



1. REQUISITOS ADICIONALES PARA LA PRESENTE LICITACIÓN:

Requisitos que deberán cumplir para participar en la Adquisición de Víveres de la Licitación Pública Nacional Electrónica:

1. Los licitantes deberán acreditar que cuentan con experiencia mínima de 2 años (365 días por año) previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando contratos concluidos, firmados por todas las partes involucradas, con sus respectivos anexos y a nombre del licitante a partir del año 2017 y hasta el año 2022, con el cual acredite haber realizado actividades de distribución y entrega de víveres de forma oportuna en Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o bien en el Sector Privado, con los cuales se demuestre su especialidad en la venta, entrega y distribución de víveres iguales o similares a los del grupo en el que participe, en unidades hospitalarias o en su caso en unidades médicas de alta especialidad del sector público o privado, con características iguales o superiores a las solicitadas en la presente convocatoria y sus anexos, en cuanto a volumen, complejidad, magnitud o condiciones.

El licitante entregará documentación soporte que acredite el cumplimiento de sus obligaciones contractuales en tiempo y forma de los contratos acreditados en el presente numeral, mediante la presentación de Cartas de satisfacción del servicio o Constancias de liberación o Cancelación de garantías de cumplimiento (cancelación de fianzas). Dicha documentación deberá corresponder a los contratos que los licitantes presenten en el presente numeral.

(Las cartas cancelaciones de fianzas emitidas por la afianzadora deberán estar en hoja membretada de la misma)

Nota: Para este subrubro deberá presentar uno de los documentos solicitados por contrato. Si el licitante presenta dos o más documentos del mismo contrato se contabilizarán solo 1 (uno).

2. Requerimientos de calidad en los productos.- Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:
 - a) Grupo 1.- Carne de res, cerdo, pollo, aves, pescados y mariscos.
 - b) Grupo 2.- Lácteos, huevo, embutidos y carnes frías
 - c) Grupo 3.- Frutas y verduras
 - d) Grupo 4.- Pan fresco, industrializado y productos de maíz
 - e) Grupo 5.- Abarrotes (únicamente productos considerados a granel).
 - f) Grupo 6.- Productos congelados y helados

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Todos los análisis deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, dentro de los últimos de tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio.

Este requisito se puede acreditar presentando indistintamente los resultados de los análisis microbiológicos realizados por el fabricante o por el laboratorio acreditado ante la EMA contratado por el licitante participante.



3. Al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los productos en el Instituto, presentar los resultados de estudios clínicos, realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, que incluyan: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.

Además, se deberá presentar los resultados de los análisis para la detección del coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), mediante la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), con resultado negativo o no detectado, del personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los productos en el Instituto, realizados por un laboratorio reconocido por el Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos “Dr. Manuel Martínez Báez” (InDRE), dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple del reconocimiento otorgado por el (InDRE). Estos análisis deben corresponder a la plantilla del personal del cual presenta análisis clínicos y capacitaciones.

4. Los licitantes deberán presentar escaner del original de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tabla de picar, mesa de trabajo, tara, utensilios, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en la 1ra viñeta del inciso **e) Requisitos para garantizar la calidad de los alimentos correspondiente al numeral 3.3**, dichos análisis deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) por la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho laboratorio. Independientemente de lo anterior, el licitante deberá presentar copia de los análisis para la detección de coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), con resultado no detectado de las siguientes superficies inertes: tabla de picar, mesa de trabajo, tara, estante metálico o rack, balanza, apagador, manija de puerta y cuchillo del establecimiento donde opera el licitante y acredita en la 1ra viñeta del inciso **e) Requisitos para garantizar la calidad de los alimentos correspondiente al numeral 3.3**, realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA); entregando como mínimo un resultado de cada tipo de superficie inerte mencionada; realizados dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
5. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con programa calendarizado mensualmente para el año 2023, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en la 1ra viñeta del inciso **e) Requisitos para garantizar la calidad de los alimentos correspondiente al numeral 3.3**, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPALFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

Además, los licitantes deben presentar el contrato y programa de sanitización de su establecimiento y parque vehicular para prevenir la propagación del Coronavirus SARS COV-2 COVID-19.

Requerimiento de Unidades Vehiculares: deberá de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos los cuales cuenten con cámaras de refrigeración (unidades termoking) o con caja seca de acuerdo al grupo, los cuales cumplirán como mínimo con lo siguiente:

No. grupo	Descripción	Número de vehículos	Tipo	Modelo
1.	Carne de res, cerdo, pollo, aves, pescados y mariscos	2	Thermoking	2014 en adelante
2.	Lácteos, huevo, embutidos y carnes frías	2	Thermoking	2014 en adelante
3.	Frutas y verduras	2	Thermoking	2014 en adelante
4.	Pan fresco, industrializado y productos de maiz	2	Caja seca	2014 en adelante
5.	Abarrotes	2	Caja seca	2014 en adelante
6.	Productos congelados y helados	2	Thermoking	2014 en adelante
7.y 8	Productos con IVA e IEPS	2	Caja seca	2014 en adelante

Dichos vehículos se acreditarán de la siguiente forma:

- Para el caso de vehículos propios, deberá presentar las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, así como las tarjetas de circulación a su nombre,
- En caso de acreditar vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos, con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2023.

Además, deberá anexar fotografías legibles de cada equipo de transporte, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

Así mismo, adjuntar en hoja membretada de la empresa licitante, una relación de vehículos, donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo.

Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

6. Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de Almacenamiento de mercancías en establecimientos y Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, conforme a lo siguiente:

No. grupo	Descripción	Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados	Certificados de Competencia Laboral
1.	Carne de res, cerdo, pollo, aves, pescados y mariscos	1 Almacenista	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
		3 Tablajeros	Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio
2.	Lácteos, huevo, embutidos y carnes frías	1 Almacenista	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
3.	Frutas y verduras	1 Almacenistas	Almacenamiento de mercancías en



			establecimientos
4.	Pan fresco, industrializado y productos de maiz	1 Almacenistas	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
5.	Abarrotes	2 Almacenistas	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
6.	Productos congelados y helados	1 Almacenistas	Almacenamiento de mercancías en establecimientos
Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos y detección de coronavirus que se solicitan en la presente licitación.			

Presentar copia simple del resumen de liquidación y cédula de determinación de cuotas, expedidos por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondientes al último bimestre al que se encuentre obligado, con sus respectivos pagos, a fin de que el licitante acredite que cuenta con el recurso humano que le permitirá ejecutar el servicio en el tiempo y la forma requerida por el Instituto.

7. Visita a las instalaciones de los licitantes: El Instituto a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales y el Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria podrá efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes para verificar su existencia, evaluar su capacidad de fabricación y podrá realizar las investigaciones que considere pertinentes para verificar la información proporcionada por el licitante, dicha información formará parte de la evaluación técnica.

Puntos críticos en el proceso de alimentos sujetos a la observación durante la visita: Sistemas eficientes de refrigeración y/o congelación, equipo de corte industrial, mesas de trabajo de grado sanitario, personal técnico especializado, flotilla de autos con sistema de conservación de alimentos que registre temperaturas de 0°C a 7°C, uso y control de bacterias y fauna nociva, mantenimiento a las instalaciones y equipo, lo anterior en base a la NOM-251-SSA1-2009.

8. Condiciones de entrega: Los bienes deberán entregarse conforme lo indicado en el presente Listado de bienes, cantidades requeridas y especificaciones técnicas, en el Almacén de Víveres del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA, ubicado en el sótano del edificio de Hospitalización y no recibirá los productos que no cumplan con la calidad ofertada. Los lácteos, carnes en general, embutidos deberán ser transportados en unidades Termoking a las temperaturas adecuadas para su conservación.
9. Las solicitudes del suministro de bienes las realizará el Auxiliar de Insumos en el Almacén de Víveres, en base al menú programado para el servicio de pacientes y personal, vía correo electrónico y confirmación de recibido. En los casos que se requieran bienes fuera del pedido semanal programado, por las necesidades urgentes del mismo servicio el PROVEEDOR está obligado a realizar dichas entregas.
10. El Coordinador de la Sección de control de alimentos y el Responsable del Laboratorio de Control de Calidad son quienes verificarán las condiciones de entrega de los bienes, de acuerdo a lo indicado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, así como también verificaran el cumplimiento en higiene en el transporte y al personal (proveedores) encargado de la entrega de los bienes, acorde a lo establecido en dicha Norma.
11. El horario y día de entregas es el siguiente, dependiendo del grupo de alimentos:

GRUPO	DIAS DE ENTREGA	HORARIO
Carnes de res y cerdo	Lunes a viernes	06:00
Pollo y aves	Lunes a viernes	06:30
Pescados y mariscos	Lunes a viernes	06:30
Embutidos y carnes frías	Lunes a viernes	07:00
Lácteos y huevo	Lunes a viernes	07:00



Frutas y verduras	Lunes a viernes	07:30
Pan fresco y repostería	Lunes a domingo	06:00
Pan empaquetado	Lunes a viernes	09:00
Tortillas	Lunes a viernes Sábado y domingo	10:30 11:30
Tamales	Lunes a domingo	06:00 y 13:00
Abarrotes	Lunes a viernes	09:00
Productos congelados	Lunes a viernes	06:30
Helados	Lunes a domingo	11:00
Productos del maíz (excepto tortillas)	Lunes a domingo	06:30 y 10:30

12. Devoluciones: El DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA, podrá hacer devoluciones de los productos y el PROVEEDOR se obliga a aceptarlos, en el supuesto de que se detecten defectos del producto o que se encuentren en mal estado, así como el no cumplir con la calidad solicitada, obligándose a reponerlos en un plazo no mayor de 2 horas contadas a partir de que se le comunique al proveedor; los gastos originados por las devoluciones serán por cuenta del mismo, en caso de no cumplir con el reemplazo de los productos en el tiempo estipulado se aplicará la garantía de cumplimiento.
13. En caso de que las causas que originen la devolución sean trascendentes a juicio del DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA Y AMBULATORIA o bien se incurra por segunda vez en algún motivo de devolución, será protestativo para el Instituto y se procederá a la rescisión del CONTRATO correspondiente y hacer efectiva la fianza de garantía.
14. Durante el transporte, entrega y en todo momento el PROVEEDOR deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
15. Durante la entrega de los insumos al Almacén de Víveres deberá estar presente un representante de la empresa, que tenga la facultad de supervisar o coordinar y que pueda tomar decisiones de cambios, cancelaciones y devoluciones de los insumos señalados en el ANEXO 16.