS | 20/08/2020  11:00 HRS |
| 11.1.3 | FALLO TÉCNICO | 21/08/2020  10:45 HRS |
| 11.1.4 | APERTURA ECONÓMICA | 21/08/2020  11:00 HRS |
| 11.1.5 | FALLO ECONÓMICO | 21/08/2020  11:15 HRS |
| FORMALIZACIÓN DE CONTRATO | | En caso de resultar adjudicados los proveedores deberán presentarse a más tardar el día 4 de Septiembre de 2020 en el Departamento de Contratos de la Subdirección de Recursos Materiales ubicada en Matamoros 520 ote, primer piso, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, en el horario de 9:00 a 17:00 horas. | |
| TIPO DE LICITACIÓN | | Presencial (Artículo 27, fracción I de la Ley). | |

Los eventos se llevarán bajo las siguientes condiciones:

1. ***Acto de Junta de aclaraciones:*** Los licitantes que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la Convocatoria deberán entregar las preguntas *por escrito y en cd o usb en documento word*; utilizando el formato que como **ANEXO 14A** se acompaña a las presentes bases, acompañadas de un escrito, en el que expresen su interés en participar en la licitación, por si o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante, Anexo **14**, lo cual podrán hacer a más tardar 24 horas antes de la celebración del evento, en las oficinas del Departamento de Control de Insumos y Almacén, ubicado en Matamoros oriente, No. 520, primer piso, Centro de la Ciudad, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, Tel.: 8130 70 49. Dichas preguntas deberán estar firmadas por el Representante Legal, caso contrario no se aceptarán. Se levantará acta de la sesión y lo acordado será obligatorio aún para quienes no asistan.
   * 1. ***Acto de Entrega de Propuestas y Apertura Técnica:*** En esta etapa los licitantes deberán de presentar en dos sobres cerrados sus propuestas técnicas y económicas conteniendo la información que se solicitó.
     2. ***Acto de Fallo Técnico:*** Se darán a conocer las propuestas técnicas que fueron rechazadas y los motivos de tal determinación, se levantará acta del evento y se dará lectura a la misma la cual se firmará por todos los participantes del evento.
     3. ***Acto de Apertura Económica:*** En esta etapa se dará apertura a los sobres de propuestas económicas de los licitantes que hayan sido aceptados técnicamente.
     4. El ***fallo*** se emitirá de conformidad con lo establecido por los *Artículos 39 y 40* de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y 79 de su Reglamento.

Cualquier persona podrá asistir a los diferentes actos de la licitación en calidad de observador registrándose antes del inicio de cada uno de ellos.

**12. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN.**

La Convocante, previo análisis de las propuestas presentadas y presupuestos autorizados, elaborará un dictamen que servirá como fundamento para emitir el fallo mediante el cual se adjudicará el Anexo 1 ***por paquete*** que incluye la prestación del servicio motivo de este concurso, al (los) licitante (s) que de entre los proponentes reúna las condiciones más convenientes en términos de precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes requeridas por la Convocante y que garantice satisfactoriamente el cumplimiento en el suministro de los insumos objeto del presente concurso.

**13. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN.**

La Convocante estará facultada para descalificar, en el acto de apertura o en cualquier etapa del evento de la licitación, a los licitantes participantes que incurran en una o varias de las siguientes situaciones que se enumeran en forma enunciativa más no limitativa.-

1. Que no cumplan con alguno de los requisitos especificados en estas bases.
2. Cuando las propuestas técnicas o económicas no se presenten en sobres cerrados, de acuerdo a lo establecido en las presentes bases.
3. Cuando el representante del participante no acredite debidamente la personalidad jurídica que ostenta.
4. Que modifique o proponga alternativas que modifiquen las condiciones establecidas en estas bases y conforme a las cuales se desarrolla el concurso.
5. Si se comprueba que tiene acuerdo con otro u otros concursantes participantes para elevar el precio de los bienes que se concursan, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
6. Por falsear datos o información proporcionada a la Convocante, con motivo de la presente convocatoria.
7. Si no cumple con todos los requisitos especificados en estas bases en cuanto a la documentación que deben presentar en sus propuestas.
8. La falta de firma del Licitante o Representante Legal en sus propuestas técnicas y/o económicas.
9. Cuando el licitante o representante legal modifique las condiciones establecidas en estas bases y conforme a las cuales se desarrolla el concurso.

En cualquier caso, la descalificación podrá decretarse en cualquier momento durante el proceso de la licitación, desde el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y hasta el Acto de Fallo Económico, en tal virtud, se incluirán las causas que motivaron la descalificación y las observaciones respectivas en las actas correspondientes al acto en que se dé a conocer la descalificación.

**14. EL CONTRATO.**

La adjudicación del o los contratos que se deriven del presente concurso, obliga a los licitantes en quien hubiere recaído, a firmarlo dentro de los 10 (DIEZ) días hábiles siguientes a la fecha en que se dé a conocer el fallo, de conformidad con lo establecido en el *Artículo 90* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, en la oficina del Depto. de Contratos, ubicada en Matamoros 520 oriente, primer piso, Centro de la Ciudad, Monterrey, Nuevo León, en caso de que el Licitante no firmara el contrato por causas imputables a el mismo, dentro del plazo señalado, la Convocante sin necesidad de un nuevo procedimiento, podrá adjudicar el contrato al participante del concurso que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, de conformidad con lo dispuesto en este mismo Artículo del citado Reglamento.

De conformidad con el Artículo 59, fracción II, inciso e) de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, se indica que el o los contratos que se deriven de la adjudicación de la presente licitación serán contratos abiertos.

**14.1. Modificación al contrato:** El (los) contrato (s) que se deriven del presente concurso, podrán ser modificados siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el veinte por ciento de la cantidad de los conceptos establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes o servicios sea igual al pactado originalmente, de conformidad con lo establecido en el último párrafo del *Artículo 47* de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y 95 de su Reglamento.

En caso de otorgamiento de prórrogas o esperas al proveedor para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del contrato, se deberá realizar la modificación correspondiente a la fianza.

**14.2. Daños y Perjuicios:** En el contrato o contratos que se deriven del presente concurso, el proveedorse obliga al pago de los daños y perjuicios que ocasione a la Convocante por la falta de la prestación del servicio y cuando éstos no reúnan los requisitos de calidad, así como el pago de daños que se causen aterceros en su persona, así como por cualquier incumplimiento a lo establecido en el presente instrumento.

**14.3. Notificaciones:** El licitante ganador que se le adjudique un pedido o contrato deberá señalar un domicilio en el Estado de Nuevo León, acreditándolo como domicilio para efectos de oír y recibir notificaciones.

**14.4. Vigencia del contrato:** La vigencia del contrato que se derive de la presente licitación, será del 22 de Agosto del 2020 al 31 de Diciembre del 2020. Al respecto, en la inteligencia de que si a la fecha de la conclusión de la vigencia del contrato a satisfacción de la Convocante, el instrumento continuará vigente, hasta en tanto no se cumpla dicha condición.

**15. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.**

La Convocante se reserva el derecho de dar por terminado anticipadamente el contrato derivado de esta licitación, sin responsabilidad alguna, mediante notificación por escrito al licitante ganador con 10 (diez) días de anticipación, cuando concurran causas de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de los bienes, arrendamientos o servicios contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría algún daño o perjuicio a la Convocante, o se determine, por la autoridad competente, la nulidad o inexistencia jurídica de los actos que dieron origen al contrato.

**16. SANCIONES.**

Se hará efectiva la garantía de cumplimiento de contrato:

1. Cuando el licitante ganador no cumpla con la prestación del servicio objeto del concurso, conforme a lo establecido en las presentes bases y el contrato correspondiente.
2. Si el licitante ganador no preste el servicio dentro del plazo señalado.
3. Si incumple el licitante ganador con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato correspondiente.

**17. RESCISIÓN DE CONTRATO.**

La Convocante podrá rescindir el contrato que haya adjudicado al Concursante ganador de la licitación, cuando se presente alguna de las siguientes causas.

1. Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el licitante ganador.
2. Cuando el licitante ganador no cumpla con el suministro objeto del presente concurso y contrato correspondiente.
3. Si el licitante ganador no suministre dentro del plazo señalado la prestación del servicio objeto del presente concurso.
4. Si no otorga la fianza de garantía de cumplimiento de contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir la Convocante por la falta de la prestación de los servicios establecidos en el contrato correspondiente.
5. Si incumple el licitante ganador con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato correspondiente.
6. Si el licitante ganador no realiza el suministro establecido en el contrato, conforme a la calidad, características y presentación establecidas en las presentes bases y sus propuestas técnica y económica.
7. Si no da las facilidades necesarias a los supervisores que al efecto designe la Convocante, para el ejercicio de su función.
8. Por negativa a repetir o completar el suministro, que la Convocante no aceptó por deficiente.
9. Por no cubrir con personal suficiente y capacitado en la prestación del suministro adjudicado.
10. Si cede, traspasa o subcontrata la prestación del suministro objeto de este concurso.
11. Si es declarado en estado de quiebra o suspensión de pagos, por autoridad competente.

Cuando se presente cualquiera de las causas enumeradas anteriormente, se procederá a rescindir administrativamente el contrato conforme a los lineamientos establecidos por la Ley de la Materia, y se procederá a hacer efectiva la fianza de cumplimiento de contrato.

**18. RECURSOS.**

Contra las resoluciones que se dicten dentro de la presente Licitación los licitantes podrán presentar el recurso de reconsideración ante la propia Convocante, el plazo para interponerlo será de 30 (treinta) días hábiles contados a partir del día siguiente a aquél en que hubiere surtido efectos la notificación de la resolución que se recurre, conforme a los *Artículos 79 y 80* de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

El domicilio de las Oficinas en el que la Convocante resolverá los recursos de reconsideración es el que corresponde a la Dirección General de la Convocante ubicada en el edificio que se localiza en la Calle Matamoros oriente, No. 520, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000.

**19. CONCURSO DESIERTO.**

Un concurso será declarado desierto por las siguientes razones:

1. Cuando la Convocante compruebe que los Licitantes se pusieron de acuerdo previamente a la celebración de la licitación, a fin de encarecer los precios ofertados en sus propuestas.
2. Cuando ninguna de las propuestas presentadas por los participantes cumplan con los requisitos establecidos en las bases.
3. Cuando sus precios no sean aceptables, previo estudio de mercado realizado por la Convocante.

**20. CONCURSO CANCELADO.**

Un concurso podrá ser declarado cancelado por las siguientes razones:

1. Por caso fortuito o fuerza mayor.
2. Por circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios y que de continuarse con el procedimiento de licitación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la propia Convocante.
3. Por razones de programación presupuestal de carácter prioritario en la utilización de recursos públicos.

**21. SUPLETORIEDAD.**

En lo no previsto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, su Reglamento y demás disposiciones que de ella se deriven, serán aplicables la Ley de Administración Financiera para el Estado de Nuevo León, la Ley de Egresos correspondiente, el Código Civil para el Estado de Nuevo León y el Código de Procedimientos Civiles del Estado de Nuevo León, vigentes en el Estado.

**ATENTAMENTE**

**C.P. AARON SERRATO ARAOZ**

**DIRECTOR ADMINISTRATIVO**

**DE SERVICIOS DE SALUD DE NUEVO LEÓN, O.P.D.**

**MONTERREY, NUEVO LEÓN A 31 DE JULIO DEL 2020**

**ANEXO 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARTIDA** | **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **UNIDAD DE MEDIDA** | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** |
| 1 | Servicio de Nutrición para el Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD MATERNO INFANTIL:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | Desayunos | 28,800 | | 2 | Comidas | 35,700 | | 3 | Cenas | 28,800 | | 4 | Cena de media noche | 35,543 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Colaciones:** 1 consumible (Fruta 4 oz, flan 4 oz, gelatina 4 oz, yogurt 4 oz, galletas 4 pzas) y bebida. Solo aplica en pacientes diabéticos y pacientes con condiciones especiales * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 2 | Servicio de Nutrición para la Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA LA UNIDAD DE REHABILITACIÓN PSIQUIÁTRICA:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 10,727 | | 2 | COMIDAS | 10,727 | | 3 | CENAS | 10,727 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 2,500 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza de melanina o plástico duro (charola escolar, tazón 6oz y vaso de 12oz, cucharas desechables, servilletas de papel desechables y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, 1 guarnición, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena de media noche:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, ensalada verde y pastas, el médico indicará la guarnición idónea para los pacientes cuando lo considere necesario. * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, 1 guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde, etc. * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc.   Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 3 | Servicio de Nutrición para el Hospital General "Tierra Y Libertad" | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL "TIERRA Y LIBERTAD":   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 11,500 | | 2 | COMIDAS | 11,500 | | 3 | CENAS | 11,500 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 7,967 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente  forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 4 | Servicio de Nutrición para el Hospital General de Juárez | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE JUAREZ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 4,850 | | 2 | COMIDAS | 4,850 | | 3 | CENAS | 4,850 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 2,299 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente  forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 5 | Servicio de Nutrición para los Hospitales General y Comunitario de Montemorelos Y Hospital General de Montemorelos Comunitario | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA LOS HOSPITALES GENERAL Y COMUNITARIO DE MONTEMORELOS:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 14,510 | | 2 | COMIDAS | 14,510 | | 3 | CENAS | 14,510 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 4,398 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente  forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 6 | Servicio de Nutrición para el Hospital General de Linares | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE LINARES:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 4,897 | | 2 | COMIDAS | 4,897 | | 3 | CENAS | 4,897 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 1,997 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 7 | Servicio de Nutrición para el Hospital General de Sabinas Hidalgo | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE SABINAS HIDALGO:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 7,750 | | 2 | COMIDAS | 7,750 | | 3 | CENAS | 7,750 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 4,003 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |
| 8 | Servicio de Nutrición para el Hospital General de Sabinas Hidalgo (Nuevo) | 1 | Paquete | SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE SABINAS HIDALGO:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **RENGLÓN** | **SERVICIO** | **CANTIDAD** | | 1 | DESAYUNOS | 5,950 | | 2 | COMIDAS | 5,950 | | 3 | CENAS | 5,950 | | 4 | CENA DE MEDIA NOCHE | 3,020 |   Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, la empresa deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250 ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.  *Los menús de pacientes deberán de incluir*:   * **Desayuno:** Plato fuerte, bebida a base de leche, postre y complemento. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida de frutas, postre y Complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición y/o complemento, bebida, y postre. * **Guarniciones:** Arroz, puré de papas, verduras al vapor, spaghetti, ensalada verde, etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz, galletas saladas, etc.   *Los menús de personal deberán de incluir* **(1 sola opción de cada rubro)**   * **Desayuno:** Plato fuerte, guarnición, bebida y complementos. * **Comida:** Plato fuerte, 2 guarniciones, bebida, y complementos. * **Cena:** Plato fuerte, 1 guarnición, complemento y bebida. * **Guarniciones:** Arroz, frijoles, puré de papas, verduras a la mantequilla, spaghetti, papas a la francesa, ensalada verde etc * **Complementos:** Pan, tortillas de maíz o harina, galletas saladas, salsa, chiles en vinagre, etc. * **Cena de media noche:** antojito, sándwich, ensalada o snack y bebida.   **NOTA**: LAS CENAS DE MEDIA NOCHE NO FORMAN PARTE DE LAS DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA Y NUTRIENTES PARA PACIENTES, YA QUE APLICAN SOLO PARA PERSONAL.  Porciones a servirse en platillos de pacientes y personal:  Los alimentos y bebidas destinados para el personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 1,900 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma:  MENÚ PARA PACIENTE:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO 60 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS. EN EL CASO DE PEDIATRÍA GUARNICIÓN 120 GR.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 120 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  MENÚ PARA PERSONAL:  1. DESAYUNO: PLATO FUERTE 120 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  2. COMIDA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 80 GR, GUARNICIÓN #2 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  3. CENA: PLATO FUERTE 160 GR, COMPLEMENTO #1 60 GR, COMPLEMENTO #2 60 GR, GUARNICIÓN #1 120 GR, BEBIDA DE 240 ML, POSTRE 120 GRAMOS.  JUSTIFICACIÓN. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN ADULTA FEMENINA ES DE 1800-2200 KCAL. RECOMENDACIÓN DE REQUERIMIENTO CALÓRICO DE ACUERDO A POBLACIÓN PEDIÁTRICA ES DE 1200 A 2500 KCAL.  ENTRE LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS INCLUYE REDUCIR LAS GRASAS AL 15 A 30% DE LA INGESTA CALÓRICA DIARIA TOTAL, Y LAS GRASAS SATURADAS A MENOS DEL 10%, EL GRUESO DE LAS NECESIDADES CALÓRICAS DEBE SER CUBIERTO POR LOS HIDRATOS DE CARBONO (ENTRE UN 55 Y UN 75% DE LA INGESTA DIARIA), LA INGESTA DE SAL, A SER POSIBLE YODADA, DEBE MANTENERSE EN MENOS DE 5 GRAMOS AL DÍA, MIENTRAS QUE LA INGESTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEBE SER DE 400 GRAMOS, COMO MÍNIMO. LA INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA ES DEL 10 AL 15%.  ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) Y LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).  \*TODOS LOS PLATILLOS PARA PERSONAL Y PACIENTES DEBERÁN INCLUIR POSTRES. |

**ANEXO 2**

**FORMATO DE PROPOSICIÓN TÉCNICA**

(Deberá contener las características solicitadas en el anexo 1)

|  |  |
| --- | --- |
| **CONCURSO NO:** |  |
| **COMPAÑÍA VENDEDORA:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARTIDA** | **DESCIPCIÓN** | **DESCRIPCIÓN, PRESENTACIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO** |
|  | **DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRESENTACIÓN Y UNIDAD DE MEDIDA:** |  |  | **CANTIDAD OFERTADA:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **GARANTÍA DEL SERVICIO OFERTADO:** |  |

**Lugar y fecha**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**Protesto lo necesario**

**ANEXO 3**

**Formato de Oferta Económica**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONCURSO No.** | **FECHA** |
| No. LP-919044992-N33-2020 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL DE LA COMPAÑÍA** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Partida** | **Cantidad Cotizada** | **Precio Unitario antes de IVA** |
| 1 | 1 paquete |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Subtotal antes de I.V.A.** | **I.V.A.** | **Total incluyendo I.V.A.** |
|  |  |  |

**Datos del Representante Legal de la Compañía**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nombre y Firma**

\*Anexar en sobre Económico.

**ANEXO 4**

**HOJA DE RESUMEN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Concurso No.** | **Fecha** |
| No. LP-919044992-N33-2020 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **Nombre ó Razón Social de la Compañía** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RENGLÓN No.** | **CANTIDAD COTIZADA** | **PRECIO UNITARIO** | **IMPORTE** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
|  |  | SUBTOTAL |  |
|  |  | I.V.A. |  |
|  |  | TOTAL |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOTAL GLOBAL ANUAL**  **SIN I.V.A.** | **I.V.A.** | **TOTAL GLOBAL ANUAL**  **CON I.V.A.** |
|  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

**\*Anexar en sobre Económico**

**\*Anexar al sobre económico CD con Propuesta económica en formato EXCEL.**

**ANEXO 5**

No. De licitación

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES**

**C.P. AARON SERRATO ARAOZ**

***Director Administrativo***

***Servicios de Salud de Nuevo León O.P.D.***

***P r e s e n t e. -***

Me refiero a su convocatoria por la que se invita a participar en el concurso de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, relativa a la contratación de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Sobre el particular, el suscrito \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en mi calidad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, manifiesto a usted lo siguiente:

**1.-** La empresa que represento propone vender los bienes a los que se refiere esta licitación de acuerdo con las especificaciones que me fueron proporcionadas.

**2.-** Que hemos formulado cuidadosamente el precio unitario propuesto, tomando en consideración las circunstancias previsibles, que pueden influir sobre él. Dicho precio se presenta en moneda nacional e incluye los cargos directos e indirectos que se originen hasta su total recepción por parte de Servicios de Salud de Nuevo León O.P.D.

**3.-** Que si resultamos favorecidos en la licitación nos comprometemos a firmar el contrato respectivo dentro de los 10 días hábiles siguientes a la notificación de asignación.

**4.-** Con base en lo anterior se entrega esta proposición con los siguientes documentos que aparecen dentro del sobre cerrado de manera inviolable y que recibe el representante de Servicios de Salud de Nuevo León O.P.D.

**4.1** Ofertas Técnicas

**5.-** Asimismo manifiesto no encontrarme en ninguno de los supuestos que prevé el Artículo 37 y 95, de La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y Artículo 38 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contrataciones de Servicios del Estado de Nuevo León.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre, Firma y Cargo del Representante

de la Empresa

*Se deberá elaborar en papel membretado de la empresa.*

***\*Incluir en sobre Técnico***

**ANEXO 6**

**R E C I B O D E P R O P O S I C I O N E S**

**P R O V E E D O R:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Proposiciones**  **Técnicas** | **Proposiciones**  **Económicas** |
| Total de propuestas | ( ) | ( ) |

Dice contener en cada sobre las proposiciones técnicas y económicas.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N O M B R E** | **F I R M A** | **F E C H A** |

***\*Fuera de los Sobres Técnico y Económico***

**ANEXO 7**

Declaración de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los Artículos 37 y 95 de la Ley y *Artículo 38* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contrataciones de Servicios del Estado de Nuevo León, Declaración de integridad y Certificado de Determinación Independiente de Propuesta.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_

**C.P. AARON SERRATO ARAOZ**

**Director Administrativo**

En relación con la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LP-919044992-N33-2020**, el suscrito C.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en mi carácter de representante legal de la empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, personalidad que acredito con el testimonio notarial No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ expedido por el Notario Público No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito en el registro público de la propiedad y del comercio bajo el número \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en fecha\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, comparezco a nombre de mi representada y declaro lo siguiente:

1. **Bajo Protesta de Decir Verdad** de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el Artículos 37 y 95 de la Ley y *Artículo 38* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contrataciones de Servicios del Estado de Nuevo León. De conformidad a la Declaración prevista en la fracción XI del Artículo 31 de la Ley y fracción XV del Artículo 74 de su Reglamento.
2. **Bajo Protesta de Decir Verdad** manifiesto que el suscrito o a través de interpósita persona, me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de Servicios de Salud de Nuevo León, O.P. induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes y manifiesto mi compromiso de conducirme honestamente en las diversas etapas de la licitación. Esto de conformidad a la fracción XII del artículo 31 de la Ley y fracción XI del artículo 74 de su Reglamento.
3. **Bajo protesta de decir verdad** manifiesto que he determinado mi propuesta de manera independiente, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro participante, y que conozco las infracciones y sanciones aplicables en caso de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia Económica.

Mi representada se da por enterada que en caso de que la información anterior resultase falsa será causa suficiente para que mis propuestas sean desechadas, o bien para que opere la rescisión del contrato sin responsabilidad para Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

A T E N T A M E N T E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Nombre del representante legal** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Cargo en la empresa licitante** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Firma** |

***\*Nota: Esta carta deberá elaborarse en papel membretado de la empresa e incluir en el sobre de la propuesta técnica.***

**ANEXO 8**

**INFORMACIÓN SOBRE LA COMPAÑIA**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 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 NACIONAL PRESENCIAL**, a nombre y representación de: (persona física o moral)

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL** Nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Referente a: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

No. De registro en el Padrón de Proveedores:

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio: Calle y Número, Colonia, Delegación o Municipio, Entidad, Código Postal.

Teléfonos: Fax:

Correo Electrónico:

No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha:

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

Datos de inscripción ante el Registro Público de la Propiedad y del Comercio.

Relación de accionistas.-

Apellido Paterno: Apellido Materno: Nombre (s) (Denominación)

Descripción del objeto social:

Reformas al acta constitutiva:

Monto de ventas totales del Ejercicio Fiscal 2019:

Nombre del apoderado o representante:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.-

Escritura pública número: Fecha:

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

Datos de inscripción ante el Registro Público de la Propiedad y del Comercio.

**(Lugar y fecha)**

**Protesto lo necesario.**

**(firma)**

Notas:

---Ventas totales mínimas requeridas: Deberá acreditarse con la declaración correspondiente al ejercicio fiscal del 2019; o con los estados financieros presentados ante las Secretaría de Hacienda y Crédito Público, auditados y/o dictaminados por Contador Público externo autorizado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, correspondiente al ejercicio fiscal del 2019, demostrando su capacidad financiera mediante la comprobación de que las ventas totales son de por lo menos el 50% de su oferta económica que presente para la presente licitación. Incluir acuse de recepción de dicha declaración o en su caso la cadena original o estados financieros dictaminados fiscalmente emitidos por un Contador Público registrado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, acreditando su personalidad mediante cédula profesional y registro ante la SHCP. Así mismo deberán de presentar carta bajo protesta de decir verdad, firmada por el representante legal, en donde manifiesten que la documentación entregada, referente a este requisito, contiene las cantidades correctas, así mismo que el monto de ventas totales mínimas requeridas no tiene alteración.

---Escrito bajo protesta de decir verdad del cumplimiento de obligaciones Estatales y Federales en lo relativo al pago de impuestos.

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

***\*ESTE FORMATO SE PRESENTARÁ DURANTE EL PERIODO DE REGISTRO DEL CONCURSO, EN ORIGINAL Y EN HOJA MEMBRETADA DEL PROVEEDOR.***

**ANEXO 9**

**BIENES DE ORIGEN NACIONAL**

**EJEMPLO DE FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA MANIFESTACIÓN DEL REQUISITO DE CONTENIDO NACIONAL QUE CELEBREN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN”.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**SERVICIOS DE SALUD DE NUEVO LEÓN, O.P.D.**

**C.P. AARON SERRATO ARAOZ**

**DIRECTOR ADMINISTRATIVO**

**PRESENTE.**

Me refiero al procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL** No. LP-919044992-N33-2020 en el que mi representada, la empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ participa a través de la presente propuesta.

Sobre el particular y el que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que me sea adjudicado el contrato respectivo, que la totalidad del servicio e insumos que oferto en dicha propuesta y suministraré, bajo la partida \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, será(n) producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y que el servicio e insumos serán producidos en el país y cuentan con un \_\_\_\_\_\_\_ %, o por lo menos, con un cincuenta por ciento de contenido nacional, el que se determinó tomando en cuenta la mano de obra, insumos y demás aspectos que determine la Secretaría de Economía del Gobierno Federal de acuerdo con la legislación aplicable y los tratados internacionales celebrados por el Estado Mexicano, conforme a lo previsto en el Artículo 29 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, en las que solamente podrán participar personas de nacionalidad mexicana.

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO 10**

**A F I A N Z A D O R A**

**GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

A favor de Secretaría de Finanzas y Tesorería General del Estado de Nuevo León, para garantizar por\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con R.F.C.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ hasta por la expresa cantidad de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_en cumplimiento de El suministro requerido y contratado dentro del plazo estipulado en el contrato No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ celebrada por Servicios de Salud de Nuevo León O.P.D.

Esta fianza garantiza asimismo, la calidad en El suministro objeto del contrato No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ durante un año contado a partir de la fecha en que se realice la firma del contrato.

La afianzadora acepta expresamente continuar garantizando el crédito a que esta póliza se refiere aún en el caso en que se otorguen prórrogas o esperas al deudor para el cumplimiento de las obligaciones que se afianzan.

Esta fianza permanecerá en vigor a partir de la fecha de su expedición y durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta en tanto se dicte resolución definitiva por autoridad competente.

La institución afianzadora se somete expresamente al Procedimiento Administrativo de Ejecución que establecen los artículos 11, 36, 75, 174, 178, 282, 283 y 289 de La Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

Esta fianza no podrá ser cancelada sin autorización expresa y por escrito de Servicios de Salud de Nuevo León O.P.D.

**ANEXO 11**

**CARTA DE MANIFESTACIÓN RELATIVA A LA PARTICIPACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN INHABILITADAS**

**C.P. AARON SERRATO ARAOZ**

**DIRECTOR ADMINISTRATIVO**

**PRESENTE.**

**FECHA:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en mi carácter de representante o apoderado legal de la empresa (nombre o razón social)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declaro bajo protesta de decir verdad que mi representada o por su conducto, no participan en este procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LP-919044992-N33-2020**, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Función Pública, en términos de la Ley, con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación y tomando en consideración entre otros, los supuestos siguientes:

* 1. Personas morales en cuyo capital social participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas.
  2. Personas morales que en su capital social participen personas morales en cuyo capital social, a su vez, participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas.
  3. Personas físicas que participen en el capital social de personas morales que se encuentren inhabilitadas. La participación social deberá tomarse en cuenta al momento de la infracción que hubiere motivado la inhabilitación.

**ATENTAMENTE**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nombre, Firma y del Representante de la Empresa**

**ANEXO 12**

**FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LAS MICRO, PEQUEÑAS y MEDIANAS EMPRESAS, QUE PARTICIPEN CON TAL CARÁCTER EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL *ARTICULO 59* DEL REGLAMENTO DE LA LEY.**

*El licitante presentará este manifiesto bajo protesta de decir verdad, en el caso de que no presente el documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como MIPYME.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (1)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
PRESENTE.

ME REFIERO AL PROCEDIMIENTO \_\_\_\_\_\_\_(3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO. \_\_(4)\_\_\_\_ EN EL QUE MI REPRESENTADA, LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(5)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARTICIPA A TRAVÉS DE LA PROPUESTA QUE SE CONTIENE EN EL PRESENTE SOBRE.

SOBRE EL PARTICULAR, DECLARO BAJO PROTESTA DECIR VERDAD, QUE MÍ REPRESENTADA PERTENECE AL SECTOR \_\_\_(6)\_\_\_\_, CUENTA CON \_\_\_\_(7)\_\_\_\_\_\_ EMPLEADOS DE PLANTA REGISTRADOS ANTE EL IMSS Y CON \_\_\_(8)\_\_\_\_\_ PERSONAS SUBCONTRATADAS Y QUE EL MONTO DE LAS VENTAS ANUALES DE MI REPRESENTADA ES DE \_\_\_\_\_\_\_(9)\_\_\_\_\_\_ OBTENIDO EN EL EJERCICIO FISCAL CORRESPONDIENTE A LA ÚLTIMA DECLARACIÓN ANUAL DE IMPUESTOS FEDERALES. CONSIDERANDO LO ANTERIOR, MI REPRESENTADA SE ENCUENTRA EN EL RANGO DE UNA EMPRESA \_\_\_(10)\_\_\_\_ ATENDIENDO A LO SIGUIENTE:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ESTRATIFICACIÓN | | | | |
| TAMAÑO  (10) | SECTOR  (6) | RANGO DE NÚMERO DE TRABAJADORES (7) + (8) | RANGO DE MONTO DE VENTAS ANUALES (MDP) (9) | TOPE MÁXIMO COMBINADO\* |
| MICRO | TODAS | HASTA 10 | HASTA $4 | 4.6 |
| PEQUEÑA | COMERCIO | DESDE 11 HASTA 30 | DESDE $4.01 HASTA 100 | 93 |
| INDUSTRIA Y SERVICIOS | DESDE 11 HASTA 50 | DESDE $4.01 HASTA 100 | 95 |
| MEDIANA | COMERCIO | DESDE 31 HASTA 100 | DESDE $100.01 HASTA $250 | 235 |
| SERVICIOS | DESDE 51 HASTA 100 |
| INDUSTRIA | DESDE 51 HASTA 250 | DESDE $100.01 HASTA $250 | 250 |

\*TOPE MÁXIMO COMBINADO = (TRABAJADORES) X 10% + (VENTAS ANUALES) X 90%)

(7) (8) EL NÚMERO DE TRABAJADORES SERÁ EL QUE RESULTE DE LA SUMATORIA DE LOS PUNTOS (7) Y (8)

1. EL TAMAÑO DE LA EMPRESA SE DETERMINARÁ A PARTIR DEL PUNTAJE OBTENIDO CONFORME A LA SIGUIENTE FÓRMULA: PUNTAJE DE LA EMPRESA= (NÚMERO DE TRABAJADORES) X 10% + (MONTO DE VENTAS ANUALES) X 90% EL CUAL DEBE SER IGUAL O MENOR AL TOPE MÁXIMO COMBINADO DE SU CATEGORÍA.

A T E N T A M E N T E

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(11)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “ANEXO 12”**

|  |  |
| --- | --- |
| **NUMERO** | **DESCRIPCIÓN** |
| 1 | SEÑALAR LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO. |
| 2 | ANOTAR EL NOMBRE DE LA CONVOCANTE Y DE SU DIRECTOR ADMINISTRATIVO. |
| 3 | PRECISAR EL PROCEDIMIENTO DE QUE SE TRATE, LICITACIÓN PÚBLICA O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS O ADJUDICACIÓN DIRECTA. |
| 4 | INDICAR EL NÚMERO RESPECTIVO DEL PROCEDIMIENTO. |
| 5 | CITAR EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA. |
| 6 | INDICAR CON LETRA EL SECTOR AL QUE PERTENECE (INDUSTRIA, COMERCIO O SERVICIOS) |
| 7 | ANOTAR EL NÚMERO DE TRABAJADORES DE PLANTA INSCRITOS EN EL IMSS. |
| 8 | EN SU CASO, ANOTAR EL NÚMERO DE PERSONAS SUBCONTRATADAS. |
| 9 | SEÑALAR EL RANGO DE MONTO DE VENTAS ANUALES EN MILLONES DE PESOS (MDP), CONFORME AL REPORTE DE SU EJERCICIO FISCAL CORRESPONDIENTE A LA ÚLTIMA DECLARACIÓN ANUAL DE IMPUESTOS FEDERALES. |
| 10 | SEÑALAR CON LETRA EL TAMAÑO DE LA EMPRESA (MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA), CONFORME A LA FÓRMULA ANOTADA AL PIE DEL CUADRO DE ESTRATIFICACIÓN. |
| 11 | ANOTAR EL NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA LICITANTE. |

**ANEXO 13**

**CÉDULA DE ENTREGA DE DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS Y LEGALES**

**Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020**

**Nombre del licitante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **DOCUMENTO** | **ENTREGA** | | **OBSERVACIONES** |
| **1** | Respecto a las Personas Morales:  a) Copia de Cédula de Identificación Fiscal.  b) Copia de Registro Federal de Contribuyentes.  c) Copia de Comprobante de Domicilio fiscal actualizado, así como el de la prestación de los servicios.  d) Copia de Nombre y domicilio de los apoderados, representantes y socios.  e) Copia de Poderes en los que consten a las personas que se les delega actos de administración.  Respecto a las Personas Físicas:  a) Copia de Acta de Nacimiento, o en su caso de naturalización.  b) Copia de Comprobante de domicilio fiscal actualizado | Si ( ) | No ( ) |  |
| **2** | **ANEXO 13.** Cédula de entrega de documentos. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **3** | Identificación oficial vigente de quien firma las proposiciones, quien deberá contar con facultades de administración y/o dominio, o poder especial para actos de licitación pública. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **4** | Currículum de la empresa, donde manifieste la capacidad técnica, describiendo la infraestructura administrativa, la descripción de las instalaciones, maquinaria, equipos y demás elementos técnicos necesarios para el objeto de la presente convocatoria, su metodología y la experiencia comprobable en prestación de servicios relacionadas a la presente (alimentación a pacientes), demostrándolo mediante una relación de las principales operaciones de ventas o prestación de servicios de los últimos 12 meses en donde compruebe contar como mínimo por dicho tiempo realizando las actividades relacionadas a la presente Convocatoria. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **5** | **ANEXO 2**. Propuesta Técnica conforme al formato del anexo 2 de las presentes bases. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **6** | Certificado o escrito bajo protesta de decir verdad de que cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas o las Normas Mexicanas o Normas Internacionales aplicables y en el que manifieste que los servicios que oferte cumplen con la legislación sanitaria vigente, para las partidas y renglones que aplica, y con las Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas y a falta de éstas, con las Normas Internacionales. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **7** | De todo la plantilla de personal deberá presentarse Curriculum vitae. |  |  |  |
| **8** | Carta bajo de protesta de decir verdad donde haga constar que cuenta con la capacidad de distribución, organización, personal necesario y elementos propios debidamente calificados para proporcionar el servicio objeto de este concurso; además de poder iniciar con el mismo en la fecha señalada y consecuentemente en ningún momento la Convocante se considerará como intermediario de dicho personal. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **9** | Copia de aviso de funcionamiento del local donde se preparan los alimentos. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **10** | Copia del acta constitutiva con el fin de corroborar el objeto señalado (giro y actividad preponderante) | Si ( ) | No ( ) |  |
| **11** | Documentación que compruebe que cuenta con bodega con espacio para almacenar alimentos secos y alimentos refrigerados, deberá estar equipada con cuartos fríos, refrigerador y congelador; ésta deberá tener capacidad de almacenaje suficiente para atender el servicio objeto de esta licitación. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **12** | Documentación que compruebe que cuentan con instalaciones que cumplan con todas las normas de la Secretaría de Salud en cuanto a instalaciones y deberá garantizar una respuesta rápida en la solicitud de alimentos fuera de los horarios estipulados. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **13** | Los licitantes deberán presentar como mínimo dos cartas, en las cuales estipulen que han prestado buen servicio de nutrición tanto en calidad como en suministro ante otras instituciones, mismas que la Convocante se reserva el derecho de verificar dicha información, para su participación en el presente evento. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **14** | Acta de verificación de instalaciones realizada por la Convocante. |  |  |  |
| **15** | Deberán presentar la documentación requerida que compruebe el cumplimiento o, en su caso carta compromiso bajo protesta de decir verdad de cumplir con cada uno de los requisitos señalados en los puntos que integran el numeral 1.2.3 de estas bases (deberán presentarse por separado para cada uno de los puntos). | Si ( ) | No ( ) |  |
| **16** | Original y copia para cotejo de una póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, la cual deberá ser de por un monto mínimo de $329,000,000.00, para proteger la infraestructura, equipamiento e integridad física de los pacientes y empleados. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **17** | Cd o USB que contenga el total de los documentos incluidos en el sobre técnico en formato pdf, word o excel. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **18** | **ANEXO 5**. Carta de presentación de proposiciones. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **19** | **ANEXO 6**. Recibo de proposiciones. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **20** | **ANEXO 7**. Declaración de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los *Artículos 37 y 95* de la Ley y *Artículo 38* del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, arrendamientos y Contrataciones de Servicios del Estado de Nuevo León, Declaración de integridad y Certificado de Determinación Independiente de Propuesta. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **21** | **ANEXO 9**. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y, además manifestará que los insumos que oferta y entregará en caso de resultar adjudicado, serán producidos en México. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **22** | **ANEXO 11**. Escrito firmado por el representante o apoderado legal en la que manifiesten que por su conducto, no participan en el procedimiento de contratación, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la S.F.P., en los términos de la Ley, con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **23** | **ANEXO 12**. Escrito a que hace referencia a la Estratificación de Micro, Pequeña o Mediana empresa. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **24** | Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en situación de mora, respecto al cumplimiento de otros contratos con cualquier sujeto obligado, de conformidad al Artículo 38, fracción I del Reglamento de la Ley. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **25** | Escrito indicando que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual asumirán la responsabilidad correspondiente. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **26** | Documentos que acrediten encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, ya sean federales ó estatales ó municipales, presentando lo siguiente: el documento actualizado expedido por el S.A.T., en el que se emita opinión positiva y vigente sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, Comprobante del último pago de: Impuesto sobre Nóminas, Refrendo y/o Tenencia de los vehículos de su propiedad e Impuesto predial del domicilio fiscal del licitante, en caso de ser propietario.. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **27** | Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad de no mantener una relación personal, familiar o de negocios con Servidores Públicos con facultad de decisión que intervenga en cualquier etapa del procedimiento respecto a la adquisición de la presente Convocatoria, así como manifestación de que en caso de resultar adjudicado, del contrato no resultará ningún beneficio para el servidor público, su cónyuge o parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles hasta el segundo grado, o para terceros con el que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor púbico o las personas antes referidas formen o hayan formado parte durante los dos años previos a la fecha de celebración del procedimiento de contratación que resulte de la presente convocatoria. | Si ( ) | No ( ) |  |
| **28** | Para el caso del(los) PARTICIPANTE(s) que opte(n) por la presentación conjunta de propuestas, de conformidad con los *Artículos 36* de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León y *76* de su Reglamento, deberán cumplir con lo siguiente: Deberá(n) celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes.- Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas; Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de propuesta conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes.- Nombre, denominación o razón social, domicilio y clave de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredite la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus modificaciones; Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas que comparecen a celebrar el contrato de propuestas conjuntas, señalando, en su caso, los datos de los documentos con los que acrediten las facultades de representación; Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de la Licitación Pública Nacional Presencial; Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y; Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo.En caso de que no participen en propuestas conjuntas deberá manifestarlo por escrito bajo protesta de decir verdad | Si ( ) | No ( ) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ENTREGA:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL LICITANTE.** | **RECIBE:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **NOMBRE, CARGO Y FIRMA** |

\*Para mejor conducción del presente concurso, preferentemente deberán utilizar los formatos integrados en la misma, los cuales contienen los datos mínimos requeridos por la Convocante.

\*Podrán utilizar documentos membretados de su empresa los cuales deberán cumplir cuando menos con los datos utilizados en cada formato.

\*El presente acuse de recibo, ampara la recepción de los documentos que la convocante anotará en la columna **“si”** de conformidad con lo establecido en los requisitos solicitados en los **numerales 3.2 y 3.3 de la Convocatoria** de la presente licitación y **sólo de manera cuantitativa**, sin embargo no ampara que la documentación presentada esté debidamente requisitada conforme a lo estipulado en la convocatoria, por lo que dicho contenido será evaluado por la convocante.

**ANEXO 14**

**ESCRITO DE MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PARA LA SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA**

Servicios de Salud de Nuevo León, O.P.D.

Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020

Con fundamento en el Artículo 33 Bis., Segundo Párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, manifiesto que es de mi interés participar en la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020 que cuento con las facultades suficientes para solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria y suscribir la Proposición en la presente a nombre y representación de: \_\_\_\_(persona física o moral)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_así como todos los datos aquí asentados, son ciertos y han sido verificados.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Registro Federal de Contribuyentes: | | | |
| Domicilio: Calle y número: | | | |
| Colonia: | | Delegación o Municipio: | |
| Código postal: | | Entidad Federativa: | |
| Teléfonos: | | Fax: | |
| Correo electrónico: | | | |
| Número de escritura pública en la que Consta su Acta constitutiva: | | Fecha: | |
| Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: | | | |
| Relación de accionistas: | | | |
| Apellido Paterno: | Apellido Materno: | | Nombre(s): |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
| Descripción del objeto social: | | | |
| Reformas al Acta constitutiva: | | | |
| Fecha y datos de inscripción en el del Registro Público de la Propiedad y del Comercio: | | | |
| Nombre del apoderado legal o representante: | | | |
| Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades: | | | |
| Escritura pública número: | | Fecha: | |
| Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: | | | |
| Datos de inscripción en el del Registro Público de la Propiedad y del Comercio | | | |

PROTESTO LO NECESARIO

Nombre y firma del Representante Legal Lugar y Fecha

**ANEXO 14-A**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL *No.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Junta de Aclaraciones a las bases del concurso

Dudas respecto a las bases del concurso:

1. ***Dudas Administrativas*:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pregunta No.** | **Numeral de la Convocatoria** | **Partida y Descripción** | **Pregunta** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**B) *Dudas Técnicas:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pregunta No.** | **Numeral de la Convocatoria** | **Partida y Descripción** | **Pregunta** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C o m p a ñ í a

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha Nombre del Representante Legal Firma

**ANEXO 15**

**MODELO DE CONTRATO**

**CONTRATO No: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD MATERNO INFANTIL, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE SERVICIOS DE SALUD DE NUEVO LEÓN, ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, EL DR.MED.MANUEL ENRIQUE DE LA O CAVAZOS Y EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO, C.P. AARON SERRATO ARAOZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “S.S.N.L.”, Y POR LA OTRA PARTE, LA COMPAÑÍA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, REPRESENTADA POR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PROVEEDOR”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:**

###### D E C L A R A C I O N E S

**I.- Declara “S.S.N.L.”:**

I.1. Que es un Organismo Público Descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propios, creado por decreto número 328 de fecha 18 de Diciembre de 1996. Con Registro Federal de Contribuyentes SSN-970115-QI9.

I.2. Que de conformidad con lo previsto por el artículo 9o. fracciones I y IV de la Ley que crea el Organismo Público Descentralizado, Servicios de Salud de Nuevo León, el Director General es el Representante Legal del mismo y se encuentra facultado para celebrar, en los términos de las disposiciones legales aplicables los contratos de Adquisiciones, Arrendamientos, Prestación de Servicios, de Obras Públicas y Servicios relacionados con las mismas.

I.3.-. Que el DR. MED. MANUEL ENRIQUE DE LA O CAVAZOS, en su carácter de Director General, acredita su personalidad, mediante escritura pública número 11330 (once mil trescientos treinta), de fecha 23 de Octubre del año 2015, pasada ante la fe del Lic. Daniel Eduardo Flores Elizondo, Titular de la Notaría Pública No. 89, con ejercicio en la Ciudad de Monterrey, Nuevo León y registrada bajo el número 3938, Volumen 135, Libro No. 158, e inscrita en fecha 17 de Noviembre del año 2009 y el C.P. Aaron Serrato Araoz justifica su personalidad mediante oficio No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

I.4.-Que cuenta con recursos suficientes y disponibles en su presupuesto autorizado mediante el oficio número \_\_\_\_\_, con cargo al Presupuesto \_\_\_\_\_, Programa \_\_\_\_\_, Partida \_\_\_\_\_, para llevar a cabo el presente contrato relativo a la Prestación del \_\_\_\_\_ que fue adjudicado en la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-919044992-N33-2020.

I.5.- Que para los fines y efectos legales del presente instrumento señala como su domicilio el ubicado en la calle Matamoros Ote. Número 520, entre Escobedo y Zaragoza, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000.

**II.- Declara “EL PROVEEDOR”:**

II.1.- Que fue constituida la Compañía denominada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con Escritura Pública número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ de Noviembre de \_\_\_\_\_, pasada ante la fe de el Lic. \_\_\_\_\_, Notario Público número \_\_\_\_\_, con ejercicio en la Ciudad de \_\_\_\_\_, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, bajo el número \_\_\_\_\_, volumen \_\_\_\_\_, Libro \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_. Que su Registro Federal de Contribuyentes es \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

II.2.-Que la Sociedad es de Nacionalidad Mexicana y en caso de dejar de serlo, conviene en seguirse considerando como mexicana, por cuanto a este contrato se refiere, y a no invocar la protección de ningún gobierno extranjero, bajo pena de perder en beneficio de la nación mexicana todo derecho derivado del presente instrumento.

II.3.- Que el representante legal de dicha compañía, acredita la personalidad y carácter con que interviene en este acto, con Escritura Pública número \_\_\_\_\_de fecha \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, pasada ante la fe del Lic. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Notario Público número \_\_\_\_\_, con ejercicio en la Ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita con el folio mercantil electrónico número \_\_\_\_\_ en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_. Manifestando bajo protesta de decir verdad que su cargo y facultades conferidas no le han sido revocadas o disminuidas a la fecha.

II.4.-Continúa manifestando que tiene capacidad jurídica y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la prestación del servicio, objeto del presente contrato.

II.5.-Que conoce el contenido y los requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, vigente en la fecha de inicio del procedimiento del que se deriva este contrato, así como las reglas generales para la contratación y ejecución de adquisiciones, así como los términos del presente contrato.

II.6.- Que para los fines y efectos legales de este contrato señala como su domicilio, el ubicado en **\_\_\_\_\_** No. **\_\_\_\_\_** Col. **\_\_\_\_\_**, **\_\_\_\_\_**, C.P. **\_\_\_\_\_**.

**III.- DECLARAN “LAS PARTES”:**

III.1.-Que se reconocen la personalidad con la que comparecen y acuerdan celebrar el presente contrato al tenor de las siguientes:

**C L Á U S U L A S**

PRIMERA: OBJETO.- “EL PROVEEDOR” se obliga a prestar a “S.S.N.L.” el Servicio de Nutrición para el Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, el cual se ajustará a las cantidades, precio, presentación y características que se describen en los Anexos No. 1 y 2 que forman parte integral del presente instrumento y demás especificaciones solicitadas por “S.S.N.L.”, en las bases de la Licitación Pública Nacional Presencial LP-919044992-N17-2020, junta de aclaraciones y conforme a la propuesta técnica y oferta económica presentadas por “EL PROVEEDOR”, las cuales forman parte integral de este contrato.

SEGUNDA: MONTO DEL CONTRATO.- El monto del presente contrato será por la cantidad de $\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_ pesos 00/100 M.N.) incluyendo el impuesto al valor agregado, que “S.S.N.L.” cubrirá a “EL PROVEEDOR” por concepto de la prestación de servicio objeto del presente contrato.

El precio señalado en la oferta económica y este instrumento, compensará a “EL PROVEEDOR” el pago por concepto de la prestación del servicio objeto del presente contrato, transportación, carga y descarga, y todos los demás gastos que se originen como consecuencia del presente contrato, así como su utilidad, por lo que “EL PROVEEDOR” no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto.

El presente contrato se celebra bajo la condición de precio fijo, por lo que no se reconocerá incremento alguno en los precios ofertados en sus propuestas.

Cuando la prestación del servicio no se ajuste a lo pactado, “S.S.N.L.” no liquidará a “EL PROVEEDOR”, el importe del mismo objeto de este contrato.

TERCERA: FORMA DE PAGO.- El pago de la prestación del servicio objeto del presente contrato se realizará en Pesos Mexicanos dentro de los 15 días siguientes a la fecha de presentación de la factura en el área de Recursos Financieros de “S.S.N.L.” debidamente validada por la Unidad Aplicativa.

La liquidación total del servicio no significará la aceptación del mismo, por lo tanto “S.S.N.L.” se reserva expresamente el derecho de reclamar los vicios ocultos, equipos faltantes o el pago de lo indebido.

Dichas facturas, serán a favor de Servicios de Salud de Nuevo León, Organismo Público Descentralizado con domicilio en Matamoros Ote, número 520, entre Escobedo y Zaragoza, Centro de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, R.F.C. SSN-970115-QI9 y consignadas al Hospital que corresponda, deberán estar selladas y firmadas por el Administrador y/o Director de la Unidad y enviarse a la Subdirección de Recursos Financieros de este Organismo para su contra recibo y pago posterior.

“S.S.N.L.” se deslinda del pago de las facturas que no sean presentadas para su pago antes de 90 días posteriores a la fecha de recibo en la Unidad en la que se entregó el servicio objeto del presente instrumento.

En relación a la publicación en el Diario Oficial del día miércoles 28 de Febrero de 2007, Punto 6 inciso I, segundo párrafo, que a la letra dice: Firmados los Convenios Cadenas, NAFIN en coordinación con las Dependencias y Entidades deberán comunicarlo a los Proveedores o Contratistas, a efecto de promover su adhesión a Cadenas Productivas, exponiéndoles los beneficios que obtendrán mediante la cesión de las Cuentas por Pagar.

Por lo anterior expuesto se informa a “EL PROVEEDOR” que deberá de dirigirse a la Subdirección de Recursos Financieros, para los trámites de adhesión al programa de Cadenas Productivas; asimismo deberán de tomar en cuenta estas disposiciones.

CUARTA: PERIODO Y LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El periodo para la instalación del servicio iniciará a partir del día \_\_\_ y concluye el día \_\_\_.

La prestación del servicio será en:

|  |  |
| --- | --- |
| **Unidad** | **Ubicación** |
| Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil | Calle Aldama No. 460, entre Independencia y 18 de Marzo Col. San Rafael en Guadalupe, N.L |
| Unidad de Rehabilitación Psiquiátrica | Capitán Mariano Azueta No. 680, Col. Buenos Aires, Monterrey, Nuevo León. |
| Hospital General "Tierra Y Libertad" | Juan Dosal No. 204, Col. Francisco Villa. |
| Hospital General de Juárez | Lat. Teófilo Salinas Garza Pte, Real de San José 2o Sector |
| Hospital General de Montemorelos | Ave. Capitán Alonso de León Km 4, Comunidad la Parrita, Montemorelos, N.L. |
| Hospital General de Montemorelos Comunitario | Amel Barocio y Panamá, Barrio Zaragoza, Montemorelos, N.L. |
| Hospital General de Linares | Ave. Alamo y Naranjo S/N Col. Provileon Linares, Linares, N.L. |
| Hospital General de Sabinas Hidalgo | Carretera Nacional S/N Col. Industrial, Sabinas Hidalgo, Nuevo León. |
| Hospital General de Sabinas Hidalgo | Alberto Chapa No. 500, Sabinas Hidalgo, N. L. |

En un horario de lunes a domingo de 6:00 a.m. a 24:00 p.m. “EL PROVEEDOR” se compromete a que la prestación del servicio contratado tendrá un tiempo de respuesta de \_\_\_\_\_ minutos.

En los casos fortuitos o de fuerza mayor, o cuando por cualquier otra causa no imputable a “EL PROVEEDOR” le fuera imposible a éste cumplir con el programa de prestación del servicio, podrá solicitar oportunamente y por escrito la prórroga que considere necesaria, expresando los motivos en que se apoye su solicitud; “S.S.N.L.” resolverá sobre la justificación y procedencia de la prórroga y en su caso, concederá la que estime conveniente, mediante la celebración de un convenio modificatorio.

Si se presentaren causas que impidan la entrega de la prestación del servicio, dentro de los plazos estipulados, que fueren imputables a “EL PROVEEDOR”, éste podrá solicitar también una prórroga y será optativo para “S.S.N.L.”, el concederla o negarla. En caso de concederla decidirá si procede imponer a “EL PROVEEDOR” las sanciones a que haya lugar, de acuerdo con la Cláusula Octava y, en caso de negarla, podrá exigir a “EL PROVEEDOR” el cumplimiento del contrato, ordenándole que adopte las medidas necesarias a fin de que la entrega de los bienes y prestación de servicio, objeto del presente contrato no se interrumpa y quede concluida oportunamente, o bien procederá a rescindir el contrato de conformidad con lo establecido en la Cláusula Décima Primera.

QUINTA: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- Para efectos de cumplimiento del presente contrato “EL PROVEEDOR” se obliga a lo siguiente:

1.2.3.1 Cumplimiento de normas:

1 El Proveedor será el único responsable de la ejecución de los servicios y deberá sujetarse a todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, protección civil, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito federal, estatal y municipal; eximiendo a “S.S.N.L.” de cualquier responsabilidad civil, laboral, de seguridad pública, protección civil, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito federal, estatal y municipal y de seguridad social que al respecto pudiera existir por la contratación del servicio de que se trata.

2. Deberá acreditar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, en los establecimientos en los que proporciona actualmente el servicio de alimentación. La documentación deberá haber sido expedida en el 2010, 2011 y 2012.

1.2.3.2 Transportación.

1 Para la prestación del servicio “EL PROVEEDOR” deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado con las siguientes características: Caja cerrada, utilizando en su interior contenedores de plástico (taras) limpias y desinfectadas para la transportación de alimentos.

2. Para la transportación de los insumos no perecederos deberá utilizar vehículos adecuados para conservarlos en buen estado que garantice su óptima utilización.

1.2.3.3 Personal.

1 El “EL PROVEEDOR” será responsable del pago de las obligaciones patronales derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia civil, penal, fiscal, de trabajo, y de seguridad social o las que se deriven de su relación contractual, por lo que deberán contar para el personal contratado con seguridad social y cubrir sus salarios en términos de la Ley Federal del Trabajo”, y cubrir las cuotas, aportaciones y salarios correspondientes al momento de la firma del contrato y se compromete a seguir haciéndolo puntualmente durante la vigencia del mismo”, anexando los comprobantes de pago correspondientes.

2. “EL PROVEEDOR” deberá acreditar documentalmente que su personal ha trabajado en empresas de este giro, especialmente en la preparación de dietas terapéuticas en sus diferentes regímenes.

3. “EL PROVEEDOR” deberán proponer el número de personas que emplearán en las siguientes áreas para la prestación del servicio: Recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de cajas térmicas y de carros transportadores de alimentos y servicio al comedor del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil.

4. El personal contratado por “EL PROVEEDOR” que resulte adjudicado deberá contar con una edad de entre 20 a 50 años de edad, para las áreas de: elaboración, cocción y las áreas de servicio en el hospital, preferentemente con bajo índice de rotación.

5. De todo la plantilla de personal deberá presentarse Curriculum vitae.

6. El personal del sexo femenino contratado por “EL PROVEEDOR” desempeñará sus labores con uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin anillos, aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje o cualquier otro aditamento.

7. El personal del sexo masculino contratado por la empresa desempeñará sus labores con uñas cortas, sin barba, sin bigote y sin tatuajes.

8. “EL PROVEEDOR” deberá acreditar cada cinco meses a la Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria (UVEH) y al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, mediante la exhibición de certificados médicos expedidos por institución médica de carácter público o privado, haber realizado revisión practicada al personal que lleve a cabo la prestación del servicio, debiendo adjuntar estudios clínicos, exudado faringeo, coproparasitoscopico único e hidróxido de potasio (KOH) .

9. Para evitar contaminación en los alimentos se deberán suspender temporalmente a los trabajadores que hayan resultado positivos de alguna patología, en tanto no se compruebe su total recuperación, debiendo “EL PROVEEDOR” cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional.

10. Las heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de procesos cuando estas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.

1.2.3.4 Uniformes y presentación personal.

1 Para la prestación del servicio de alimentos en general, el personal deberá portar uniforme de algodón perfectamente limpio, debiendo ser pantalón con chaquetin (Sin bolsas, botones o broches), con el logotipo de “EL PROVEEDOR” y nombre del trabajador bordados (no credenciales), zapatos blancos con suela antiderrapante, delantal blanco; deberá usar el uniforme sólo en las instalaciones de la misma y en el hospital, debiendo evitar portarlo en el trayecto a su trabajo o a su casa, es indispensable mencionar que el licitante ganador será el responsable del lavado e higiene del uniforme del personal, garantizando que se entregue en las instalaciones donde se procesa el servicio

2 El personal del sexo femenino contratado por “EL PROVEEDOR” desempeñará sus labores con el cabello totalmente recogido y cubierto por una red (la que permita el menor paso de cabellos posible) y portando encima un gorro de algodón, asimismo deberán de traer las uñas cortas, limpias y sin esmalte. El personal masculino deberá portar una red (la que permita el menor paso de cabellos posible) y portando encima un gorro de algodón. Los colores de los uniformes deberán de ser claros o pastel, no transparentes. No deberán portar reloj, anillos, cadenas ni pulseras.

3 Para la prestación del servicio de alimentos en general, en las áreas de montaje y distribución en el hospital y todo el tiempo de jornada en las instalaciones de “EL PROVEEDOR”, el personal deberá portar cubre bocas desechables, que deberán ser cambiados cada cuatro horas.

1.2.3.5 Distribución de alimentos.

1 Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil para pacientes previamente señalados por el Departamento de Nutrición y Dietética, “EL PROVEEDOR” deberá contar con carros térmicos porta charolas, en excelentes condiciones de uso.

2. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas, “EL PROVEEDOR” deberá contar con loza desechable (plato térmico, vaso de 250ml con tapa, vaso con tapa para postre, cucharas, cuchillos, tenedores, tazones con tapa, servilletas y popotes flexibles), además de charola plástica para el transporte de alimentos, y etiquetas para cada tipo de dietas siendo esto para mayor facilidad del comensal.

3. Para la prestación del servicio de alimentos, “EL PROVEEDOR”, proporcionará los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para los pacientes y personal del Hospital con derecho a alimentos no deberán utilizarse utensilios de barro.

Limpieza de las instalaciones.

1. “EL PROVEEDOR” realizará la limpieza de sus instalaciones y de sus instrumentos de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

2. El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital realizará visitas quincenales a las instalaciones a cargo de la empresa, para realizar verificación de la adecuada limpieza de las instalaciones, equipos, loza y utensilios y demás instrumentos de trabajo, al igual que de las superficies de trabajo, las cuales deberán ser limpiadas y desinfectadas realizando esta actividad al término de sus labores diarias, de conformidad con lo que señala la normatividad de la materia y para evitar contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios.

3. “EL PROVEEDOR” deberá acreditar trimestralmente al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, haber realizado fumigación para mantener el área de cocina libre de fauna nociva.

4. Para la fumigación de las áreas del licitante deberán utilizarse productos no tóxicos propios para alimentos, señalados en el catálogo oficial de plaguicidas de la Secretaría de Salud, debiendo realizarse en los periodos y cantidades señaladas por la Norma Oficial Mexicana.

5. Todas las áreas asignadas a “EL PROVEEDOR” deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

SEXTA: DEVOLUCIONES.- “S.S.N.L.” podrá hacer devoluciones cuando se comprueben deficiencias en la calidad del servicio prestado, imputables a “EL PROVEEDOR”, en caso de este supuesto, “EL PROVEEDOR” deberá de repetir el servicio prestado en un término de 3 días hábiles.

En caso de que por causas imputables a “EL PROVEEDOR”, éste no pueda hacer la repetición del servicio en el plazo arriba señalado, se rescindirá el contrato y “EL PROVEEDOR” se obliga a devolver la cantidad recibida más los intereses generados a la tasa que señale la Ley de Ingresos de la Federación, en el caso de prórroga de créditos fiscales que se calcularan sobre el monto no amortizado, computándose por días calendario, desde la fecha de devolución de los servicios hasta aquella en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de la “S.S.N.L.” y en su caso podrá hacerse efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

SÉPTIMA: VIGENCIA.- Las partes contratantes están de acuerdo en que la vigencia del presente contrato inicia a partir del día \_\_\_ y concluye el día \_\_\_, en la inteligencia de que si a la fecha de conclusión de la vigencia del presente contrato, el servicio no se ha prestado a satisfacción de “S.S.N.L.” este instrumento continuará vigente, hasta en tanto no se cumpla dicha condición.

“S.S.N.L.” podrá suspender temporalmente todo o en parte el servicio, objeto del presente contrato, en cualquier momento por causas justificadas o por razones de interés general, sin que ello implique su terminación definitiva, lo que se hará del conocimiento de “EL PROVEEDOR” por escrito.

El presente contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión.

Asimismo, “S.S.N.L.”, se reserva el derecho de dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna, mediante notificación por escrito a “EL PROVEEDOR” con 10 días de anticipación, por así convenir a sus intereses, por casos fortuitos o de fuerza mayor o por circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la extinción para solicitar el suministro de los bienes y que pudiese ocasionar un daño o perjuicio a “S.S.N.L.”.

OCTAVA: RESPONSABILIDAD CIVIL.- “EL PROVEEDOR” se obliga a contratar una póliza de Responsabilidad Civil, ante una compañía de Seguros, autorizada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, la cual deberá ser de por un monto mínimo de $329,000,000.00, misma que cubrirá daños ocasionados a las instalaciones, muebles e inmuebles, equipo y material o personal de la Unidad Hospitalaria de “S.S.N.L.”, y a terceros en su persona, la que se hará efectiva si el siniestro se produce por causas comprobadas imputables a “EL PROVEEDOR”.

La citada copia certificada de la Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, será entregada por “EL PROVEEDOR” a “S.S.N.L.”, dentro de los 20-veinte días hábiles siguientes a la fecha de firma del presente contrato. La póliza de referencia deberá permanecer vigente durante el período de vigencia de este instrumento y su prórroga en su caso, y solamente podrá ser cancelada mediante aviso por escrito que otorgue “S.S.N.L.” a la Compañía de Seguros con la que se contrate el seguro.

NOVENA: SUPERVISIÓN.- “S.S.N.L.”, a través del personal del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil o de quien éste designe para ello, está facultado para supervisar y vigilar en todo tiempo, el debido cumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato por parte de “EL PROVEEDOR”, debiendo hacer del conocimiento a la Subdirección de Recursos Materiales, cualquier irregularidad en la prestación del servicio.

Asimismo, el Hospital tendrá la facultad de supervisar los procesos del servicio de alimentación para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato.

La Unidad Aplicativa tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria de la Secretaría de Salud, realice visitas de verificación sanitaria para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, recopilando las muestras que fueren necesarias.

Asimismo “S.S.N.L.”, podrá proporcionar a “EL PROVEEDOR” por escrito, las instrucciones que estime convenientes, relacionadas con la ejecución del servicio contratado, a fin de que se ajuste a las especificaciones, así como a las modificaciones que, en su caso, ordene “S.S.N.L.”.

DÉCIMA: RELACIONES LABORALES.- “EL PROVEEDOR”, como empresario y patrón del personal que ocupa con motivo de los servicios del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia civil, penal, fiscal, de trabajo, y de seguridad social o las que se deriven de su relación contractual y que cubre sus salarios en términos de la Ley Federal del Trabajo”, además que cubrirá las aportaciones y salarios correspondientes durante la vigencia del mismo. “EL PROVEEDOR” conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en su contra o en contra de “S.S.N.L.” en relación con los servicios objeto de este contrato, eximiéndole de cualquier responsabilidad fiscal, laboral, de seguridad social, civil, penal y de cualquier otra índole que pudiera darse como consecuencia directa de la prestación del servicio, materia del presente contrato. S.S.N.L. no será patrón sustituto.

En caso de que “EL PROVEEDOR” tuviera problemas de carácter laboral con sus empleados y de éstos resultara un paro o huelga, se suspenderán los efectos de este contrato, quedando “S.S.N.L.” en libertad de contratar estos servicios con otra compañía.

DÉCIMA PRIMERA: PENA CONVENCIONAL.- **“EL LICITANTE”** conviene en que si no ejecuta el servicio, objeto del contrato que resulte, en los términos y condiciones que se establecen, se aplicará pena convencional por no iniciar en el tiempo pactado los servicios objeto del presente contrato, la pena convencional que se aplicará a **“EL LICITANTE”** será a razón del 1% sobre el monto total del contrato por cada día natural de retraso hasta un límite de aplicación de 20 días naturales, contados a partir del día siguiente en que venza el plazo de inicio de la prestación del servicio establecido en este contrato, después de este periodo se rescindirá el contrato y se aplicará la fianza de cumplimiento.

La penalización será de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento del contrato.

El servicio prestado por **“EL LICITANTE”** será evaluado por el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, mediante el formato de registro y control de las condiciones en las que **“EL LICITANTE”** suministra los alimentos, y deberá de cumplir por lo menos con un 95% de eficiencia mensual en la prestación del servicio, dicho formato forma parte integral del contrato que se celebre, por lo que en caso de incumplir con lo antes descrito, se le aplicará una pena convencional a razón de lo que a continuación se describe:

|  |  |
| --- | --- |
| **Porcentaje de cumplimiento** | **Pena que se aplicará** |
| 94% a 90% | 1% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |
| 89% a 85% | 2% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |
| 84% a 80% | 3% sobre el monto mensual de la Unidad Aplicativa |

En caso de que el porcentaje de cumplimiento fuese menor a 80% se observará el procedimiento descrito en la cláusula referente a la rescisión del contrato que se celebre.

En el supuesto de que se requiera la aplicación de la Pena Convencional, el Administrador o equivalente de la Unidad Aplicativa de **“LA CONVOCANTE.”** deberá elaborar el cálculo de dicha pena y hacerlo del conocimiento de **“EL LICITANTE”**, así como también remitirlo a la Subdirección de Recursos Financieros.

La penalización será de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento.  En las operaciones en que se pactare ajuste de precios, la penalización se calculará sobre el precio ajustado, conforme lo establece el párrafo segundo del artículo 139 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

Las penas se harán efectivas descontándose de los pagos que **“LA CONVOCANTE”**, tenga pendientes de efectuar a **“EL LICITANTE”** mediante nota de crédito sobre la factura o en su caso éste efectuará el pago correspondiente en las oficinas de Recursos Financieros de **“LA CONVOCANTE”**, independientemente de que **“LA CONVOCANTE”** opte por hacer efectiva la garantía otorgada por **“EL LICITANTE”**, hasta por el monto de las sanciones no cubiertas.

Será responsabilidad de “EL PROVEEDOR” abastecer todas las necesidades que requieran las unidades en los tiempos establecidos; en los casos que no surtan de acuerdo a lo requerido, “S.S.N.L.” tendrá el derecho de realizar compras directas, y si estas resultan con diferencia en precio, el licitante deberá pagar dicha diferencia como sanción por daños ocasionados al no contar con oportunidad con la prestación del servicio, de igual manera se aplicará lo establecido en el párrafo primero de esta cláusula.

DÉCIMA SEGUNDA: DAÑOS Y PERJUICIOS.- “EL PROVEEDOR” se obliga al pago de los daños y perjuicios que ocasione a “S.S.N.L.” por la falta de la prestación del servicio de nutrición para el Hospital Regional de Alta Especialidad Materno Infantil, en los plazos pactados y cuando éstos no reúnan los requisitos de calidad, así como el pago de daños que se causen a terceros en su persona, así como por cualquier incumplimiento a lo establecido en el presente instrumento.

DÉCIMA TERCERA: GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.- Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, “EL PROVEEDOR” se obliga a presentar dentro de los 10 días hábiles contados a partir de la fecha de formalización del presente contrato, una póliza de fianza por un valor del 20% del monto señalado en la Cláusula Segunda del presente instrumento, más el Impuesto al Valor Agregado.

La fianza se otorgará por institución mexicana, debidamente autorizada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a favor de la Secretaría de Finanzas y Tesorería General del Estado de Nuevo León, y deberá tener las siguientes declaraciones expresas:

a).- Que la fianza se otorgue en los términos del presente contrato.

b).- Que esta fianza continuará vigente en el caso de que se otorgue prórroga a “EL PROVEEDOR” para el cumplimiento de las obligaciones que se afianzan, aún cuando haya sido solicitada y autorizada extemporáneamente.

c).- Que la fianza estará en vigor por un año, y en caso de defectos y/o responsabilidades imputables a “EL PROVEEDOR” continuará vigente hasta que se corrijan los defectos que resulten de los servicios y se satisfagan las responsabilidades; asimismo continuará vigente hasta la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta en tanto se dicte resolución definitiva por autoridad competente.

d).- Que sólo podrá ser cancelada mediante aviso por escrito de “S.S.N.L.”.

e).-Que la Institución Afianzadora acepta lo preceptuado por los artículos 11, 36, 75, 174, 178, 282, 283 y 289 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas en vigor.

Asimismo, “S.S.N.L.”, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna, mediante notificación por escrito a “EL PROVEEDOR” con 10-diez días de anticipación.

DÉCIMA CUARTA: RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- El incumplimiento de las obligaciones que asume “EL PROVEEDOR” por virtud de este contrato, faculta a “S.S.N.L.” para darlo por rescindido total o parcialmente, sin ninguna responsabilidad a su cargo y especialmente si éste incurre en alguno de los siguientes supuestos:

a).-El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por “EL PROVEEDOR”.

b).- Cuando “EL PROVEEDOR” no cumpla con la prestación del servicio a que se refiere este contrato.

c).- Si “EL PROVEEDOR” no cumple dentro del plazo señalado la totalidad de la prestación del servicio objeto del presente contrato.

d).- Si no otorga la fianza de garantía de cumplimiento y en su caso el endoso de ampliación correspondiente, en los términos que se establecen en la cláusula Décima Tercera de este contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir “S.S.N.L.” por falta de la prestación del servicio en el contrato correspondiente.

e).- Si incumple “EL PROVEEDOR” con cualquiera de las obligaciones establecidas en el presente contrato.

f).- Si “EL PROVEEDOR” no realiza la prestación del servicio objeto del presente contrato, conforme a la calidad, características y presentación establecidas en las bases del concurso y su propuesta técnica y oferta económica.

g).- Si no da las facilidades necesarias a los supervisores que al efecto designe “S.S.N.L.”, para el ejercicio de su función.

h).- Por negativa a repetir o completar la prestación del servicio, que “S.S.N.L.” no acepte por deficientes.

i).- Si cede, traspasa o subcontrata la prestación del servicio objeto de este contrato.

j).- Por no cubrir con personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio objeto del presente contrato.

k).- Si es declarado en estado de quiebra o suspensión de pagos, por autoridad competente.

Si se actualiza una o varias hipótesis de las previstas en la presente Cláusula, con excepción de las señaladas en el inciso k) la cual surtirá su efecto de inmediato, “S.S.N.L.” requerirá por escrito a “EL PROVEEDOR” para que dentro de los 5 días hábiles contados a partir de que se le notifique el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones consignadas en este contrato, la subsane o manifieste lo que a su derecho convenga. Si “EL PROVEEDOR” no cumpliere satisfactoriamente dicho requerimiento a juicio de “S.S.N.L.”, se podrá ejercitar el derecho de rescisión previsto en esta Cláusula.

La rescisión a que se refiere esta Cláusula operará de pleno derecho y sin necesidad de Declaración Judicial, bastando para ello que “S.S.N.L.” comunique a “EL PROVEEDOR” por escrito tal determinación. Contra la determinación que se emita no procederá recurso alguno.

DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIONES AL CONTRATO.- El presente contrato podrá ser modificado siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el 20% de los conceptos establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes y servicios sea igual al pactado originalmente, de conformidad con lo establecido en el último párrafo del artículo 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

En caso de otorgamiento de prórrogas o esperas al proveedor para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del contrato, se deberá realizar la modificación correspondiente a la fianza

DÉCIMA SEXTA: SUBCONTRATACIÓN.- De conformidad con lo establecido en el artículo 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, los derechos y obligaciones que se generen por la celebración del presente contrato serán intransferibles, no se permite la subcontratación.

DÉCIMA SÉPTIMA: LICENCIAS.- “EL PROVEEDOR” se hace responsable de contar con las licencias, autorizaciones y/o permisos que requiera la prestación del servicio objeto del presente contrato y que conforme a otras disposiciones sea necesario contar para la celebración del presente instrumento.

DÉCIMA OCTAVA: DERECHOS DE AUTOR.- “EL PROVEEDOR” será el responsable de las violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual que se deriven de la prestación del servicio objeto del presente contrato y que se pudieran generar con la celebración del mismo.

DÉCIMA NOVENA: LEGISLACIÓN.- “LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, propuesta técnica y oferta económica y a su anexo, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

VIGÉSIMA: JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento del presente instrumento, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes lo resolverán de común acuerdo y de no ser esto posible, se someten a la jurisdicción de los Tribunales Competentes de la Ciudad de Monterrey, Nuevo León, por lo tanto “EL PROVEEDOR” renuncia al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderle.

Leído que fue el presente contrato y enteradas las partes de su valor y consecuencias legales, se firma por triplicado en la ciudad de Monterrey, Nuevo León, al **\_\_\_\_** de **\_\_\_\_** del **\_\_\_\_**.

POR “S.S.N.L.”

DR. MED.MANUEL ENRIQUE DE LA O CAVAZOS

DIRECTOR GENERAL

C.P. AARON SERRATO ARAOZ

DIRECTOR ADMINISTRATIVO

POR “EL PROVEEDOR”

C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL

“TESTIGOS”:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_