
 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

# **INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS**

## **SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)**

**BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA ESTATAL N°.  
LCPE/ISSTECH/015/2023**

### **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS, BECARIOS Y PERSONAL QUE REQUIERA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES “VIDA MEJOR”.**



MEDIO POR EL CUAL SE REALIZARÁ: PRESENCIAL

NO SE ACEPTAN PROPUESTAS ELECTRÓNICAS, NI POR MENSAJERÍA

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## ÍNDICE:

- 1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS
- 2.- MARCO JURÍDICO
- 3.- GENERALIDADES DE LA LICITACIÓN**
  - 3.1.- FUENTE DE LOS RECURSOS
  - 3.2.- REQUISITOS PARA PARTICIPAR
  - 3.3.- BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN
    - 3.3.1.- CANTIDAD Y DESCRIPCIÓN
    - 3.3.2.- REDUCCIÓN O CANCELACIÓN DE LOTES
    - 3.3.3.- LUGAR Y FORMA DE ENTREGA
    - 3.3.4.- TIEMPO DE ENTREGA
    - 3.3.5.- TRANSPORTE
    - 3.3.6.- EMPAQUE
    - 3.3.7.- IDIOMA EN QUE DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES
  - 3.4.- INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN
  - 3.5.- ASPECTOS ECONÓMICOS
    - 3.5.1.- COSTO Y PAGO DE LAS BASES
    - 3.5.2.- CONDICIONES DE PAGO
    - 3.5.3.- PRECIO Y SU VIGENCIA
    - 3.5.4.- EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN PROPUESTO.
  - 3.6.- ETAPAS DE EVALUACIÓN
  - 3.7.- CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN
  - 3.8.- DESCALIFICACIÓN
  - 3.9.- CANCELACIÓN, DECLARACIÓN DESIERTA O DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN
    - 3.9.1.- DECLARACIÓN DESIERTA DE LA LICITACIÓN O LOTES
    - 3.9.2.- CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN O LOTES
    - 3.9.3.- DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN
- 4.- DOCUMENTOS REQUERIDOS**
  - 4.1.- FORMA Y TÉRMINOS DE PRESENTACIÓN
  - 4.2.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DISTINTA A LAS PROPOSICIONES
  - 4.3.- PROPUESTAS TÉCNICAS
  - 4.4.- PROPUESTAS ECONÓMICAS
- 5.- PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN**
  - 5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS
  - 5.2.- JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS A LAS BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA
  - 5.3.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
    - 5.3.1 ETAPA TÉCNICA
    - 5.3.2 ELABORACIÓN DEL DICTAMEN TÉCNICO
    - 5.3.3 ETAPA ECONÓMICA
    - 5.3.4 ELABORACIÓN DEL DICTAMEN ECONÓMICO
  - 5.4.- FALLO DE LA LICITACIÓN
  - 5.5.- DEVOLUCIÓN O LIBERACIÓN DE DOCUMENTOS, PROPUESTAS, CHEQUES Y MUESTRAS
- 6.- FORMULACIÓN DEL PEDIDO O CONTRATO.**
  - 6.1.- CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE
  - 6.2.- DEVOLUCIONES AL LICITANTE
  - 6.3.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
  - 6.4.- GARANTÍA POR CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE
  - 6.5.- LIBERACIÓN DE GARANTÍAS
  - 6.6.- RESCISIÓN, SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA Y CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO
    - 6.6.1.- RESCISIÓN DE PEDIDO Y/O CONTRATO
    - 6.6.2.- SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA DE PEDIDO O CONTRATO
    - 6.6.3.- CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO
  - 6.7.- SANCIONES
    - 6.7.1.- A LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE OFERTA
    - 6.7.2.- A LA GARANTÍA DEL CONTRATO O CONVENIO MODIFICATORIO
    - 6.7.3.- PENAS CONVENCIONALES

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## ANEXOS



- “ANEXO A”:** ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A OFERTAR
- “ANEXO B”:** BIENES OFERTADOS
- “ANEXO C”:** FORMATO DE ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD
- “ANEXO D”:** ESCRITO DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.
- “ANEXO E”:** ESCRITO DE EXPERIENCIA EN EL RAMO
- “ANEXO F”:** ACEPTACIÓN ÍNTEGRA DE REQUISITOS Y CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS
- “ANEXO G”:** DOMICILIO PARA NOTIFICACIÓN
- “ANEXO H”:** ESCRITO DE VÍNCULOS CON SERVIDORES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 44 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS
- “ANEXO I”:** ESCRITO DE CONFLICTO DE INTERÉS DEL ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS
- “ANEXO J”:** PROPUESTA ECONÓMICA
- “ANEXO K”:** FACTURACIÓN
- “ANEXO L”:** CALENDARIO DE ENTREGA DE BIENES Y PAGO

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## 1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para los fines de la presente Licitación, en lo sucesivo se denominará:

<b>ISSTECH.-</b>	Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas
<b>Subcomité.-</b>	Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH).
<b>Licitantes.-</b>	Personas físicas o morales, que participan en la presente licitación.
<b>Ley.-</b>	Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.
<b>Reglamento.-</b>	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.
<b>Contrato o Pedido.-</b>	Al acto jurídico bilateral formalizado entre el Organismo requirente y el Proveedor, respecto a las adquisiciones, arrendamiento de bienes muebles o contratación de servicios, que se deriven de licitaciones o adjudicaciones directas según corresponda, en los términos de ésta Ley y su Reglamento.
<b>Lineamientos.-</b>	Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2023

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS

### BASES PARA LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA ESTATAL N°. LCPE/ISSTECH/015/2023

#### 2.- MARCO JURÍDICO

En observancia de lo indicado por los artículos 134 de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos**, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7, 18 fracción I, inciso a), 19, 21, 26, 31, 32, 33, 34, 35, 36 fracción I, 37, 39, 41, 42, 48, 49, 50, 51, 72, 98 y 99 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas**, 1, 2, fracciones V, y IX, 27, 33, 34, 45 fracción I, 46, 50 fracción I, 51, 56, 74, 75, 76, 77 y 78 del **Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas**, 4, 15 y 17 de los **Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2023**.

Por lo anterior, el Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, emite las Bases a las que se habrá de sujetar la **Licitación por Convocatoria Pública Estatal N°. LCPE/ISSTECH/015/2023**, relativa a la **adquisición de alimentos preparados para pacientes hospitalizados, médicos, becarios y personal que requiera el Hospital de Especialidades "Vida Mejor" correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas**, por lo que los interesados en participar deberán sujetarse a las siguientes.

## BASES

### 3.- GENERALIDADES DE LA LICITACIÓN

#### 3.1.- FUENTE DE LOS RECURSOS



Los compromisos que se generen por la contratación de la requisiciones No. **RSM/035/2023** se pagarán por el **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, con recursos propios, autorizados mediante acuerdos **ISSTECH-JD-4-O-VIII.9-2022 e ISSTECH-JD-4-O-VIII.10-2022 de la Cuarta Sesión Ordinaria de fecha 28 de diciembre de 2022**, mediante el cual la H Junta Directiva aprueba el presupuesto de ingresos y egresos, así como el Programa Operativo Anual 2023 del Instituto, afectando el proyecto 2.1.1.3.1.010 04 001 401 2 6 9 2 E 117 01 A27 A012 000 A 00 22111 00 23 1 2023 1 Servicios Médicos Generales y de Especialidad; correspondiente a la partida **22111 Productos Alimenticios para Personas**.

#### 3.2.- REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar las personas físicas y morales legalmente constituidas, conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que satisfagan los requisitos de la Convocatoria, Bases y la normatividad respectiva, a fin de asegurar al Estado las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes; que cuenten con recursos técnicos, financieros y demás que sean necesarios, cuyas actividades estén relacionadas a proporcionar **alimentos preparados para pacientes hospitalizados, médicos, becarios y personal que requiera el Hospital de Especialidades "Vida Mejor"**, objeto de la licitación a celebrarse y que no se encuentren impedidos, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32 de la **Ley**.

Sólo se aceptará la participación de un representante por licitante en cada una de las etapas o procedimiento licitatorio, excepto cuando se presente un poder mancomunado.

Solo podrán asistir a las diferentes etapas y/o actos establecidos en el **numeral 5.1- Calendario y lugar de los actos** de las presentes Bases, las personas físicas o morales que hayan adquirido las Bases de la presente Licitación por Convocatoria Pública oportunamente.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

No podrán participar las personas físicas o morales, que por haber incurrido en cualquiera de los supuestos que establece el Artículo **32** de la **Ley** o derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de los bienes o servicios contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.

No podrán participar los licitantes que no se encuentren al corriente de sus obligaciones fiscales, estatales y federales, según corresponda, en términos de la normatividad aplicable, lo anterior de conformidad con lo señalado en el Artículo **32** fracción **XVI** de la Ley, Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y **228** del Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas.

### **3.3.- BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN**

#### **3.3.1.- CANTIDAD Y DESCRIPCIÓN**

Las presentes Bases y/o Convocatoria tienen por objeto la **adquisición de alimentos preparados para pacientes hospitalizados, médicos, becarios y personal que requiera el Hospital de Especialidades “Vida Mejor”**, de conformidad con las cantidades y especificaciones técnicas de los bienes a ofertar, mismas que fueron elaboradas por la **Subdirección de Servicios Médicos**, establecidas en el **ANEXO A**; que forman parte integral de las presentes Bases y las adicionales que surjan en la Junta de Aclaración de Dudas de las Bases de la presente licitación.

#### **3.3.2.- REDUCCIÓN O CANCELACIÓN DE LOTES**

La Convocante se reserva el derecho de reducir la cantidades en los bienes o cancelar lotes por advertirse que existe insuficiencia presupuestal o así mismo, cuando la Convocante considere que no conviene a los intereses del Estado de Chiapas.

#### **3.3.3.- LUGAR Y FORMA DE ENTREGA**

El o los licitante(s) a quienes se les adjudique el contrato y/o pedido derivado de la presente licitación, deberá entregar los bienes conforme al lugar y horario que se indique en el **ANEXO A** de las presentes Bases.

#### **3.3.4.- TIEMPO DE ENTREGA**

Al o los licitantes a quienes se les adjudique el contrato o pedido derivado de la presente licitación, deberán sujetarse al tiempo de entrega de los bienes según el calendario establecido en el **ANEXO L**; de conformidad al **ANEXO A**; de las presentes Bases.

Por ningún motivo se autorizarán condonaciones de sanciones por retraso en la entrega de los bienes, cuando las causas sean imputables al licitante ganador.

#### **3.3.5.- TRANSPORTE**

El licitante tendrá bajo su cargo y responsabilidad el medio de transporte que considere conveniente para el traslado de los bienes hasta el lugar de entrega. El seguro de traslado de los bienes correrá por cuenta del licitante hasta el momento de la recepción.



#### **3.3.6.- EMPAQUE**

Los bienes y/o servicios deberán protegerse adecuadamente para evitar que se dañen en su transportación y almacenamiento. No serán recibidos los bienes en caso de encontrarse en mal estado.

**No se recibirán bienes y/o servicios que no cumplan con los requisitos antes mencionados.**

#### **3.3.7.- IDIOMA EN QUE DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES**

La documentación de las proposiciones técnicas, económicas y de la documentación legal y/o administrativa deberán presentarse en idioma español, las que se presenten en otro idioma deberán traer una traducción al español.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

### 3.4.- INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN

El Subcomité tendrá a su cargo el procedimiento general de la licitación. La evaluación de las especificaciones técnicas correrá a cargo del personal designado por el área Requirente.

El Subcomité del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas** será el único facultado para desechar cualquier proposición que no sea presentada conforme a lo dispuesto en la Convocatoria, las presentes Bases y sus Anexos. Así mismo, la **Secretaría de la Honestidad y Función Pública** verificará y aplicará el cumplimiento de la normatividad respectiva, resolverá los casos no previstos en la presente licitación e interpretará el contenido de las presentes bases.

La oficina relacionada con la licitación es:

Departamento de Adquisiciones de la **Subdirección de Administración y Finanzas**

Oficina de Licitaciones y Adquisiciones Generales

At'n. **Lic. Verónica Méndez Zea**

Tel. 961 61 87 430 Ext. **50180**

Correo electrónico e-mail: [licitaciones.isstech@gmail.com](mailto:licitaciones.isstech@gmail.com)

Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Infonavit Grijalva. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

La Convocante proporcionará a todos los interesados igual acceso a la información relacionada con los requisitos y condiciones que contengan las Bases de la licitación.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes Bases, así como las proposiciones presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.

### 3.5.- ASPECTOS ECONÓMICOS

Todos los costos que erogue el licitante en su participación, preparación y presentación de su proposición, serán totalmente a su cargo, liberando a la Convocante de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

#### 3.5.1.- COSTO Y PAGO DE LAS BASES

Las presentes Bases tendrán un costo de **\$1,975.00** (Un mil novecientos setenta y cinco pesos 00/100 M.N.), con fundamento en el artículo **22** fracción I, inciso **a**) de la **Ley de Derechos del Estado de Chiapas**, y su pago podrá efectuarse por medio de la página electrónica:

[http://www.ingresos.haciendachiapas.gob.mx/PagoDerechos/frmDerechosWeb002\\_A.asp](http://www.ingresos.haciendachiapas.gob.mx/PagoDerechos/frmDerechosWeb002_A.asp)

La adquisición de las Bases será requisito indispensable para participar en la presente licitación y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

Con base en los artículos **263** y **265** del **Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas**, las personas físicas y morales que realicen el pago por el concepto "**Pago de Bases, Licitación por Convocatoria Pública Estatal**", causará la base gravable con la tasa del **6%** y se pagará en el mismo momento en que se cubra el pago de impuestos y/o derechos.

#### 3.5.2.- CONDICIONES DE PAGO

**La condición de pago será:**



Veinte días hábiles posteriores a la presentación de la factura respectiva, previa entrega de los bienes y/o servicios en los términos del pedido o contrato de acuerdo al Artículo **55** de la **Ley, cuando se trate de contratos cerrados.**

Treinta días Naturales posteriores a la presentación de la factura respectiva, previa entrega de los bienes y/o servicios en los términos del pedido o contrato de acuerdo al Artículo **71 fracción V** de la **Ley, cuando se trate de contratos abiertos.**

**No se otorgará anticipo.**

Los bienes y/o servicios serán pagados en moneda nacional mediante pago electrónico en cuenta del beneficiario, previa aceptación total a entera satisfacción del Organismo Requirente y facturación debidamente requisitada y vigente.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

En la factura correspondiente deberá describir los bienes amparados, precios unitarios, importe total, Impuesto al Valor Agregado (en caso que aplique), número de licitación, del lote y número de contrato, número de cuenta bancaria y sucursal; **cuenta que deberá estar registrada en la Subdirección de Administración y Finanzas del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, ubicada en Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Infonavit Grijalva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.** En caso de que el licitante adjudicado no tenga cuenta bancaria registrada en el **Instituto**, deberá realizar el trámite de registro.

Los datos de facturación serán los siguientes:

Las facturas para el pago de los bienes y/o servicios suministrados serán expedidas conforme al **ANEXO K** de las Bases de la presente licitación.

### 3.5.3.- PRECIO Y SU VIGENCIA

Los precios serán fijos y tendrán una vigencia durante el procedimiento de la licitación hasta la recepción final de los bienes a entera satisfacción del Organismo Requirente y por ningún motivo se podrá solicitar incrementos a los consignados en las proposiciones presentadas.

### 3.5.4.- EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN PROPUESTO.

La **adquisición de alimentos preparados para pacientes hospitalizados, médicos, becarios y personal que requiera el Hospital de Especialidades “Vida Mejor” correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas**, se otorgará sujetándose a las disposiciones de la Ley, del Reglamento vigente, y demás disposiciones legales, administrativas que resulten de observancia obligatoria.

### 3.6.- ETAPAS DE EVALUACIÓN

La evaluación de las proposiciones que sean presentadas se llevará a cabo en dos etapas:

En la primera, se analizará y evaluará la documentación Legal y Administrativa y las propuestas técnicas aceptadas, a que se refiere el punto 4 de las presentes bases. Se considerará que la proposición del licitante cubre los requerimientos técnicos establecidos en estas bases, si los bienes que integra en su propuesta técnica cumplen con los requerimientos solicitados en el **ANEXO A**.

En la segunda etapa se evaluarán las propuestas económicas ofertadas, considerando para tal efecto las de los licitantes cuyas propuestas técnicas no hubieren sido desechadas en la primera etapa.

En la evaluación de las proposiciones en ningún caso se usarán mecanismos de puntos o porcentajes.

### 3.7.- CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN



La Convocante, con base en el Dictamen Técnico de las propuestas técnicas, en los cuadros comparativos de las propuestas económicas admitidas y considerando el presupuesto autorizado, elaborará Dictamen en el que se hará constar las proposiciones admitidas y desechadas, indicando las razones y causas por las que, en su caso, se haya desechado alguno de los licitantes, y servirá como fundamento para el fallo de la licitación.

Una vez elaborado el Dictamen de los lotes, se adjudicará al licitante que reúna los requisitos legales y las mejores condiciones técnicas y económicas requeridas en las Bases por la Convocante y garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

La adjudicación de la presente licitación se realizará **GLOBAL** por **requisición que se integra según el ANEXO A**, por lo que los licitantes deberán cotizar el lote y cantidad solicitadas en el anexo antes mencionado, adjudicándose a la proposición solvente más baja que haya cumplido con los requerimientos señalados en las presentes Bases y satisfaga las mejores condiciones para el Organismo Requirente, conforme a lo indicado en el **punto 5.3.2** de las presentes Bases y al Artículo **67** del **Reglamento**.

Si resultare que dos o más proposiciones satisfacen los requerimientos de la Convocante, el contrato o pedido se adjudicará a quien presente la proposición solvente más baja.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

En caso de empate entre dos o más propuestas económicas, para actos de adjudicación del primer lugar, se llevará a cabo el sorteo manual por insaculación previsto en el **punto 5.3.4**, párrafo cuarto de las presentes Bases.

### 3.8.- DESCALIFICACIÓN

Se descalificarán a los licitantes cuando:

No cumplan con cualquiera de los requisitos solicitados en la convocatoria, las presentes Bases y sus anexos, los acuerdos derivados de la Junta de Aclaraciones de Dudas a las Bases, así como la comprobación de que algún licitante haya acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes; o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

La Convocante se reserva el derecho de descalificar en cualquier acto o etapa del procedimiento de la licitación, al licitante que haya incurrido en cualquiera de los supuestos que establece el Artículo **32** de la **Ley** o derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de bienes contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.

Será motivo de descalificación el hecho de que el licitante no entregue algún documento solicitado en las Bases de la presente licitación, así como también aquellos en los que se omita información, estén alterados o se entregue ésta de una forma distinta a la solicitada, incompleta o escaneados, o los presentados no satisfagan los requisitos que deban cumplir conforme a las disposiciones de la materia.

Lo anterior, de conformidad con el Artículo **26** fracción **VIII** de la **Ley**.

### 3.9.- CANCELACIÓN, DECLARACIÓN DESIERTA O DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN

#### 3.9.1.- DECLARACIÓN DESIERTA DE LA LICITACIÓN O LOTES.

Con fundamento en el Artículo **42** de la **Ley**, la Convocante procederá a declarar desierta una Licitación por Convocatoria Pública o determinados lotes o partidas cuando:

- I. No se reciban proposiciones en el acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas;
- II. Las proposiciones presentadas no reúnan las condiciones legales, técnicas y económicas solicitadas en las bases.
- III. Si se considera que las proposiciones presentadas no convienen a los intereses del Estado.

#### 3.9.2.- CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN O LOTES.



Con fundamento en el Artículo **43** de la **Ley**, la licitación podrá ser cancelada o bien determinados lotes en cualquier momento en los siguientes casos:

- I. Se presenten casos fortuitos o de fuerza mayor, debidamente acreditados.
- II. Se extinga la necesidad para adquirir o arrendar los bienes muebles o contratar la prestación de servicios.
- III. Se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al erario estatal.

#### 3.9.3.- DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN

En caso de que la apertura de propuestas o el fallo de la licitación no se realicen en la fecha programada, se elaborará acta circunstanciada en la que se harán constar los motivos por los cuales no se realiza la apertura de las propuestas o el fallo, señalándose la hora y fecha en la que se llevarán a cabo dichos eventos. Esta acta circunstanciada deberá darse a conocer a los Licitantes a más tardar al día hábil siguiente de su realización. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo **37** fracción **XIV** de la **Ley**.

El fallo que emita el Subcomité, se dará a conocer a cada uno de los participantes al concluir el procedimiento correspondiente, salvo que esto no fuere factible, deberá hacerlo dentro de un término que no podrá exceder de veinte días hábiles. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo **34** de la **Ley**.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## 4.- DOCUMENTOS REQUERIDOS

### 4.1.- FORMA Y TÉRMINOS DE PRESENTACIÓN

La documentación legal y administrativa distinta a las proposiciones, que deberán presentar los licitantes será en original y un juego de copias legibles, a la vista, fuera de los sobres. La propuesta técnica y la propuesta económica de los licitantes se presentarán **en sobres por separado**, debidamente cerrados en forma inviolable, en el acto de presentación de proposiciones técnicas y económicas, rotulados con los siguientes datos: **tipo de propuesta, número de licitación, razón social, domicilio, teléfono, nombre del representante legal y correo electrónico.**

La documentación de las proposiciones técnicas y económicas deberá elaborarse en original y dirigida conforme a lo establecido en estas Bases y cada uno de los anexos de la presente licitación, sin tachaduras ni enmendaduras, sin alteraciones, escritas en idioma español, mencionando el número y nombre de la licitación, expresando los importes totalmente en moneda nacional, con sello del licitante y firmados de manera autógrafa en todas y en cada una de sus partes por quien legalmente tenga la facultad para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen; excepto el cheque para abono en cuenta del beneficiario que será presentado conforme al numeral **4.4 inciso d)** de las presentes Bases.

La hoja membretada debe contener como mínimo: **nombre completo de la persona física o moral, domicilio fiscal, R.F.C., teléfono y/o correo electrónico**, con la finalidad de que la Convocante pueda verificar en cualquier momento la veracidad de los datos.

### 4.2.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DISTINTA A LAS PROPOSICIONES.

La Documentación Legal y Administrativa distinta a las proposiciones, que deberán presentar los licitantes **a la vista, fuera de los sobres de las propuestas técnicas y económicas** será en original y un juego de copias legibles (las copias deberán incluir sello de la empresa y firma del representante facultado en todas hojas, constará de:

- a) Cédula del Registro en el Padrón de Proveedores vigente, con la partida **22111 Productos Alimenticios para Personas y/o el rubro equivalente que emita la Oficialía Mayor de Gobierno** (cuando se trate de persona moral, la copia de la cédula debe ser de ambos lados).
- b) Comprobante del pago de Bases legible, el cual pueden requisitar siguiendo las instrucciones de acuerdo al carácter de la licitación por medio de la página electrónica:



<http://www.ingresos.haciendachiapas.gob.mx/servicios/Pago-Derechos.asp>

En éste recibo deberá agregar el licitante participante el nombre completo de la persona física o moral y número de licitación en un lugar visible que no afecte los datos de impresión, de manera que quede identificado que el licitante pagó dichas Bases.

- c) Acta Constitutiva y modificaciones en caso tratándose de persona moral.
- d) Las personas que ostenten la **representación legal** de personas morales deberán presentar:
  1. **Instrumento Notarial de Acta Constitutiva y/o Poder Notarial** donde se acredite su representación legal. De preferencia en las fotocopias deberá resaltarse el o los párrafos con marcador fluorescente en los que se señale el nombre del representante legal, así como las facultades otorgadas a éste.
  2. **Una identificación original oficial vigente** (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte).
- e) Para el caso de personas físicas, presentarán **acta de nacimiento e identificación original oficial vigente** (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte) que acredite su representación.

**Nota: para los incisos c), d) y e) podrá presentar el original o copias debidamente certificadas ante Notario Público, con sus copias simples para cotejo.**

- f) El representante de la persona moral, que **no ostente la representación legal** de los licitantes y que acuda al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, deberán presentar:

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

1. Carta poder simple dirigida al **Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH)**, en papel membretado y con sello del licitante, la cual deberá ser firmada por la persona que tenga facultades, señalando claramente el nombre de la persona a quien se le autoriza para participar en dicho acto, firma de quien acepta la representación y la firma de dos testigos.
  2. Poder notarial o acta constitutiva que faculta a la persona que otorga el poder. En las fotocopias preferentemente, deberá resaltarse el o los párrafos con marcador fluorescente en que se señale el nombre de la persona que ostenta la representación legal así como las facultades otorgadas a éste.
  3. Identificación original oficial vigente de quien otorga, quien recibe el poder y de los dos testigos (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte). (Con firma y sello en las fotocopias).
- g)** El representante del licitante persona física que acuda al Acto de Presentación de proposiciones y Apertura de propuestas técnicas y económicas, deberá presentar:
1. Carta poder simple dirigida al **Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH)**, en papel membretado y con sello, la cual deberá ser firmada por la persona física (licitante participante), señalando claramente el nombre de la persona a quien se le autoriza para participar en dicho acto, y firma de quien acepta la representación y la firma de dos testigos.
  2. Identificación oficial original vigente de quien otorga y quien recibe el poder y de los dos testigos (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte) (Con firma y sello en las fotocopias).
  3. Instrumento notarial, en caso de que la representación sea otorgada por un apoderado legal.

Dicha representación legal únicamente permitirá a la persona que ostenta el poder a entregar las propuestas técnicas y económicas, a estar presente en todos los actos del procedimiento, así como a registrar su asistencia y suscribir y/o rubricar los documentos respectivos.

En el caso de que la revisión cualitativa se lleve a cabo posteriormente, el resultado del cumplimiento o incumplimiento se dará a conocer en el Dictamen Técnico y Apertura de Propuestas Económicas de la presente Licitación.

- h)** Comprobante de domicilio fiscal en el Estado de Chiapas (el original o la impresión del archivo electrónico descargado de la página electrónica del **Servicio de Administración Tributaria**), que puede ser:
1. Comprobante de inscripción y/o Constancia de Situación Fiscal Actualizada en el Registro Federal de Contribuyentes que otorga el **Servicio de Administración Tributaria** o **Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP)**.
  2. Cédula de Identificación Fiscal (la cual puede estar incluida en el comprobante de inscripción en el R.F.C.).

No se aceptará la participación en ésta licitación de las personas físicas o morales que en la documentación indicada en el punto **4.2 inciso h)** numeral **1** de las presentes Bases, manifiesten como cambio de situación fiscal apertura de establecimientos o locales (sucursales); con lo cual se desprenda que no tienen domicilio fiscal en el Estado de Chiapas.



**PARA LOS INCISOS i), j) y k) SE PRESENTARÁ UNA IMPRESIÓN LEGIBLE DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO DESCARGADO DE LA PÁGINA ELECTRÓNICA DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA. PARA EL INCISO I) SE PRESENTARÁ UNA IMPRESIÓN LEGIBLE DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO DESCARGADO DE LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

- i)** Declaración Anual de impuestos del ejercicio fiscal anterior presentada ante el **Servicio de Administración Tributaria** que de acuerdo a los plazos establecidos en las disposiciones fiscales estén obligados a presentar ante el **Servicio de Administración Tributaria** acompañado de su correspondiente acuse de recibo de la información de la declaración del ejercicio con sello digital, (impresión de los archivos electrónicos firmados y sellados). (Se tendrá como no presentada la declaración anual, que sea impresa con la leyenda **“sin validez oficial”**).

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

- j) Declaración del último pago provisional del ejercicio fiscal **2023** a que esta obligado presentar ante el **Servicio de Administración Tributaria** (legible) acompañado de su correspondiente acuse de recibo con sello digital. (Impresión del archivo electrónico firmado y sellado).
- k) Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo, vigente, de acuerdo al artículo **32-D del Código Fiscal de la Federación** el cual es emitido por el **Servicio de Administración Tributaria** (con cadena y sello digital). Impresión del archivo electrónico firmados y sellados por el licitante. El código QR debe venir libre de sello y firma, en caso contrario se tendrá como un documento no presentado.
- l) Constancia de no Adeudos Fiscales vigente, expedida por la **Secretaría de Hacienda**, de conformidad con el Artículo **228 del Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas**.
- m) Formato de acreditamiento de la personalidad **ANEXO C**.
- n) Declaración escrita bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste no encontrarse en los supuestos del Artículo **32** de la **Ley, ANEXO D**.
- o) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que **acepta íntegramente** los requisitos y condiciones contenidos en las Bases y sus anexos, **ANEXO F**.
- p) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Estado de Chiapas u Oficinas Registrales, en caso de no aplicar deberá presentar el mismo escrito manifestando no estar registrado.
- q) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: experiencia en el ramo **ANEXO E**.
- r) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que no tiene iniciado juicio o procedimiento legal o administrativo derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de los bienes o servicios contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.
- s) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: domicilio, teléfono y correo electrónico para notificación **ANEXO G**.
- t) Balance general y/o posición financiera al **31 de agosto de 2023**. (Con nombre, firma y número de Cédula Profesional del Contador, debiendo anexar copia simple de dicha cédula).
- u) Estado de resultados al **31 de agosto de 2023**. (Con nombre, firma y número de Cédula Profesional del Contador, debiendo anexar copia simple de dicha cédula).
- v) Original o copia certificada (para cotejo) y copia simple (para archivo) del Registro del Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) actualizado.
- w) Carta de manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que afirmen o nieguen vínculos o relaciones de negocios, laborales, profesionales, personales o familiares que cuenten o tengan la persona física o moral con los servidores públicos de cualquier nivel en particular con quienes participen en contrataciones públicas, de acuerdo al Artículo **44 párrafo segundo** de la **Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas. ANEXO H**.
- x) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en su caso que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un conflicto de interés, en caso de ser persona jurídica colectiva, dicha manifestación deberá presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, es decir, cuando sean administradores o formen parte del consejo de administración, o bien conjunta o separadamente, directa o indirectamente, mantengan la titularidad de derechos que permitan ejercer el voto de más del cincuenta por ciento del capital, tengan poder decisorio en sus asambleas, estén en posibilidades de nombrar a la mayoría de los miembros de su órgano de administración o por cualquier otro medio tengan facultades de tomar las decisiones fundamentales de dichas personas morales, de acuerdo al Artículo **49 fracción XI** de la **Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas. ANEXO I**.

Todos los escritos y cartas solicitados deberán dirigirse al Subcomité.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

Las **fotocopias** a que se refieren los incisos **a), b), c), d), e), f)** numeral **2 y 3, g)** numeral **2 y 3, h)** al **l) y v)** del **punto 4.2** de las Bases de la presente licitación quedarán en poder de la Convocante **previo cotejo con el original respectivo**, mismos que serán devueltos al licitante una vez que concluya su cotejo. Los originales de los incisos **f)** numeral **1, g)** numeral **1, m)** al **s), w y x)** a que se refiere este punto quedan en poder de la Convocante, se recibirán de manera cuantitativa para su posterior análisis cualitativo y técnico para determinar su cumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases. Ésta documentación se podrá, en el mismo acto realizar la evaluación cualitativa previo a la apertura del(los) sobre(s) de la(s) propuestas técnicas y los licitantes que no cumplan se les desechará su propuesta quedando impedidos para continuar participando en el presente procedimiento.

En el caso de que la revisión cualitativa se lleve a cabo posteriormente, el resultado del cumplimiento o incumplimiento se establecerá en el Dictamen Técnico que al efecto se elabore.

#### 4.3- PROPUESTAS TÉCNICAS

Dentro del sobre de la propuesta Técnica deberá incluirse en **original** en hoja **membretada, sello de la empresa y/o licitante y firma del representante legal en todas las hojas**, la cual constará de:

- a) Propuesta Técnica original**, de conformidad con el **ANEXO B** formato de bienes ofertados, en el que se indique las especificaciones y características de los mismos de conformidad con el **ANEXO A** en la propuesta técnica impresa y en el archivo electrónico (medio magnético), se deberá indicar en la quinta columna denominada **“Marca”** la leyenda **“No se cotiza”** del lote que no cotice.

Deberán presentar en medio magnético el archivo con las especificaciones de los bienes ofertados **ANEXO B**, deberá elaborarse en **Formato Excel o similar**, sin contraseñas o candados, debidamente requisitado de conformidad con el **ANEXO A** (el archivo deberá indicar todos los datos de la propuesta técnica impresa).

El sobre y el disco deberán ser identificados con el nombre del licitante y el número de licitación.

- b) Escrito**, en el que deberán manifestar bajo protesta de decir verdad:
1. Que los bienes ofertados son nuevos y cumplen estrictamente con las características y especificaciones que se describen en el **ANEXO A** y tratándose de servicios, que estos cumplen con las características y especificaciones que se describen en el **ANEXO A**.
  2. Que garantiza el bien contra cualquier defecto de fabricación, diseño, especificaciones o vicios ocultos y tratándose de servicios, que lo hará con la calidad requerida en las bases.
  3. En caso de requerirse, que tiene capacidad para proporcionar capacitación, existencia de refacciones, instalaciones y equipo adecuado, personal competente para brindar servicio a los bienes ofertados.



#### 4.4- PROPUESTAS ECONÓMICAS

Dentro del sobre de la Propuesta Económica deberá incluirse:

**(Los incisos a), b) y c) en papel membretado original, firmado por el representante legal y con sello de la empresa o licitante en todas las hojas).**

- a) Propuesta Económica original**, de conformidad con el **ANEXO J**, debiendo sostenerse los precios unitarios aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza. La propuesta deberá elaborarse en **moneda nacional (pesos) y a 2 (dos) decimales, debiendo cotizar los lotes del ANEXO A**. En la propuesta económica impresa y en el archivo electrónico (medio magnético), se deberá indicar en la quinta columna denominada **“Marca”** del formato **ANEXO J** la leyenda **“No se cotiza”** del lote que no cotice.

Deberán presentar en (medio magnético) la cotización Económica de acuerdo a lo ofertado con el **ANEXO B**. El archivo de la propuesta económica deberá elaborarse en **Formato Excel o similar**, sin combinar celdas, sin contraseñas o candados, debidamente requisitado de conformidad con el **ANEXO J**, el archivo deberá contener todos los datos de la propuesta económica impresa. El sobre y el disco deberán ser identificados con el nombre del licitante y número de licitación.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

b) Deberá incluir el “**ANEXO L**” de forma impresa y en medio magnético elaborado en Formato Excel o similar, sin combinar celdas, sin contraseñas o candados, debidamente requisitado.

c) Compromiso por escrito que los **precios** ofertados del **ANEXO A**, serán **fijos** y tendrán una vigencia durante el procedimiento de la licitación hasta la recepción final de los bienes a entera satisfacción del Organismo Requirente y por ningún motivo se podrá solicitar incrementos a los consignados en las proposiciones presentadas.

d) **Cheque de garantía de seriedad de la propuesta, no negociable**, en original del licitante con la leyenda “**para abono en cuenta del beneficiario**” que garantice la seriedad de su propuesta con un importe mínimo del **5%** del total de su oferta económica, sin incluir el I.V.A., a nombre de la **Secretaría de Hacienda**. Por ser el cheque no negociable un documento legal, **no deberá ser perforado ni engargolado o adherido a algún papel** y deberá estar debidamente firmado por quien tenga facultades para girarlo, el cheque deberá ser debidamente requisitado.

## 5.- PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN

### 5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS

Actos	Fecha	Horario	Horario de Registro
Publicación de la convocatoria	Del 12 al 18 de octubre 2023		
Fecha límite para adquirir las Bases	18 de octubre 2023	N/A	N/A
Fecha límite de recepción de preguntas	19 de octubre 2023	Hasta las 10:00 horas	N/A
Junta de aclaración de dudas a las Bases de la Licitación por Convocatoria Pública	23 de octubre 2023	12:00 horas	De 11:30 horas a 12:00 horas
Apertura de Propuestas Técnicas	30 de octubre 2023	10:00 horas	De 09:30 horas a 10:00 horas
Apertura de Propuestas Económicas	06 de noviembre 2023	09:00 horas	De 08:30 horas a 09:00 horas
Fallo de la Licitación por Convocatoria Pública	09 de noviembre 2023	10:00 horas	N/A

Los actos de la junta de aclaración de dudas, presentación de proposiciones técnicas y económicas y apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas Económicas de la licitación se realizarán en la **Sala del Subcomité, ubicada en Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Infonavit Grijalva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas**, en fechas y horarios establecidos en este numeral.

**PARA LA MEJOR CONDUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO SE SOLICITA A LOS LICITANTES ABSTENERSE DE UTILIZAR TELÉFONOS CELULARES O LOCALIZADORES, ASÍ MISMO, SE RECOMIENDA GUARDAR EL ORDEN PARA EVITAR LA SUSPENSIÓN DEL ACTO.**



### 5.2.- JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS A LAS BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA

I. Cualquier licitante que haya adquirido las Bases oportunamente, podrá solicitar aclaraciones sobre las Bases de la licitación y las especificaciones técnicas relacionadas con la misma, mediante:

- a) Escrito en papel membretado del licitante y en medio magnético en formato Word 97 o Word XP, debidamente etiquetado con nombre del licitante y número de licitación. Para ser entregados en las oficinas del Departamento de Adquisiciones del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**.
- b) Por correo electrónico **licitaciones.isstech@gmail.com** las preguntas deberán enviarse en formato de WORD 97 ó WORD XP, no se aceptarán las preguntas de licitantes que envíen a la Convocante distinto al formato en Word solicitado, así mismo se tendrán como no enviados los archivos que contengan virus y/o de los mismos por seguridad del servidor del **Instituto**, los indique como de dudosa procedencia y los envíe al spam, por lo que el licitante deberá confirmar la debida recepción de sus preguntas en WORD al teléfono **961 6187430 Ext. 50180**.

II. Los licitantes tendrán como fecha límite para enviar sus preguntas hasta el horario y fecha indicado en el punto **5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS**, (se deberá acompañar a las preguntas copia del recibo de pago de Bases



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

para participar en la presente Licitación). La Convocante extenderá acuse de recibo para comprobar la recepción de las preguntas enviadas en tiempo y forma (para el caso de envío de preguntas mediante el inciso a) de este punto se le sellará su acuse al licitante y a través de correo electrónico como se indica en el inciso b) se emitirá acuse de recibo por el mismo medio digital). Sólo se le dará respuesta a las preguntas de los licitantes que hayan enviado adjunto la copia del recibo de pago de bases para participar en la presente Licitación.

III. Las respuestas a las preguntas técnicas enviadas por los licitantes, notas aclaratorias y modificaciones, corren a cargo del personal designado por el **Área Requirente**, en tanto que las preguntas de carácter legal y administrativo, notas aclaratorias y modificaciones legales y administrativas correrán a cargo de la Convocante, según aplique.

IV. La asistencia a este acto será opcional para los licitantes, pero los acuerdos que se tomen en éste serán obligatorios para todos.

V. En el desarrollo de la reunión de conformidad con el primer párrafo del presente numeral, la Convocante sólo dará lectura a las respuestas de las preguntas formuladas en tiempo y forma por los licitantes, quienes podrán solicitar aclaraciones única y exclusivamente de éstas durante la reunión.

VI. Los licitantes que asistan a este evento deberán presentar original y copia para cotejo del recibo de pago de Bases para participar en la presente Licitación.

VII. Las aclaraciones a las Bases y a las especificaciones técnicas que se deriven de la Junta de Aclaraciones se asentarán en el acta que se elabore al efecto, la que contendrá la firma de los asistentes. La omisión de firma del acta por parte de alguno de los licitantes asistentes no invalidará el contenido de la misma.

### 5.3.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

La Convocante llevará este acto en dos etapas, la etapa técnica y la etapa económica respectivamente, éste acto se llevará a cabo en la fecha señalada en el punto 5.1 de estas Bases.

En cada uno de los actos de la Licitación solo se aceptará la participación de un representante por licitante. Excepto cuando se presente un poder mancomunado.

- A) Etapa Técnica, será la primera etapa a realizar y tiene por objeto la recepción de la documentación legal y administrativa, proposiciones técnicas y económicas y apertura de las propuestas técnicas.
- B) Etapa Económica, será la segunda etapa y se realizará después de haber realizado la apertura técnica. Tiene por objeto aperturar única y exclusivamente las propuestas económicas cuyas propuestas técnicas no hubieren sido desechadas en la primera etapa.

#### 5.3.1 ETAPA TÉCNICA

Durante la primera etapa se procederá a lo siguiente:

- a) Registro de asistencia en el horario establecido en el punto 5.1.- **CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS**. El licitante que no esté presente en el lugar señalado en el **punto 5.1** de estas Bases, en el momento de ser mencionado su nombre o el de su representada, quedará automáticamente impedido para continuar participando en el presente procedimiento.
- b) Cada licitante procederá a entregar la documentación legal y administrativa distinta a las proposiciones, de conformidad con los **puntos del 4.1 al 4.4** de las presentes Bases, así como sus respectivas proposiciones en dos sobres cerrados en forma inviolable, uno contendrá la propuesta Técnica y otro sobre la propuesta Económica.
- c) Se revisará la documentación legal y administrativa distinta a las proposiciones requerida en términos de lo señalado en los **puntos 4.1 y 4.2** de las presentes Bases; se desecharán las propuestas que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos, por lo cual no se le aperturarán sus propuestas tanto técnicas como económicas quedando desechada su proposición. Estos sobres, serán devueltos a los licitantes en el Departamento de Adquisiciones del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, a los **5 días hábiles** posteriores a la fecha del evento.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

- d) En el caso de que el licitante haya dado cumplimiento de manera satisfactoria a lo establecido en el inciso que antecede, se procederá a abrir el sobre que contiene la propuesta técnica exclusivamente, para verificar que la información solicitada se presente completa de conformidad al **punto 4.3** de las presentes Bases.
- e) La documentación legal y administrativa, así como la documentación de la propuesta técnica, se recibirán **para su revisión cuantitativa**, para su posterior evaluación cualitativa y análisis técnico y así determinar su cumplimiento o incumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases.
- f) Los licitantes que deseen hacerlo, o por lo menos un representante nombrado por éstos y los servidores públicos presentes, rubricarán todas las propuestas técnicas presentadas.

Se levantará acta de la presentación de proposiciones técnicas y económicas, y apertura de propuestas técnicas, en la que se dará constancia de las propuestas técnicas aceptadas y de las que hubieren sido desechadas, señalando los motivos que lo ocasionaron, firmándose por todos los licitantes asistentes a este acto; la omisión de firmas por parte de los licitantes no invalidará su contenido y efectos, entregándose fotocopia del acta a cada uno de ellos.

### 5.3.2. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN TÉCNICO

El personal del Área Requirente, llevará a cabo el análisis cualitativo que les permita emitir el Dictamen Técnico, tomando como base las propuestas técnicas y las muestras presentadas por los licitantes, en caso de aplicar.

Los sobres de las propuestas económicas de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron desechadas en la etapa técnica, serán devueltos a los licitantes en el **Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, a los **5 días hábiles** posteriores a la fecha en que se dé a conocer el fallo de la Licitación por Convocatoria Pública o se declare desierta, con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5 días naturales** posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la resolución.

### 5.3.3. ETAPA ECONÓMICA

En esta Etapa se procederá de la siguiente manera:



- a) Se realizará la apertura de los sobres de las propuestas económicas de los licitantes, cuyas propuestas técnicas no hayan sido desechadas en la etapa técnica, previa lectura del dictamen técnico, se recibirán **para su revisión cuantitativa**, para su posterior evaluación cualitativa y análisis económico y así determinar su cumplimiento o incumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases.
- b) Se dará lectura en voz alta al importe sin I.V.A. de las propuestas económicas que cumplan con los documentos exigidos de conformidad en el **punto 4.4** de las presentes Bases.
- c) Por lo menos un licitante y los servidores públicos presentes además de la Convocante, rubricarán al finalizar la reunión todas las propuestas económicas aceptadas.

Se levantará acta de la apertura de proposiciones económicas, en la que se dará constancia de las propuestas económicas aceptadas y de las que hubieren sido desechadas, señalando los motivos que lo ocasionaron, firmándose por todos los licitantes asistentes a este acto; la omisión de firmas por parte de los licitantes no invalidará su contenido y efectos, entregándose fotocopia del acta a cada uno de ellos.

### 5.3.4. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN ECONÓMICO

La Convocante, con base en el Dictamen Técnico de las propuestas técnicas, en los cuadros comparativos de las propuestas económicas admitidas y considerando el presupuesto autorizado, elaborará el Dictamen correspondiente que servirá como fundamento para el fallo de la licitación, mediante el cual se adjudicará el pedido y/o contrato al o los licitantes que reúnan los requisitos legales y las mejores condiciones técnicas y económicas requeridas en las Bases y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas. En el Dictamen se hará constar las propuestas admitidas, indicando también las razones y causas por las que, en su caso, no se hayan aceptado.

Cuando existan errores en las operaciones aritméticas de las cotizaciones, se corregirán en el cuadro comparativo de las propuestas económicas, la suma total que resulte será la que se tome como correcta para efectos del análisis correspondiente, sin modificar los precios unitarios.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

Si resultare que dos o más proposiciones satisfacen los requerimientos de la Convocante, el contrato o pedido se adjudicará a quien presente la proposición solvente más baja.

Si derivado de la evaluación económica a que se refiere el Artículo **39 párrafo segundo** de la **Ley**, se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el propio acto de fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador, de acuerdo a lo establecido en el Artículo **70 del Reglamento**.

Al término de la apertura económica se elaborará el cuadro comparativo por parte de la Convocante y el personal designado por el Área Requirente, evaluarán las ofertas económicas y tendrá la obligación de avalar con su firma el análisis económico y el dictamen correspondiente, que elabore la Convocante.

#### **5.4.- FALLO DE LA LICITACIÓN**

En Sesión de Subcomité se dará a conocer el Fallo de la licitación; se levantará acta del mismo y se les entregará a cada uno de los licitantes para su notificación.

Para el caso de diferir el acto del Fallo de la Licitación por Convocatoria Pública, éste se emitirá en un lapso de 20 días hábiles, contados a partir de la fecha inicialmente programada.

Contra la resolución que contenga el fallo no procederá recurso alguno, durante el acto administrativo del proceso licitatorio de que se trate.

#### **5.5.- DEVOLUCIÓN O LIBERACIÓN DE DOCUMENTOS, PROPUESTAS, CHEQUES Y MUESTRAS**

El procedimiento de devolución de documentos, propuestas y muestras se realizará en el **Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, de conformidad con lo establecido en el Artículo **37 fracción V** de la **Ley**; los documentos, propuestas y muestras serán devueltos **5 días hábiles posteriores a la fecha de fallo** de la licitación, para aquellos que no resulten adjudicados, o en caso de que se declare desierta, con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5 días naturales** posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la misma.

Los cheques dados en garantía que se otorguen como sostenimiento de la oferta, que hayan sido aperturados en la etapa económica y no haya resultado la propuesta adjudicada, serán devueltos en el acto de fallo de la licitación.

Para quienes resulten adjudicados en el fallo de la licitación, se le retendrá el cheque con el que se garantiza el sostenimiento de su propuesta hasta el momento en que se constituya la garantía de cumplimiento del contrato o pedido correspondiente.



#### **6.- FORMULACIÓN DEL PEDIDO O CONTRATO**

Por corresponder a una partida descentralizada de acuerdo al artículo 6 de los Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2023, el pedido y el contrato se generará en el Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, en el que se describirán las características y especificaciones de los bienes o servicios asignados a las empresas ganadoras y detallará las condiciones establecidas en la bases de la licitación.

Los firmará el licitante ganador en días hábiles de **lunes a viernes en horario de 08:00 a 15:00 horas**, en el término de **15 días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación del fallo de conformidad con el Artículo **50** de la **Ley**. Los derechos y obligaciones que se deriven de los pedidos o contratos en ningún caso podrán cederse en todo o en parte a otras personas físicas o morales, con excepción de los derechos de cobro sobre los pagos pendientes de cubrirse, en cuyo caso se deberá contar con la aprobación previa y por escrito de la Convocante.

En caso de omisión al presente numeral se estará a lo establecido en el Artículo **51** de la **Ley**. Pudiendo la Convocante en éste supuesto, adjudicar el contrato al siguiente participante en los términos del Artículo **37 fracciones X y XII** de la **Ley**.

La elaboración de pedido y/o contrato estará a cargo del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, no obstante la recepción de los bienes y servicios adjudicados, el trámite de pago, o cualquier modificación a los mismos, será llevado a cabo por el organismo requirente; por lo tanto cuando tengan conocimiento de algún incumplimiento a

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

las obligaciones a cargo de los proveedores, deberán observar lo establecido en el artículo **72** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.

### 6.1.- CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

El Organismo Requirente, previa autorización del Subcomité podrá modificar la vigencia o el volumen de los bienes y/o servicios indicados en el pedido o contrato, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el treinta por ciento del monto total del documento firmado, y se realice dentro de los seis meses posteriores a su firma.

Los convenios modificatorios respectivos serán suscritos por los servidores públicos y licitantes que lo hayan hecho en el pedido o contrato original o por quienes los sustituyan. El Organismo Requirente se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos no previstos en Bases, especificaciones y en general, cualquier cambio que implique otorgar mejores condiciones para el licitante, comparadas con las establecidas originalmente.

En caso de formalización de convenio de ampliación al contrato, se deberá obtener la modificación de la fianza en un plazo no mayor de diez días naturales a la notificación que se haga al proveedor por escrito por parte del Organismo Requirente; lo anterior, de conformidad con el Artículo **72**, tercer párrafo de la Ley.

### 6.2.- DEVOLUCIONES AL LICITANTE

El Área Requirente hará la reclamación de los bienes y/o servicios al proveedor en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o la falta de calidad en general durante su uso dentro del periodo de garantía, en los términos del pedido o contrato respectivo. El proveedor se obliga a reponerlos a satisfacción del Área Requirente, en un plazo no mayor a 3 días hábiles contados a partir de la fecha en que se le reporte alguna eventualidad.

### 6.3.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Para garantizar el cumplimiento del contrato, el licitante se obliga a constituir Póliza de Fianza por un importe mínimo del **10%** del monto total contratado, sin incluir el **Impuesto al Valor Agregado**, y se presentará de conformidad con los Artículos **166**, **174** y **175** de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas. El proveedor se obliga a constituir y mantener vigente la fianza en favor de la **SECRETARÍA DE HACIENDA**, por el periodo de vigencia establecido en el contrato y hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción del Área Requirente, la cual deberá ser expedida por una institución afianzadora de cobertura nacional legalmente autorizada por las leyes mexicanas; Para ello, deberá cumplir las formas y términos previstos por la Ley, su Reglamento y demás disposiciones legales.



### 6.4.- GARANTÍA POR CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

En caso de requerirse cantidades adicionales de conformidad con el punto **6.3** de las presentes Bases, el licitante se obliga a presentar endoso de la póliza de fianza, derivado de la ampliación del monto del contrato, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el documento original, así como, en el convenio modificatorio respectivo en los mismos términos que se señala en el punto **6.3** de estas Bases.

### 6.5.- LIBERACIÓN DE GARANTÍAS

Los cheques dados en garantías que se otorguen como sostenimiento de la oferta de los sobres que hayan sido aperturados en la etapa económica y no haya resultado la propuesta adjudicada, serán devueltos en el acto de fallo de la licitación; con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5** días naturales posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la misma; para quienes resulten adjudicados del fallo de la licitación, se les retendrá el cheque hasta el momento en que se constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente.

La garantía relativa al cumplimiento del contrato será liberada una vez que haya transcurrido el término y/o condición señalada en el punto **6.3** de las presentes Bases.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## **6.6.- RESCISIÓN, SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA Y CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.**

### **6.6.1- RESCISIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.**

El **Organismo Requirente**, rescindirá el pedido o contrato, en los casos siguientes:

- a) Cuando el licitante entregue los bienes y/o servicios con especificaciones diferentes a las contratadas.
- b) Cuando el licitante incurra en incumplimiento de lo establecido en el punto **3.3.4** de las presentes Bases.
- c) Por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del licitante.
- d) Cuando concurren razones de interés público.
- e) O bien, cuando por causas justificadas debidamente fundadas y motivadas, se extinga la necesidad de requerir los bienes y/o servicios contratados.

El procedimiento de la rescisión de los pedidos o contratos se llevará a cabo en términos del Artículo **72** de la **Ley**.

### **6.6.2.- SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA DE PEDIDO O CONTRATO.**

El organismo requirente podrá suspender administrativamente o dar por terminado anticipadamente el pedido o contrato cuando para ello concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas debidamente fundadas y motivadas, se extinga la necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado.

### **6.6.3.- CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.**

**Procederá la cancelación del pedido o contrato, en los siguientes casos:**

- I. Cuando el proveedor no se presente a suscribir el pedido o contrato dentro del plazo establecido en el Artículo **50** de la **Ley**.
- II. Cuando el proveedor se encuentre en cualquiera de los supuestos a que se refiere el Artículo **32** de la **Ley**.

## **6.7.- SANCIONES**

Las sanciones que se aplicarán con motivo del incumplimiento de las obligaciones derivadas de la convocatoria, bases, pedido o contrato y en su caso convenios modificatorios de la presente licitación pública serán las siguientes:

### **6.7.1.- A LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE OFERTA**

Se hará efectiva la garantía relativa al sostenimiento de ofertas en los siguientes casos:



- a) Cuando los licitantes no sostengan los precios de sus proposiciones económicas.
- b) Cuando el licitante ganador no suscriba el contrato, en un término no mayor de quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se hubiese notificado al licitante el fallo.
- c) Cuando por causas imputables al licitante ganador, la operación no se formalice dentro del plazo a que se refiere el punto **6 párrafo segundo** de estas bases. En este caso la Convocante adjudicará el contrato en los términos del Artículo **37** fracciones **X** y **XII** de la **Ley**, al licitante que haya presentado la segunda proposición solvente más baja, de conformidad con lo asentado en el dictamen económico que sirvió como fundamento para el fallo, y así sucesivamente en caso de que éste no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la postura que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento.

Sin perjuicio de lo anterior, la **Secretaría de la Honestidad y Función Pública**, procederá en los términos, que al respecto señale la **Ley**.

### **6.7.2.- A LA GARANTÍA DEL CONTRATO O CONVENIO MODIFICATORIO**

Se hará efectiva la garantía relativa al incumplimiento del contrato o convenio modificatorio en los siguientes casos:

- a) Cuando no se hagan las entregas de los bienes y/o servicios en el término acordado para ello.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

- b) Cuando los bienes y/o servicios no cumplan con las características de calidad solicitadas durante el período de garantía y no sean sustituidos los bienes y/o servicios a satisfacción del Organismo Requirente, en el plazo convenido en los términos de estas bases.
- c) Cuando se rescinda el contrato porque hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda al proveedor ganador para corregir las causas de rechazo y no las haya realizado de conformidad con el punto **6.4.** de estas Bases.

Sin perjuicio de lo anterior, la **Secretaría de la Honestidad y Función Pública**, procederá en los términos, que al respecto señale la Ley.

### **6.7.3.- PENAS CONVENCIONALES**

Cuando el licitante ganador una vez celebrado el pedido o contrato, incumpla en las condiciones contratadas para la entrega de los bienes y/o servicios solicitados, se aplicará una pena convencional de CINCO AL MILLAR sobre el importe total de los bienes y/o servicios no entregados por cada día de atraso. Dicha sanción se establecerá en el pedido o contrato respectivo.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO A”**  
**“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A OFERTAR”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

ADQUISICION DE ALIMENTACION DE PERSONAS: PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS DE PREGRADO, PASANTES DE SERVICIO SOCIAL RAMAS AFINES A LA SALUD Y PERSONAL QUE REQUIERA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES “VIDA MEJOR”, DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS. Cantidad aproximada: 7585 dietas.

Lote	Descripción	Unidad	Cantidad
1	MENÚ 1. PERSONAL . DESAYUNO; Agua de Horchata, Café, Empanadas (3 piezas) , Sandia, Pan Dulce. COMIDA: Arroz, Mole de olla, Gelatina de Mosaico, Agua de Jamaica, Tortilla. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Garnachas 3pzs, Piña en almíbar con gelatina y yogurt	Dieta	1
2	MENÚ 1. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO; Atol de Fresa, Empanadas asadas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón , Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate, Guayaba con canela. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
3	MENÚ 1. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Empanadas asadas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate, Pan Blanco, Guayaba con canela.	Dieta	1
4	MENÚ 1. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1
5	MENÚ 1. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, • Salsa de Jitomate (sin irritantes no lleva), Guayaba cocida.	Dieta	1
6	MENÚ 1. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1
7	MENÚ 1. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1
8	MENÚ 1. DIABÉTICO. DESAYUNO: Té, Dobladitas de Pollo (2 pzs.),Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Café con leche, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida	Dieta	1
9	MENÚ 1. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1
10	MENÚ 1. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1
11	MENÚ 2. PERSONAL . DESAYUNO: • Café , Nachos con pollo, Chiles rajas, Gelatina, Agua	Dieta	1



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

Lote	Descripción	Unidad	Cantidad
	de Jamaica, Tortilla, Pan Dulce. COMIDA: Sopa azteca, Pollo a la mostaza, Verduras Salteadas (ejote, zanahoria, calabaza), Naranja con piquín, Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Café, Ensalada Rusa, Galletas Habaneras, Gelatina, Pan Dulce. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Garnachas 3 pzs, Piña en almíbar con gelatina y yogurt.		
12	MENÚ 2. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de arroz, Nopales capeados con queso panela, Zanahoria al vapor, Tortilla, Gelatina. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Naranja, Agua de Horchata, Tortillas. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa , Galletas Habaneras, Gelatina. COLACIÓN MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
13	MENÚ 2. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de arroz, Nopales capeados con queso panela, Zanahoria al vapor, Tortilla, Gelatina. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Naranja, Agua de Horchata, Tortillas. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa , Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
14	MENÚ 2. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atole de Arroz, Papa gratinada con queso, Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
15	MENÚ 2. BLANDA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
16	MENÚ 2. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
17	MENÚ 2. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
18	MENÚ 2. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Té, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
19	MENÚ 2. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
20	MENÚ 2. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1
21	MENÚ 3. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de Uva, Café, Molletes (2 piezas) con chorizo, Pico de Gallo / Rajas, Piña, Pan Dulce. COMIDA; Arroz, Lentejas con carne, Pay de Limón, Agua de Jamaica, Tortilla. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de Tamarindo, Hot cakes, Jamón Frito / Mermelada /plátano, Melón.	Dieta	1
22	MENÚ 3. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de maiz, Omelet, Ejotes, Piña, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún a la veracruzana (aceitunas y pasitas), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela, Pico de gallo, Manzana. COLACION MATUTINA O VESPERTINA:Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
23	MENÚ 3. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de maiz, Omelet, Ejotes, Piña, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún a la veracruzana (aceitunas y pasitas), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Leche con Canela, Molletes con Queso Panela, Pico de gallo, Manzana.	Dieta	1



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

<b>Lote</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>
24	MENÚ 3. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela no crema, Zanahorias al vapor, Pera.	Dieta	1
25	MENÚ 3. BLANDA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema ,Pico de gallo (sin irritantes con zanahoria), Pera.	Dieta	1
26	MENÚ 3. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de maíz, • Omelette de jamón, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela no crema, Zanahorias al vapor, Pera.	Dieta	1
27	MENÚ 3. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1
28	MENÚ 3. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de maíz, • Omelette de jamón, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla.CENA: Leche con canela, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1
29	MENÚ 3. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1
30	MENÚ 3. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Zanahorias al vapor, Pera	Dieta	1
31	MENÚ 4. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de uva, Café, Chilaquiles con pollo, Plátano horneado, Pan Dulce. COMIDA; Espaguete poblano, Pechuga toreada, Papa a la crema, Mandarina, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Café, Huevos Rancheros, Chayotes al vapor, Pera, Pan dulce. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Hot cakes, Jamón Frito /Mermelada/plátano, Melón	Dieta	1
32	MENÚ 4. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles (pollo), Calabacitas, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada/espinacas, Gelatina, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, huevo entero, Salsa de Jitomate), Verduras al vapor, Gelatina. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
33	MENÚ 4. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles (pollo), Calabacitas, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada/espinacas, Gelatina, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, huevo entero, Salsa de Jitomate), Verduras al vapor, Gelatina.	Dieta	1
34	MENÚ 4. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana cocida	Dieta	1
35	MENÚ 4. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Huevo entero, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1
36	MENÚ 4. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana.	Dieta	1
37	MENÚ 4. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano.	Dieta	1

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	



<b>Lote</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>
	COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.		
38	MENÚ 4. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Jamaica, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana.	Dieta	1
39	MENÚ 4. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1
40	MENÚ 4. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1
41	MENÚ 5. PERSONAL . DESAYUNO: Agua del Jamaica, Huevos con Jamón, Frijoles Refritos, Plátano macho, Pan Dulce. COMIDA; Arroz Blanco con elote, Fajitas de Pollo/arroz, Chiles Togados/frijol, Panqueque , Agua de Horchata, Tortilla. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de Guayaba, Torta de Salchicha (Mayonesa, Salchicha, Queso Oaxaca), Gelatina de mosaico.	Dieta	1
42	MENÚ 5. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol, Tortitas de espinacas, Betabel al vapor, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de pollo guisado, Verduras Mixtas, Pera. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
43	MENÚ 5. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol, Tortitas de espinacas, Betabel al vapor, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de pollo guisado, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
44	MENÚ 5. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
45	MENÚ 5. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Maicena, • Tortitas de espinacas con jamón , Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
46	MENÚ 5. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
47	MENÚ 5. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
48	MENÚ 5. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
49	MENÚ 5. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1
50	MENÚ 5. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de	Dieta	1

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

	picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.		
51	MENÚ 6. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de horchata, Burritos Pollo Guisado (3 piezas), Pico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Espagueti blanco, Bistec arriero, Plátanos horneado, Agua de Jamaica, Tortilla. CENA: Café, Coctel de Fruta con yogurt y granola (Manzana/Pera/Platano), Pan Dulce. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de uva, Yemitas de pollo con mole 2 piezas, Plátanos con crema.	Dieta	1
52	MENÚ 6. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Brócoli al vapor, Melónico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Naranja, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepa de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Melón/manzana /Plátano), Yogurt y granola. COLACION MATUTINA O VESPERTINA:Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
53	MENÚ 6. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Brócoli al vapor, Melónico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Naranja, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepa de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Melón/manzana /Plátano),	Dieta	1
54	MENÚ 6. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
55	MENÚ 6. BLANDA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
56	MENÚ 6. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
57	MENÚ 6. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
58	MENÚ 6. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
59	MENÚ 6. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
60	MENÚ 6. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1
61	MENÚ 7. PERSONAL . DESAYUNO: Café, Pastel azteca, Durazno en almíbar, Agua de Jamaica, Pan Dulce. COMIDA: Arroz , Pechuga a la mexicana, Alubias, Naranja con piquín, Agua de naranja, Tortilla. CENA: Dobladas de queso con jamon, Chayotes al vapor, Plátano, Pan Dulce. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de uva, Yemitas de pollo con mole 2 piezas, Plátanos con crema	Dieta	1
62	MENÚ 7. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol de Fresa, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de Jitomate, Pera. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1
63	MENÚ 7. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Chocomilk, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Sincronizada, Salsa de Jitomate, Pera.	Dieta	1

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

<b>Lote</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>
64	MENÚ 7. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de harina de arroz, Sandwich de jamón, Betabel al vapor, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Zanahorias salteadas Pera cocida.	Dieta	1
65	MENÚ 7. BLANDA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1
66	MENÚ 7. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1
67	MENÚ 7. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1
68	MENÚ 7. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1
69	MENÚ 7. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera	Dieta	1
70	MENÚ 7. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de harina de arroz, Sandwich de jamón, Betabel al vapor, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Zanahorias salteadas Pera cocida.	Dieta	1
71	MENÚ 1.- LIQUIDOS CLAROS .- Desayuno: 1 taza de jugo de manzana diluido al 50 % con agua, 1 taza de té de hierbabuena con azúcar, 1 taza de gelatina. Colación de mediodía: 1 taza de té de manzanilla con azúcar. Comida: 1 taza de consomé de pollo sin grasa, 1 taza de agua de Jamaica, 1 taza de gelatina, 1 taza de té de hierbabuena al gusto. Colación vespertina: agua de limón al gusto. Cena: 1 taza de consomé de pollo sin grasa, 1 taza de agua de Jamaica, 1 taza de gelatina, 1 taza de té de azahar al gusto.	Dieta	1
72	MENÚ 1.- LIQUIDOS COMPLETOS .- Desayuno: ½ taza de jugo de naranja, Una taza de leche entera y una bebida caliente. Colación matutina: 1 plátano o puré de frutas sin semillas. Comida: un plato de sopa de pasta, caldo de pollo, ½ taza con sabor a fruta de postre de gelatina, y una bebida caliente. Merienda vespertina: una fruta sin semillas. Cena: Un plato de caldo de verduras, una taza de jugo de manzana, ½ taza de helado, una bebida sin calorías.	Dieta	1
73	MENÚ 2.-LIQUIDOS COMPLETOS .-Desayuno: 1 taza de jugo de fruta + ½ taza de cereal cocido, un huevo tibio, una taza de leche entera, té caliente con azúcar y jugo de limón. Comida: una taza de crema de verdura, agua de fruta, ½ taza de helado bajo en grasa, + té caliente con azúcar. Cena: ¾ de taza de crema de verdura + agua de fruta, ½ taza de helado bajo en grasa, ½ taza de pudín normal, una taza de leche entera, té caliente con azúcar..	Dieta	1
74	MENÚ 3.- LIQUIDOS COMPLETOS .- Desayuno: ½ taza de jugo de fruta, ½ taza de granos finos o cereal cocido, ½ taza de gelatina, 1 taza de té o café con una cucharadita de azúcar. Comida: ½ taza de jugo de fruta, 1 taza de sopa de pollo, ½ taza de pudín, 1 taza de té o café con 1 taza de leche entera y 1 cucharadita de azúcar. Cena: ½ taza de jugo de tomate + 1 taza de crema de verduras colado + ½ taza de helado de vainilla + 1 taza de leche entera + 1 taza de té o café con una cucharadita de azúcar.	Dieta	1
75	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA .- Desayuno: una taza de néctar de durazno, ½ taza de avena con azúcar cocida en agua, un huevo tibio, té al gusto (todo en forma de puré). Colación matutina: una taza de leche con chocolate. Comida: una taza de consomé de pollo con calabazas cocidas licuadas, pollo cocido, zanahoria y margarina licuados, papa en puré, gelatina, una taza de agua de Jamaica con azúcar. Colación vespertina: ½ taza de helado. Cena: Una taza de frijoles cocidos y licuados, una taza de arroz con leche y miel, en puré,	Dieta	1

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

Lote	Descripción	Unidad	Cantidad
	leche al gusto.		
76	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL ESTANDAR.- Alimentos: Jugo de manzana, jugo de naranja, pan de caja, hígado de res, aceite, azúcar y agua hervida. Preparación de la mezcla: Licuar el jugo de naranja, con el jugo de manzana y el pan de caja, agregar el hígado, el aceite y el azúcar sin dejar de licuar. Esta dieta va acorde a los requerimientos de la salud del paciente con este tipo de nutrición, por lo tanto, varía en dependencia de la indicación médica.	Dieta	1

**NOTA: LOS MENÚS INCLUIDOS SON ÚNICAMENTE DE REFERENCIA PARA LA EMPRESA, YA QUE ESTOS SERÁN EMITIDOS POR EL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES “VIDA MEJOR”**

**LOS PROCEDIMIENTOS SEÑALADOS SON ENUNCIATIVOS MAS NO LIMITATIVOS.**

#### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS:**

- I. Alimentos: cualquier sustancia o producto sólido o semisólido, natural o transformado que sea proporcional organismo elementos para su nutrición.
- II. Insumos: cada uno de los factores que intervienen en la producción de bienes y servicios.
- III. Higiene alimentaria: comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que le son propias, con especial atención al contenido nutricional.
- IV. Características organolépticas: son las características que podemos percibir a través de nuestros sentidos, como el color, olor, sabor, textura.
- V. Valor nutritivo: se refiere a la composición de los alimentos, tomando en cuenta la cantidad de energía, carbohidratos, proteínas y lípidos.
- VI. Requerimientos nutricionales: conjunto de valores de referencia de ingesta de energía y de los diferentes nutrientes, considerados óptimos para mantener un buen estado de salud y prevenir la aparición de enfermedades, tanto por su exceso como por su deficiencia.

#### **DESCRIPCIÓN DE TIPO DE DIETA**

Para la presentación de los alimentos mencionado se regirá a lo siguiente:

Desayuno astringente.  
 Desayuno blando.  
 Desayuno diabetica.  
 Desayuno enteral.  
 Desayuno hepatopata.  
 Desayuno hipercalorica.  
 Desayuno hiperproteica.  
 Desayuno hipocalorica.  
 Desayuno hipoproteico.  
 Desayuno hiposodico.  
 Desayuno hiposodico diabetico.  
 Desayuno liquidos claros.  
 Desayuno liquidos completos.  
 Desayuno normal.  
 Desayuno papilla i.  
 Desayuno personal.  
 Desayuno sin colesistoquineticos.  
 Colación matutina paciente.  
 Comida astringente.  
 Comida blanda.  
 Comida diabetica.  
 Comida enteral.  
 Comida hepatopata.  
 Comida hipercalorica.  
 Comida hiperproteica.  
 Comida hipoproteica.  
 Comida hipocalorica.  
 Comida hiposodica.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

Comida hiposodica diabetico.  
Comida liquidos claros.  
Comida liquidos completos.  
Comida normal.  
Comida papilla.  
Comida papilla astringente.  
Comida personal.  
Comida sin colesistoquineticos.  
Colación vespertina paciente.  
Colación vespertina personal.  
Cena astringente.  
Cena blanda.  
Cena diabetica.  
Cena enteral diabetico.  
Cena enteral.  
Cena hepatopata.  
Cena hipercalorica.  
Cena hiperproteica.  
Cena hipocalorica.  
Cena hiposodica.  
Cena hiposodica diabetico.  
Cena laxante.  
Cena Líquidos claros.  
Cena líquidos completos.  
Cena normal.  
Cena papilla i.  
Cena personal.  
Cena sin colesistoquineticos.  
Colación nocturna personal.  
Colación nocturna paciente.  
Comida personal que labora después de su horario de labores.

#### I.- DEL CUMPLIMIENTO DE NORMAS.

Para la preparación de alimentos mencionados se estará a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana Número NOM- 120 SSA-1994, relativa a "Bienes y servicios de práctica de higiene y sanidad para el proceso de alimentos", la Norma Oficial Mexicana Número NOM -012-ssa1- 1993, relativa a "Requisitos sanitarios que deben cumplir los sistemas de abastecimientos de agua para uso y consumo", Norma Oficial Mexicana Número NOM -093-ssa1-1994, relativa a "Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos", Norma Oficial Mexicana Número NOM -201-ssa1-2002, relativa a "Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel", y la demás normatividad que resultara aplicable a la materia de que se trata.

La empresa adjudicada será el único responsable de la preparación de alimentos y deberá sujetarse a todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito federal, estatal y municipal, así como a las instrucciones que les señale el Hospital de Especialidades "Vida Mejor". Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resultaren por la inobservancia de lo anterior.

#### II.- DE LOS VEHÍCULOS PARA LOS PROVEEDORES

1. Para la entrega de alimentos, deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, utilizando en su interior contenedores de plástico (taras) limpias y desinfectadas para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración, garantizando la red de fría para su conservación, tales como pescados, mariscos, lácteos, carnes, entre otros, que permita la conservación adecuada del producto.
2. Para la transportación de los insumos no perecederos podrá utilizar vehículos adecuados para conservarlos en buen estado que garanticen su óptima utilización.
3. Las obligaciones que resultaran como consecuencia de la posesión, uso disfrute, o la requirente le otorgue a la empresa adjudicada, será responsabilidad exclusiva de la misma, quedarán a su cargo, así como aquellos que se derivaran por responsabilidad administrativa, civil, penal, fiscal, o de cualquier otra índole.

#### III.- DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA ADJUDICADA.

LA EMPRESA ADJUDICADA DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 26 PERSONAS QUE EMPLEARÁ EN LAS SIGUIENTES ÁREAS, PARA PREPARACION DE ALIMENTOS:

1. Recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de loza, lavado de carros, autoservicio-comedor, distribución de hospitalización, embolsados de cubiertos, área de aseo de cocina y comedor.

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

2. El personal contratado por la empresa deberá contar con una edad de entre 20 a 50 años de edad preferentemente de sexo femenino para las áreas de, elaboración, cocción y distribución en las áreas de hospitalización y comedor, preferentemente con bajo índice de rotación. Podrá utilizarse personal masculino para el área de recepción de insumos.
3. 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.
4. El personal del sexo masculino contratado por la empresa desempeñará sus labores sin barba, sin bigote, sin tatuajes.
5. La empresa deberá acreditar cada seis meses al departamento de nutrición y dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor", mediante la exhibición de certificados médicos expedidos por Institución médica de carácter público, haber realizado revisión practicada al personal que se utilice para la elaboración de alimentos debiendo adjuntar estudios clínicos de biometría hemática completa, examen general de orina, examen coproparasitoscópico, reacciones febriles, antígeno de hepatitis y exudado bucofaringeo. Dichos certificados deberán anexar en el expediente personal por trabajador.
6. 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 la empresa adjudicada cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional.
7. Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de proceso cuando estas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.
8. La responsabilidad laboral y de cualquier otra índole con el personal asignado por la empresa, que resulte ganadora.
9. La empresa participante deberá acreditar con copia de constancia que el personal labora en la empresa y que cuenta con el perfil y capacitación en el manejo higiénico de alimentos, en lo correspondiente al ejercicio 2023.

#### IV.- DE LOS UNIFORMES.

1. Para la preparación de alimentos en general, el personal de la empresa deberá portar uniforme perfectamente limpio, para el del sexo femenino en el área de preparación deberá ser: falda o pantalón y blusa, con mangas de  $\frac{3}{4}$  en color blanco, con detalles azul pastel en cuello, mangas y cintura, utilizando delantal de color blanco, zapatos blancos con suela antiderrapante; para los del sexo masculino deberá ser: pantalón y camisa con mangas de  $\frac{3}{4}$ . En color blanco, zapatos blancos con suela antiderrapante.
2. Para la distribución de alimentos en las áreas de hospitalización deberá ser: falda y blusa mangas de  $\frac{3}{4}$  color blanco, mangas y cintura, zapatos blancos con suela, en áreas donde se encuentren pacientes con enfermedades de alto contagio deberán proporcionarles guantes dos pares, gorro y batas desechables, cubrebocas, los cuales se deberán eliminar una vez entregados los alimentos,
3. El personal del sexo femenino contratado por la empresa 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 en color blanco.
4. El personal hombre deberá portar una red (la que permita el menor paso de cabellos posible) y portando encima un gorro de algodón en color blanco.
5. Para la elaboración de alimentos en general, en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa deberá portar cubre bocas desechables, que deberán ser cambiados cada cuatro horas.

#### V.- DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas de hospitalización del hospital previamente señalados por el departamento de nutrición y dietética, la empresa deberá contar como mínimo de tres carros, porta charolas, con capacidad para 30 raciones cada uno, en excelentes condiciones de uso.
2. Para la distribución de los alimentos en las diferentes áreas del hospital previamente señalados por el departamento de nutrición y dietética, la empresa deberá contar. Platos de melanina con división, 200 piezas, con 100 charolas metálicas de acero inoxidable con medidas de 40 cm. de ancho y 43 cm. De largo con sus respectivas divisiones, 250 platos para cereal de material de melanina, 250 tazones de consumo de 263 mililitros de melanina, 250 tazones sopero de melanina de 500 mililitros, 500 tasas de 259 mililitros de melanina, 300 vasos de melanina de 440 mililitro, 150 cucharas de tres mililitros de acero inoxidable y 150 cucharas de ocho mililitros de acero inoxidable; así como también, 100 jarras de plástico y 200 vasos de melanina. Para el área de comedor en la distribución de alimentos al personal con derecho alimentos, se requerirán 150 platos trinche de losa de 27.4 centímetros de diámetro, 150 platos soperos de 21 centímetros de diámetro, 150 platos pasteleros de 19.7 centímetros, 150 platos de tasa, 150 tazas de trescientos cinco mililitros, 200 vasos de cristal no melanina de 240 mililitros, 100 juegos de cubertería de acero inoxidable, (cada juego incluirá: cuchara soperera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre), 15 tortilleras térmicas de melanina.
3. Para la preparación de alimentos, la empresa a quien se asigne el contrato, proporcionara los utensilios necesarios para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para los pacientes pediátricos del hospital así como del personal con derecho a alimentos, tales como: ollas, sartenes, cucharas de cocina, cuchillos, y en general de cualquier otro aditamento que será preferentemente de acero inoxidable y no deberán utilizarse utensilios de barro. Correrá a cargo de la empresa la adquisición de los equipos industriales que se requieran para la preparación de alimentos.
4. El hospital proporcionará los espacios físicos necesarios para tal fin, corriendo a cargo de la empresa ganadora una cuota fija para el consumo de energía eléctrica suministro de agua. Durante el tiempo que dure la entrega, deberá de instalar su propia red de gas con tanque estacionario de manera independiente, el cual deberá instalar en la azotea de la casa de maquinas, cumpliendo con la norma de seguridad y verificación del perito correspondiente.
5. Deberán ser proporcionados por la empresa los siguientes artículos: 1 equipo de refrigeración de 20 pies cúbicos, 1 equipo de refrigeración de 35 pies cúbicos, 1 equipo de refrigeración 40 pies cúbicos, 1 equipo de congelación 13 pies cúbicos, 1 marmitas con capacidad de 150 litros y 1 abrelatas eléctrico, 1 batidora eléctrica de piso, 1 bascula automática con capacidad de 12.5 kilos, 1 bascula rodable, 1 cocedor a vapor para alimentos, 1 cocineta con parrilla eléctrica, 1 colgador para utensilios de cocina, 1 estufa de gas con 4 quemadores tipo sanitario, 1 fabrica de hielo 24 kg/hora, 1 horno de microondas con grill simultaneo, 1 horno industrial a



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

gas de dos secciones, 1 lavavajillas eléctrico, 1 licuadora industrial, mesa caliente móvil, 1 peladora de verduras, 1 plancha freidora, 1 procesador de alimentos con discos intercambiables para diferentes tipos de rayados, 1 rebanadora de carnes, recipientes térmicos de alimentos y bebidas, 1 equipo de esterilizador autoclave con medidas de 51x51x96 centímetros.

#### VI.- DEL ESPACIO FÍSICO.

1. Espacio físico (cubículo) designado para el coordinador y responsable por parte de la empresa.
2. Espacio físico del área de cocina.
3. Se hará responsable de cualquier modificación o construcción fija que se haga en el espacio físico dado en comodato al proveedor adjudicado, al finalizar del contrato respectivo, será decisión del instituto retirarla y será este quien determine las condiciones en que el proveedor adjudicado deberá entregar dicho espacio. Si decide por retirarla, el proveedor deberá dejar el espacio cuando menos en las condiciones en las que lo recibió, al momento de finalizar el contrato teniendo como máximo 15 (quince) días naturales Para lo cual se coordinarán con el área de mantenimiento y la subdirección administrativa del Hospital de Especialidades "Vida Mejor".
4. Espacio físico para guardar los carros para traslado de alimentos.
5. Instalaciones del laboratorio de leches ubicado en el área de escolares.
6. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.
7. La empresa, utilizará las instalaciones de la cocina del Hospital de Especialidades "Vida Mejor".
8. Contará además con 23 contactos con voltaje de 127 voltios y con 2 contactos de 220 voltios, toma de agua potable y toma de vapor.
9. Para el suministro de vapor, la empresa deberá coordinarse con el área de mantenimiento del hospital para especificar los horarios en que requiera el servicio.
10. El uso de instalaciones sanitarias (baños) sin costo para la empresa.
11. Los costos del consumo de energía eléctrica y agua potable deberán ser usados de manera racional y correrán por cuenta y cargo del proveedor adjudicado, para lo cual deberá coordinarse con el área técnica o usuaria.

#### VII.- DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS.

1. En todos los casos, los insumos perecederos y no perecederos que sean adquiridos por la empresa deberán ser de la mejor calidad.
2. Los aceites deberán ser libres de colesterol no deberán reutilizarse.
3. Se deberá utilizar desinfectante para frutas y verduras cuando se requiera.
4. Las frutas y verduras deben ser frescas con la coloración propia del mismo y no deben presentar golpes o magulladuras.
5. 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.
6. Las carnes rojas y blancas deben de ser de calidad certificada o de calidad tif y deberán utilizarse dentro del periodo de consumo señalado.
7. Los lácteos deberán ser pasteurizados y aquellos como la leche deberán hervirse.
8. Los huevos deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal.
9. 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.
10. Posterior a la compra de los insumos, la empresa deberá acreditar al departamento de nutrición y dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" mediante lista pormenorizada, la compra de los insumos, así como las fechas de caducidad, indicando los periodos de consumos del producto congelado y refrigerado.
11. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.
12. La empresa deberá almacenar los productos de acuerdo a sus características, frío-caliente o al grupo al cual pertenezcan.
13. 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.
14. El abasto se hará con los vehículos señalados en el capítulo III. de los vehículos y el departamento de nutrición y dietética supervisará lo adquirido en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable representante de la empresa señalado en el punto 2. de la empresa.
15. Para todos los casos, durante la vigencia del contrato, en la preparación de los alimentos, la empresa deberá utilizar los insumos que hayan sido adquiridos, bajo el criterio de primeras entradas primeras salidas.

#### VIII.- DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

##### A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

1. Se debe incluir en cada comida alimentos de todos los grupos en cantidades suficientes en las que la presentación y sabor de los alimentos favorezca su consumo para que sea posible lograr una nutrición adecuada de los pacientes y del personal autorizado.
2. La empresa proporcionará las cantidades de alimentos de acuerdo a los requerimientos nutricionales y de las necesidades específicas del paciente, datos que serán proporcionados por el personal del área de nutrición del hospital en la solicitud de dietas correspondientes.
3. Las dietas deberán cumplir con las leyes de alimentación (completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada); deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura y presentación) y deberá contar de una entrada (sopa caldosa de verduras, crema o ensalada), el plato fuerte (guiso de carne, guarnición y pasta) y el postre.
4. La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), se establecerá un horario de pedido y entrega de alimentos con margen de una hora y media para preparar los alimentos y dar tiempo a la distribución a pacientes; deberá retirar la charola en un tiempo prudente, tratando de mantener una relación de calidez para con el paciente.

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

5. Proporcionar los alimentos para los pacientes y para el personal con derecho a alimentación del Hospital de Especialidades "Vida Mejor", elaborando las raciones diarias para pacientes de las diferentes áreas del hospital, área de lactantes menores papillas, dietas licuadas (enterales), al personal con derecho a alimentos del hospital, de acuerdo a los requerimientos del área de nutrición. La empresa deberá tener la capacidad de preparar un 30% de raciones adicionales diarias por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambios de prescripción) con el propósito de cumplir las prescripciones médicas.
6. La empresa deberá presentar de inicio y posteriormente cada dos meses durante la vigencia del contrato, menús con las características señaladas al final de este escrito, previa validación del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor".
7. Al inicio de la sexta semana del mes, se le otorgará el siguiente juego de dietas del mes siguiente y así sucesivamente hasta terminar el contrato.
8. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día. Deberán tener actualizados los censos por turno, antes de la preparación de las dietas. Sin costo para el Instituto.
9. La fecha de caducidad será con un margen de un año en alimentos no perecederos.
10. El personal del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" será el encargado de realizar el formato de supervisión en donde firmen empresa y hospital, la entrega recepción de los alimentos, especificado hora de pedido, hora de entrega, calidad, presentación, cantidad de acuerdo al tipo de dieta y edad del paciente y que cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.
11. Las raciones requeridas deberán ser las adecuadas en calidad y cantidad, de acuerdo a las dietas.

#### B) TIPOS DE DIETAS.

##### 1. DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA.

- Papillas: purés de frutas, verduras, cereales y mixtos, proteínas ( pollo o suplemento como albumina, caseinato de calcio)
- Dietas líquidas: ( the, gelatina (normal y para pacientes con diabétes) jugo de fruta natural, atole, consome de verduras o pollo, en caso de requerirlo)
- Poliméricas vía oral ( según el calculo calórico proporcionado por nutriólogo)
- Dietas blandas
- Dietas normales.

##### 2. DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES Y RACIONES DE ALIMENTOS

- Hipercalórica (aporta una cantidad de calorías superior al gasto energético total) más ración de alimentos en cada servicio.
- Hipocalórica (con restricción calórica diaria o reducción de las raciones de alimentos)
- Hiposódica estricta (restricción a 250 mg de sodio/día), hiposódica moderada ( 1,000 a 1,500 mg de sodio/día)
- Hipoproteica reducción del aporte de proteínas de avb: pollo, res, pescado, claras, huevo, queso panela, los gramos de proteína serán acorde al padecimiento y requerimiento nutricional del paciente.
- Hiperproteica aumento del aporte proteico de avb o suplementos (módulo de proteínas: caseinato de calcio, albúmina o huevo en polvo)
- Sin colesticoquinéticos restricción de alimentos con contenido de grasa e irritantes (queso gratinado, alimentos fritos, huevo entero, carne de res, lácteos y derivados)
- Sin lactosa restricción de lácteos y derivados: yogurt, queso y crema
- Alta en residuos rica en fibra 30 g/día: frutas, vegetales, hojas verdes, cereales integrales (galletas habaneras, pan integral, avena)
- Libre de residuos o astringente con restricción de alimentos ricos en fibra: avena, amaranto, frijoles, frutas o vegetales crudos y cereales integrales.
- Laxante dieta indicada en estreñimiento ocasional como crónico. Donde se requiere una bebida laxante (jugo de papaya, té de ciruela y aceite de oliva) y aumento de -fibra a base de papaya picada, jugo de papaya o té de ciruelas.\*nota es importante que la empresa mantengas siempre en el almacén estos alimento.
- Libre de gluten : Eliminar estrictamente todos los productos que contengan trigo, centeno, cebada y avena.
- Baja en grasas con bajo contenido de grasas en general (mantequilla, mayonesa, manteca, semillas oleaginosas, queso crema y alimentos fritos)
- Libre de finilalanina restricción de proteínas de origen animal y alimentos con alto contenido de finilalanina (lácteos, res, pescado, huevo, frutos secos).

**NOTA: SE ESPECIFICARAN LAS RACIONES DE ALIMENTOS Y LOS GRAMOS DE SUPLEMENTO ALIMENTICIO, DEPENDIENDO EL REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DEL PACIENTE.**

#### IX.- DE LAS MEZCLAS ENTERALES Y POLIMERICAS VIA ORAL

1. La empresa elaborará las formulas enterales en el área de cocina para los pacientes en general que las requieran, de conformidad con las especificaciones de calculo y horario señaladas previamente por el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor", que serán entregadas al personal de enfermería.
2. La empresa elaborara las dietas poliméricas vía oral en el área de cocina para pacientes en general que las requieran, de conformidad con las especificaciones de calculo y horario señalados previamente por el nutriólogo adscrito al servicio que la solicite.
3. La empresa proporcionara los suplementos alimenticios acorde al calculo que se requiera. ( albumina, caseinato de calcio, byn, vivase, fresussport ml, glucerna)
4. La empresa deberá tener personal capacitado para esta área, evitar la rotación de personal.
5. El agua de consumo será adquirido por la empresa, debiendo utilizarse de la marca y calidad reconocida por la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor del Estado de Chiapas, adquiridos en envases de poli-carbonato transparente, con capacidad de veinte litros, debidamente cerrados y sellados; y para los pacientes hospitalizados, será de 1 litro.

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

- El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" entregará a la empresa las bolsas con las características específicas para la alimentación enteral.

#### X.- DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR.

- Las actividades en cocina a cargo de la empresa contratada para la preparación y distribución de los alimentos de acuerdo al menú por día-mes de que se trate, estarán sujetos al siguiente horario:
  - se sugiere el inicio de actividades 06:00 horas
  - la distribución del desayuno inicia a las 09:00 horas para pacientes en las áreas de hospitalización en su respectiva cama.
  - la distribución de comida inicia a las 13:00 horas para pacientes en las áreas de hospitalización en su respectiva cama.
  - la distribución de cena inicia a las 18:00 horas para pacientes en las áreas de hospitalización en su respectiva cama, y;
  - la distribución de colación para pacientes que las requieran, se realizará a las 20:00 horas en su respectiva cama.
  - el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor", supervisará que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible.
- El horario de entrega de alimentos al área de comedor para el personal del hospital, médicos internos y pasantes de enfermería, iniciará con la distribución de desayuno en las mesas calientes y frías a las 08:00 horas y terminará a las 12:00 horas; la comida iniciará a las 13:00 horas y terminará a las 17:00 horas, y la cena iniciará a las 19:00 horas y terminará a las 21:00 horas, que deberán ser otorgados en la barra de alimentos del comedor, utilizando las mesas de autoservicio, designando a personal de la empresa para servir los alimentos al personal en las charolas correspondientes, previa presentación de vales que acredite el derecho a alimentos autorizados por la Subdirección Administrativa del hospital y expedido por el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor".
- La distribución de colación para personal con derecho a alimentos de las áreas de hospitalización iniciará a las 22:00 horas.
- Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes de las áreas de hospitalización, deberá otorgar un tiempo de cuarenta minutos para proceder a levantar las charolas en que se han servido los alimentos.
- En el proceso de distribución de alimentos para los pacientes a las diferentes áreas de hospitalización, la preparación de las charolas deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta correspondiente para cada paciente, protegiendo la charola con plástico adherente especial para alimentos para su conservación caliente.
- Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados, por padecer enfermedad infectocontagiosa, los utensilios tales, como platos, vasos, cucharas, y los que fueren necesarios, serán desechables. Los alimentos serán entregados a la central de enfermeras del área de que se trate.
- Las charolas deberán identificarse con etiquetas que contengan número de cama, nombre de paciente y tipo de dieta que se le entregará al responsable de la empresa.
- Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada por estarse practicando exámenes de laboratorio u otro procedimiento, o por tener alimentación asistida y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material desechable térmico, con su respectiva protección, previa indicación por parte de el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor".
- 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", estos deberán contener cuchara, tenedor, popote, servilletas, en el caso de papillas 2 cucharas, 1 popote y servilletas, y en el caso de poliméricas 3 popotes y servilletas

#### XI.- DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.

- La empresa, realizará la limpieza de las instalaciones y de instrumentos de trabajo en términos de lo que señala la Norma Oficial Mexicana Numero NOM- 120- SSA-1994, relativa a bienes y servicios de practica de higiene y sanidad para el proceso de alimentos y Norma Oficial Mexicana Numero NOM -093-SSA1-1994, relativa a practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" realizará visitas 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 al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" mediante la exhibición del certificado de fumigación correspondiente, haber realizado fumigación cada tres meses para mantener el área de cocina libre de fauna nociva, contratando a su cargo a empresa debidamente acreditada que cuente con la Licencia Sanitaria respectiva y que cumpla con la normatividad de la materia.
- Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberán utilizarse productos no tóxicos propios para hospitales, señalados en el catalogo de oficial de plaguicidas de la secretaría de salud, debiendo realizarse en los periodos y cantidades señaladas por la Norma Oficial Mexicana Numero NOM RPBI 087-ECOL SSA1-2002.
- El control de plagas es aplicable a todas las áreas otorgadas a la empresa, específicamente las señaladas en el apartado.
- Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.
- Deberá contemplar las actividades periódicas para retirar el cochambre e impurezas de las rejillas (campanas) de extracción e inyección de aire. Así como el suministro de los filtros a base de malla, para evitar la contaminación externa.

#### XII.- DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO:

- La empresa a quien se asigne el contrato, notificara por escrito al Departamento de Nutrición y Dietética y Departamento de Servicios Generales y Mantenimiento del Hospital de Especialidades "Vida Mejor" de las fallas eléctricas, sanitarias, hidráulicas del área de cocina y comedor para la que misma empresa realice su reparación correspondiente.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

2. La empresa se hará cargo del mantenimiento de los equipos.

#### XIII DE LA SUPERVISIÓN

1. El Hospital de Especialidades "Vida Mejor" tendrá la facultad en todo momento de supervisar los productos para el procesamiento, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato.
2. El Hospital de Especialidades "Vida Mejor" 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, recepcionando las muestras que fueren necesarias.

#### XIV.- DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS.



1. La empresa será 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 y del calibre 1.8, debidamente cerradas, con la leyenda "orgánica" e "inorgánica" que deberá ser trasladada al área de depósito de basura del hospital. Para tal efecto deberá proporcionar los contenedores con la capacidad de generación de residuos, debiendo retirar los diariamente con unidades propias de la empresa ganadora.
2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del hospital.
3. La empresa tendrá a cargo la limpieza de las trampas de grasa y sólidos ubicadas en el área de lavado y de la disposición final del producto extraído, llevándolo fuera del hospital y cumpliendo con la normatividad para el tratamiento de éstas.
4. Todas las maniobras de transportación, carga y descarga correrán por cuenta y riesgo de la empresa adjudicada, garantizando la correcta entrega de los bienes, a entera satisfacción del área requirente.

#### MUESTRAS O CATÁLOGOS:

No Aplica.

#### CARTAS:

1. El licitante deberá presentar, carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que cuenta con al menos un contrato celebrados durante dos años antes a este periodo y dos contratos vigentes con instituciones públicas del servicio de alimentos y que cuenta con experiencia en el ramo, debiendo presentar copia fotostática de los mismos, esto con la finalidad de garantizar el cumplimiento del servicio.
2. El licitante deberá presentar, carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que deberán presentar currículum vitae de la empresa, además de incluir sus datos generales y la trayectoria de la empresa, deberá incluir nombre, domicilio y teléfono de tres clientes.
3. El licitante deberá presentar, carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que: el responsable designado por la empresa deberá contar con estudios mínimos de licenciatura en nutrición, deberá contar con al menos tres nutriólogas con título y cédula profesional y para las áreas de elaboración deberán contar con al menos tres profesionales con estudios de licenciatura en gastronomía y técnicos en alimentos; y para el área de distribución deberá contar con personal con estudios mínimos de preparatoria y de todo el personal contratado deberá exhibirse expediente personal conteniendo currículum vitae, al momento de presentar su propuesta.
4. El licitante deberá presentar carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que la empresa deberá 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 de alimentos.
5. El licitante deberá presentar carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que la empresa, deberá acreditar que cuenta con sus respectivos manuales de procedimientos para los procesos de:
  - I. Recepción de víveres
  - II. Almacenaje de víveres
  - III. Preparación de alimentos,
  - IV. Cocción de alimentos
  - V. Distribución de alimentos
  - VI. Lavado de superficies techos y paredes
  - VII. Lavado de utensilios
  - VIII. Lavado de equipos
  - IX. Lavado de biberones.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	



6. El licitante deberá presentar carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad manifieste que cuenta cocina integral externa que cuente con los equipos necesarios para otorgar el servicio en caso de presentarse alguna contingencia, siniestro o emergencia, debiendo garantizar la transportación y la calidad de los productos como se solicita en las presentes bases. La cocina integral externa deberá contar con los permisos de funcionamiento ante la COFEPRIS, presentar original para cotejo y copia simple para archivo el día de la firma del contrato.
7. El licitante deberá presentar carta original en hoja membretada de la empresa, con nombre y firma autógrafa de su representante legal, dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH), en la que bajo protesta de decir verdad acepta que se realicen supervisiones periódicas y controles por personal autorizado que el área requirente o área técnica designen para verificar que se de cumplimiento a la normatividad en la materia, con la finalidad de realizar los hallazgos, observaciones e informes de lo observado y solicitar las correcciones y/o sanciones que apliquen de acuerdo a los procedimientos establecidos.

Plazo de Entrega	Lugar de Entrega	Vigencia de Precios	Condiciones de Pago
Del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2023.	Hospital de Especialidades Vida Mejor Boulevard S.S. Juan Pablo II y Antonio Pariente Algarín S/N, C.P. 29040, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.	Fijos durante el procedimiento de adjudicación hasta el cumplimiento total del servicio, a entera satisfacción del área usuaria.	Crédito 30 días naturales posteriores a la presentación de la factura debidamente requisitada a entera satisfacción del área requirente, dicho pago será mediante transferencia bancaria.

**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.

 <b>CHIAPAS</b> <small>GOBIERNO DEL ESTADO</small>	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO B”  
“BIENES Y/O SERVICIOS OFERTADOS”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)  
PRESENTE**



<b>Lote</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Características Ofertadas</b>	<b>Marca</b>

***(Sello de la empresa)***

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO C”**  
**FORMATO DE ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)**  
**PRESENTE**

\_\_ 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 PROPOSICIÓN EN LA PRESENTE LICITACIÓN, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (PERSONA FÍSICA O MORAL).



REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:		
DOMICILIO:		
CALLE Y NÚMERO:		
COLONIA:	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	
CODIGO POSTAL:	ENTIDAD FEDERATIVA:	
TELÉFONOS:		
CORREO ELECTRÓNICO:		
NO. DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:		
VOLUMEN:	FECHA:	
NOMBRE, NUMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA:		
RELACIÓN DE ACCIONISTAS.-		
APELLIDO PATERNO:	APELLIDO MATERNO:	NOMBRE (S)
DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:		
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:		

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:		
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES.-		
ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO:	LIBRO:	FECHA:
NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:		
(LUGAR Y FECHA)		

**(Sello de la empresa)**

PROTESTO LO NECESARIO

\_\_\_\_\_  
(FIRMA)

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO D”**  
**“ESCRITO DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

(Ciudad)\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_de 2023.

El que suscribe. C. \_\_\_\_\_, en mi carácter de empresa denominada \_\_\_\_\_manifiesto bajo protesta de decir verdad que ninguno de mis representados se encuentran bajo los supuestos del Artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.



Así mismo manifiesto conocer las sanciones a que me haría acreedor, en caso de incurrir en falsedad en la información proporcionada a través del presente, conforme a la normatividad que al respecto se haya emitido.

Lo anterior, con el objeto de dar cumplimiento a la disposición arriba indicada, para los fines y efectos a que haya lugar.

***(Sello de la empresa)***

**A T E N T A M E N T E**

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del representante legal

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO E”**  
**“ESCRITO DE EXPERIENCIA EN EL RAMO”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

(Ciudad)\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_de 2023.



El que suscribe C. \_\_\_\_\_, en mi carácter de \_\_\_\_\_ de la empresa denominada \_\_\_\_\_manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1.- Mi representada es una empresa con experiencia mínimo de **DOS años** en el Ramo que se está licitando.

**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## “ANEXO F”

### ACEPTACIÓN ÍNTEGRA DE REQUISITOS Y CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

(Ciudad)\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_de 2023.

El que suscribe C. \_\_\_\_\_, en mi carácter de \_\_\_\_\_ de la empresa denominada \_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Con oportunidad adquirí las bases relativas a la licitación de referencia y que habiendo tomado en cuenta debidas notas de los datos, requisitos y condiciones a los que se ajustará el proceso licitatorio, acepto íntegramente los requisitos y condiciones contenidos en las bases y sus anexos, así como los cambios que pudieran presentarse en la junta de aclaración a las bases de ésta licitación, acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas, así como el fallo de la licitación.

De igual manera, expreso a usted que conozco la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas y su Reglamento, y demás aplicables en la materia que rigen las adquisiciones de bienes y servicios, de conformidad con lo señalado en las presentes bases y demás anexos.



Así como todos aquellos detalles suficientes, claros y precisos para presentar nuestra documentación legal y administrativa y propuestas técnicas y económicas, en los formatos propuestos en las presentes bases y demás aplicables en la materia. Los sobres en los que se presentarán nuestras propuestas, adicionalmente contendrán los siguientes datos: tipo de proposición, número de licitación, razón social, domicilio, teléfono, nombre y firma del representante legal y correo electrónico, sello de la empresa.

Por último, manifiesto a usted que para la presente licitación, mi representante legal y personal ante el **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, es el C. \_\_\_\_\_, y señalo como domicilio legal para tal objeto el siguiente: (Calle, No., Colonia, Municipio, Estado, C.P., Tel., Correo Electrónico).

**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCT-FR-04	V03	

**“ANEXO G”**  
**“DOMICILIO PARA NOTIFICACIÓN”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

(Ciudad)\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_de 2023.



El que suscribe C. \_\_\_\_\_, en mi carácter de \_\_\_\_\_ de la empresa denominada \_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. Se nos podrá hacer cualquier tipo de notificación en el Domicilio (calle, número, colonia, delegación o municipio, ciudad, C.P.) Teléfono (Lada) \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_ Horario laboral \_\_\_\_\_.

**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## “ANEXO H”

### “ESCRITO DE VÍNCULOS CON SERVIDORES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 44 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS”

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE**

(Ciudad), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

El que suscribe C. \_\_\_\_\_ (1) \_\_\_\_\_, en mi carácter de \_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_ de la empresa denominada \_\_\_\_\_ (3) \_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad que \_\_\_(4)\_\_\_ tengo vínculos o relaciones de negocios, personales, o familiares con los servidores públicos o con quienes participan en esta licitación. Lo anterior, conforme al artículo 44 párrafo segundo de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas.



**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.

- (1) ANOTAR EL NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA MORAL
- (2) ANOTAR EL PUESTO QUE EJERZA, EJEMPLO: ADMINISTRADOR, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
- (3) ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA
- (4) ANOTAR SI Ó NO SEGÚN CORRESPONDA



	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCT-FR-04	V03	

## “ANEXO I”

### “ESCRITO DE CONFLICTO DE INTERÉS DEL ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XI DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS”

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)  
PRESENTE**

(Ciudad), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.



El que suscribe C. \_\_\_\_\_(1) \_\_\_\_\_, en mi carácter de \_\_\_\_\_(2) \_\_\_\_\_ de la empresa denominada \_\_\_\_\_(3) \_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad ser la persona idónea para declarar que: \_\_ (4) \_\_ desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, \_\_ (5) \_\_ con la formalización del pedido y/o contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

***(Sello de la empresa)***

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma (de la persona física o en caso de persona moral de socios que ejerzan control sobre la sociedad o apoderado legal)

- (1) ANOTAR EL NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O EN CASO DE SER PERSONA MORAL, SUJETARSE A LO DISPUESTO EN EL INCISO F) DEL PUNTO 4.2 DE LAS BASES
- (2) ANOTAR EL PUESTO QUE EJERZA, EJEMPLO: ADMINISTRADOR, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
- (3) ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA
- (4) ANOTAR SI Ó NO SEGÚN CORRESPONDA
- (5) EN CASO DE QUE EL No. 4 SEA POSITIVO SE DEBERÁ ANOTAR LA LEYENDA: O, EN SU CASO, QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 ISSTECH
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

**“ANEXO J”  
“PROPUESTA ECONÓMICA”**

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)  
PRESENTE**



NOMBRE DE LA EMPRESA: \_\_\_\_\_

No. de lote	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Marca	Precio Unitario	Subtotal	IVA	Total con IVA
<b>Importe total de la proposición económica</b>								

TIEMPO DE ENTREGA:	
PRECIO Y SU VIGENCIA:	
LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:	
CONDICIONES DE PAGO:	

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA  
DEL REPRESENTANTE LEGAL  
SELLO DE LA EMPRESA.

Nota: Los descuentos ofrecidos deberán incluirse en los precios unitarios.

 <b>CHIAPAS</b> <small>GOBIERNO DEL ESTADO</small>	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	PROCESO:	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	



**“ANEXO K”  
“FACTURACIÓN”**

ANEXO	DEPENDENCIAS Y/O ÓRGANOS	LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO	DATOS DE FACTURACIÓN
A	INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS	<p><b>HORARIO DE RECEPCIÓN:</b> 09:00 A 14:00 HORAS.</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA:</b></p> <p>DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</p> <p>LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N COLONIA INFONAVIT GRIJALVA. TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS.</p>	<p><b>NOMBRE:</b> INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS</p> <p><b>R.F.C.:</b> ISS810826-D94</p> <p><b>DOMICILIO:</b> LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N.,</p> <p><b>COLONIA:</b> INFONAVIT GRIJALVA.</p> <p><b>CIUDAD:</b> TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS</p> <p><b>C.P.:</b> 29044.</p>

*(Sello de la empresa)*

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

## “ANEXO L”



### “CALENDARIOS DE ENTREGA DE BIENES Y PAGO”

**ÓRGANO ADMINISTRATIVO:** Subdirección de Servicios Médicos  
**PARTIDA:** 22111 Productos Alimenticios para Personas  
**CLAVE PRESUPUESTAL:** 2.1.1.3.1.010 04 001 401 2 6 9 2 E 117 01 A27 A012 000 A 00 22111 00 23 1 2023 1  
**PROYECTO:** Servicios Médicos Generales y de Especialidad  
**REQUISICIÓN:** RSM/035/2023

MESES							Del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2023			
Lote	Descripción	Unidad	Cantidad	Marca	Precio unitario	Importe con IVA	Cant requerida	Total con IVA	Cant requerida	Total con IVA
1	MENÚ 1. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de Horchata, Café, Empanadas (3 piezas) , Sandía, Pan Dulce. COMIDA: Arroz, Mole de olla, Gelatina de Mosaico, Agua de Jamaica, Tortilla. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Garnachas 3pzs, Piña en almíbar con gelatina y yogurt	Dieta	1							
2	MENÚ 1. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol de Fresa, Empanadas asadas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón , Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate, Guayaba con canela. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
3	MENÚ 1. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Empanadas asadas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate, Pan Blanco, Guayaba con canela.	Dieta	1							
4	MENÚ 1. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1							
5	MENÚ 1. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, • Salsa de Jitomate (sin irritantes no lleva), Guayaba cocida.	Dieta	1							
6	MENÚ 1. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Pera, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1							
7	MENÚ 1. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1							
8	MENÚ 1. DIABÉTICO. DESAYUNO: Té, Dobladitas de Pollo (2 pzs.),Espinacas salteadas, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Café con leche, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida	Dieta	1							
9	MENÚ 1. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1							
10	MENÚ 1. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Dobladitas de Pollo (2 pzs.), Salsa de Jitomate y Lechuga, Gelatina. COMIDA: Arroz Rojo, Cocido de Res, Melón, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Chayotes gratinados, Salsa de Jitomate hervida y colada, Guayaba cocida.	Dieta	1							
11	MENÚ 2. PERSONAL . DESAYUNO: • Café , Nachos con pollo, Chiles rajas, Gelatina, Agua de Jamaica, Tortilla, Pan Dulce. COMIDA: Sopa azteca, Pollo a la mostaza, Verduras Salteadas (ejote, zanahoria, calabaza), Naranja con piquín, Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Café, Ensalada Rusa, Galletas Habaneras, Gelatina, Pan Dulce. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Garnachas 3 pzs, Piña en almíbar con gelatina y yogurt.	Dieta	1							
12	MENÚ 2. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de arroz, Nopales capeados con queso panela, Zanahoria al vapor, Tortilla, Gelatina. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Naranja, Agua de Horchata, Tortillas. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa , Galletas Habaneras, Gelatina. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
13	MENÚ 2. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de arroz, Nopales capeados con queso panela, Zanahoria al vapor, Tortilla, Gelatina. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Naranja, Agua de Horchata, Tortillas. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa , Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

MESES							Del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2023			
Lote	Descripción	Unidad	Cantidad	Marca	Precio unitario	Importe con IVA	Cant requerida	Total con IVA	Cant requerida	Total con IVA
14	MENÚ 2. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atole de Arroz, Papa gratinada con queso, Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
15	MENÚ 2. BLANDA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
16	MENÚ 2. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Manzana , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
17	MENÚ 2. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
18	MENÚ 2. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Té, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
19	MENÚ 2. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo c/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
20	MENÚ 2. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Nopales asados con queso , Zanahoria al vapor, Tortilla, Plátano. COMIDA: Sopa de Letras, Pollo al albañil, Verduras al vapor, Naranja , Agua de Horchata, Tortilla. CENA: Atol de avena, Ensalada Rusa con pollo s/crema, Galletas Habaneras, Gelatina.	Dieta	1							
21	MENÚ 3. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de Uva, Café, Molletes (2 piezas) con chorizo, Pico de Gallo / Rajas, Piña, Pan Dulce. COMIDA; Arroz, Lentejas con carne, Pay de Limón, Agua de Jamaica, Tortilla. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de Tamarindo, Hot cakes, Jamón Frito / Mermelada /plátano, Melón.	Dieta	1							
22	MENÚ 3. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de maíz, Omelet, Ejotes, Piña, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún a la veracruzana (aceitunas y pasitas), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela, Pico de gallo, Manzana. COLACION MATUTINA O VESPERTINA:Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
23	MENÚ 3. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de maíz, Omelet, Ejotes, Piña, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún a la veracruzana (aceitunas y pasitas), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Leche con Canela, Molletes con Queso Panela, Pico de gallo, Manzana.	Dieta	1							
24	MENÚ 3. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela no crema, Zanahorias al vapor, Pera.	Dieta	1							
25	MENÚ 3. BLANDA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema ,Pico de gallo (sin irritantes con zanahoria), Pera.	Dieta	1							
26	MENÚ 3. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de maíz, • Omelette de jamón, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela no crema, Zanahorias al vapor, Pera.	Dieta	1							
27	MENÚ 3. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1							
28	MENÚ 3. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de maíz, • Omelette de jamón, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Atún guisado (pasitas, aceitunas y verduras), Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Leche con canela, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1							
29	MENÚ 3. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Pico de gallo, Pera	Dieta	1							
30	MENÚ 3. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de maíz, Omelette de queso panela, Salsa de jitomate, Piña cocida, Tortilla. COMIDA; Arroz, Soya guisada, Chayotes al vapor, Gelatina, Agua de Pera, Tortilla. CENA: Atol de Maicena, Molletes con Queso Panela con crema, Zanahorias al vapor, Pera	Dieta	1							
31	MENÚ 4. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de uva, Café, Chilaquiles con pollo, Plátano horneado, Pan Dulce. COMIDA; Espagueti poblano, Pechuga toreada, Papa a la crema, Mandarina, Agua de horchata, Tortilla. CENA:	Dieta	1							



 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

MESES							Del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2023			
Lote	Descripción	Unidad	Cantidad	Marca	Precio unitario	Importe con IVA	Cant requerida	Total con IVA	Cant requerida	Total con IVA
	Agua de Uva, Café, Huevos Rancheros, Chayotes al vapor, Pera, Pan dulce. COLACION NOCTURNA PERSONAL: Agua de Tamarindo, Hot cakes, Jamón Frito /Mermelada/plátano, Melón									
32	MENÚ 4. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles (pollo), Calabacitas, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada/espinacas, Gelatina, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, huevo entero, Salsa de Jitomate), Verduras al vapor, Gelatina. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
33	MENÚ 4. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles (pollo), Calabacitas, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada/espinacas, Gelatina, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, huevo entero, Salsa de Jitomate), Verduras al vapor, Gelatina.	Dieta	1							
34	MENÚ 4. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana cocida	Dieta	1							
35	MENÚ 4. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Huevo entero, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1							
36	MENÚ 4. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana.	Dieta	1							
37	MENÚ 4. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1							
38	MENÚ 4. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Jamaica, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Manzana.	Dieta	1							
39	MENÚ 4. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Coliflor capeada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1							
40	MENÚ 4. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Fresa, Chilaquiles. (pollo), Chayotes, Plátano. COMIDA; Sopa de pasta, Pechuga asada, Espinacas, Jícama rayada, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Agua de Uva, Huevos rancheros (Tostada, Claras, Salsa de Jitomate), verduras al vapor, Papaya.	Dieta	1							
41	MENÚ 5. PERSONAL . DESAYUNO: Agua del Jamaica, Huevos con Jamón, Frijoles Refritos, Plátano macho, Pan Dulce. COMIDA; Arroz Blanco con elote, Fajitas de Pollo/arroz, Chiles Tostados/frijol, Panqueque , Agua de Horchata, Tortilla. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de Guayaba, Tarta de Salchicha (Mayonesa, Salchicha, Queso Oaxaca), Gelatina de mosaico.	Dieta	1							
42	MENÚ 5. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol, Tortitas de espinacas, Betabel al vapor, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de pollo guisado, Verduras Mixtas, Pera. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
43	MENÚ 5. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atol, Tortitas de espinacas, Betabel al vapor, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de pollo guisado, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
44	MENÚ 5. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
45	MENÚ 5. BLANDA. DESAYUNO: Atol de Maicena, + Tortitas de espinacas con jamón , Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
46	MENÚ 5. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
47	MENÚ 5. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
48	MENÚ 5. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							



	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 <b>ISSTECH</b>
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

49	MENÚ 5. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
50	MENÚ 5. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de Maicena, Tortitas de espinacas guisadas con claras de huevo, Salsa de jitomate, Manzana, Tortilla. COMIDA; Arroz Blanco, Fajitas de Pollo, Plátanos horneados, Agua de Avena, Tortilla. CENA: Atol de Vainilla, Tacos suaves de picadillo de pollo, Verduras Mixtas, Pera.	Dieta	1							
51	MENÚ 6. PERSONAL . DESAYUNO: Agua de horchata, Burritos Pollo Guisado (3 piezas), Pico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Espagueti blanco, Bistec arriero, Plátanos horneado, Agua de Jamaica, Tortilla. CENA: Café, Coctel de Fruta con yogurt y granola (Manzana/Pera/Platano), Pan Dulce. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de uva, Yemitas de pollo con mole 2 piezas, Plátanos con crema.	Dieta	1							
52	MENÚ 6. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Brócoli al vapor, Melónico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Naranja, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepa de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Melón/manzana /Plátano), Yogurt y granola. COLACION MATUTINA O VESPERTINA:Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
53	MENÚ 6. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Brócoli al vapor, Melónico de Gallo, Gelatina , Pan Dulce. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Naranja, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepa de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Melón/manzana /Plátano).	Dieta	1							
54	MENÚ 6. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
55	MENÚ 6. BLANDA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
56	MENÚ 6. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
57	MENÚ 6. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
58	MENÚ 6. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
59	MENÚ 6. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
60	MENÚ 6. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atole de Arroz, Tostadas de Tinga de Pollo (2 piezas), Zanahoria al vapor, Pera. COMIDA; Sopa de verduras, Albóndigas, Salsa roja, Manzana, Agua de horchata, Tortilla. CENA: Atol de Fresa, Crepas de espinacas con queso, Coctel de Fruta (Manzana/melón/Plátano), Yogurt, Granola	Dieta	1							
61	MENÚ 7. PERSONAL . DESAYUNO: Café, Pastel azteca, Durazno en almíbar, Agua de Jamaica, Pan Dulce. COMIDA: Arroz , Pechuga a la mexicana, Alubias, Naranja con piquín, Agua de naranja, Tortilla. CENA: Dobladas de queso con jamon, Chayotes al vapor, Plátano, Pan Dulce. COLACIÓN NOCTURNA: Agua de uva, Yemitas de pollo con mole 2 piezas, Plátanos con crema	Dieta	1							
62	MENÚ 7. PACIENTE NORMAL. DESAYUNO: Atol de Fresa, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de Jitomate, Pera. COLACION MATUTINA O VESPERTINA: Atole o Te o Jugo, Fruta de temporada, Gelatina o Galletas Marías o Pan Tostado.	Dieta	1							
63	MENÚ 7. PACIENTE PEDIÁTRICO. DESAYUNO: Chocomilk, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Sincronizada, Salsa de Jitomate, Pera.	Dieta	1							
64	MENÚ 7. ASTRINGENTE. DESAYUNO: Atol de harina de arroz, Sandwich de jamón, Betabel al vapor, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Zanahorias salteadas Pera cocida.	Dieta	1							
65	MENÚ 7. BLANDA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1							
66	MENÚ 7. S/ COLECISTOQUINÉTICOS. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA; Arroz, Albondigón de pollo, Jicama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol	Dieta	1							

 <b>CHIAPAS</b> GOBIERNO DEL ESTADO	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH</b>			 ISSTECH
	<b>PROCESO:</b>	<b>ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES</b>		
	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>VERSIÓN</b>	
	<b>BASES DE LICITACIÓN</b>	<b>PC-DAQ-LCT-FR-04</b>	<b>V03</b>	

	de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.										
67	MENÚ 7. HIPOSÓDICA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA: Arroz, AlbondiÓN de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1								
68	MENÚ 7. DIABÉTICO. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA: Arroz, AlbondiÓN de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera.	Dieta	1								
69	MENÚ 7. NEFRÓPATA. DESAYUNO: Atol de harina de Arroz, Sandwich de pollo, Betabel rayado, Gelatina. COMIDA: Arroz, AlbondiÓN de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Salsa de tomate verde, Pera	Dieta	1								
70	MENÚ 7. HEPATÓPATA. DESAYUNO: Atol de harina de arroz, Sandwich de jamón, Betabel al vapor, Gelatina. COMIDA: Arroz, AlbondiÓN de pollo, Jícama rayada, Agua de Manzana, Tortilla CENA: Atol de Amaranto, Dobladas de Queso Panela con Acelga, Zanahorias salteadas Pera cocida.	Dieta	1								
71	MENÚ 1.- LIQUIDOS CLAROS .- Desayuno: 1 taza de jugo de manzana diluido al 50 % con agua, 1 taza de té de hierbabuena con azúcar, 1 taza de gelatina. Colación de mediodía: 1 taza de té de manzanilla con azúcar. Comida: 1 taza de consomé de pollo sin grasa, 1 taza de agua de Jamaica, 1 taza de gelatina, 1 taza de té de hierbabuena al gusto. Colación vespertina: agua de limón al gusto. Cena: 1 taza de consomé de pollo sin grasa, 1 taza de agua de Jamaica, 1 taza de gelatina, 1 taza de té de azahar al gusto.	Dieta	1								
72	MENÚ 1.- LIQUIDOS COMPLETOS .- Desayuno: ½ taza de jugo de naranja, Una taza de leche entera y una bebida caliente. Colación matutina: 1 plátano o puré de frutas sin semillas. Comida: un plato de sopa de pasta, caldo de pollo, ½ taza con sabor a fruta de postre de gelatina, y una bebida caliente. Merienda vespertina: una fruta sin semillas. Cena: Un plato de caldo de verduras, una taza de jugo de manzana, ½ taza de helado, una bebida sin calorías.	Dieta	1								
73	MENÚ 2.-LIQUIDOS COMPLETOS .-Desayuno: 1 taza de jugo de fruta + ½ taza de cereal cocido, un huevo tibio, una taza de leche entera, té caliente con azúcar y jugo de limón. Comida: una taza de crema de verdura, agua de fruta, ½ taza de helado bajo en grasa, + té caliente con azúcar. Cena: ¾ de taza de crema de verdura + agua de fruta, ½ taza de helado bajo en grasa, ½ taza de pudín normal, una taza de leche entera, té caliente con azúcar.	Dieta	1								
74	MENÚ 3.- LIQUIDOS COMPLETOS .- Desayuno: ½ taza de jugo de fruta, ½ taza de granos finos o cereal cocido, ½ taza de gelatina, 1 taza de té o café con una cucharadita de azúcar. Comida: ½ taza de jugo de fruta, 1 taza de sopa de pollo, ½ taza de pudín, 1 taza de té o café con 1 taza de leche entera y 1 cucharadita de azúcar. Cena: ½ taza de jugo de tomate + 1 taza de crema de verduras colado + ½ taza de helado de vainilla + 1 taza de leche entera + 1 taza de té o café con una cucharadita de azúcar.	Dieta	1								
75	MENÚ 1.- DIETA EN PAPPILLA .- Desayuno: una taza de néctar de durazno, ½ taza de avena con azúcar cocida en agua, un huevo tibio, té al gusto (todo en forma de puré). Colación matutina: una taza de leche con chocolate. Comida: una taza de consomé de pollo con calabazas cocidas licuadas, pollo cocido, zanahoria y margarina licuados, papa en puré, gelatina, una taza de agua de Jamaica con azúcar. Colación vespertina: ½ taza de helado. Cena: Una taza de frijoles cocidos y licuados, una taza de arroz con leche y miel, en puré, leche al gusto.	Dieta	1								
76	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL ESTANDAR.- Alimentos: Jugo de manzana, jugo de naranja, pan de caja, hígado de res, aceite, azúcar y agua hervida. Preparación de la mezcla: Licuar el jugo de naranja, con el jugo de manzana y el pan de caja, agregar el hígado, el aceite y el azúcar sin dejar de licuar. Esta dieta va acorde a los requerimientos de la salud del paciente con este tipo de nutrición, por lo tanto, varía en dependencia de la indicación médica.	Dieta	1								

**(Sello de la empresa)**

Atentamente

\_\_\_\_\_  
Nombre, firma del representante legal.