

SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”

ANEXO 1

ANEXO TÉCNICO

SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”
DATOS DE IDENTIFICACIÓN

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”	1	PAQUETE

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	UNIDAD DE MEDIDA
1	ALIMENTOS DE COCCIÓN COMIDA: 1. PORCIÓN DE ARROZ O SOPA FRÍA DE PASTA (CODITO / ESPAGUETI) O ENSALADA DE VEGETALES, PAPAS O PURE DE PAPA, EN TODOS LOS CASOS UN GRAMAJE DEBE SER DE 200 A 250 GRS. APROXIMADAMENTE. 2. PLATO FUERTE A BASE DE CARNE DE RES O CERDO O POLLO O PESCADO, EMBUTIDO (UNA RACIÓN O PIEZA DE 200 GRS). 3. GUARNICIÓN DE FRIJOLE DE LA OLLA O REFritos. 4. AGUA DE SABOR EMBOTELLADA O JUGO DE SABOR EN PRESENTACIÓN DE TETRAPACK DE 500 A 600 ML. 5.- UNA PIEZA DE PAN BLANCO (60 GRS) 6.- FRUTA DE MANO DE TEMPORADA. (PIEZA)	PAQUETE

- El proveedor deberá entregar la cantidad de paquetes solicitados, en las ubicaciones indicadas por los administradores del contrato, a la persona que se designe para tal efecto, por escrito o por correo electrónico.
- El proveedor deberá designar un responsable de la entrega de los bienes, quien verificará se cumpla con su entrega, mantendrá comunicación con su personal y con el administrador del contrato, por escrito, al día natural siguiente de la adjudicación.
- El proveedor deberá entregar los bienes de la siguiente manera:
 - Empaquetados en charolas de plástico (no unigel).
 - Empacado de manera individual
 - Sin grapas
 - Sin materiales punzocortantes

SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”

4. El empaque deberá tener las siguientes características:

- Charola tipo sanitaria, con capacidad suficiente para contener el alimento total.
- De materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con los bienes o alteren sus características físicas, químicas o produzcan sustancias tóxicas.
- Ofrecerá la protección adecuada para impedir el deterioro, derrame o contaminación de los alimentos, a la vez facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

5. El proveedor tendrá a su cargo y bajo su responsabilidad, el transporte de los bienes hasta su recepción y distribución en las diferentes ubicaciones que el administrador del contrato le indique.

6. Ningún producto deberá tener indicios de descomposición, tanto en su apariencia física como en su aroma y no se recibirán golpeados ni maltratados, de lo contrario, se tendrán por no recibidos y en su caso, será aplicable la pena convencional estipulada.

Objeto: SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”

El proveedor deberá manifestar bajo protesta de decir verdad que los bienes cumplen con las normas siguientes:

1. **NMX-F-605- NORMEX-2015**, estándares de calidad en el programa de manejo higiénico de los alimentos.
2. **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

EL PROVEEDOR deberá contar con los siguientes certificados:

Certificación vigente y a nombre del proveedor de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la norma mexicana **NMX-F-CC-22000- NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, el alcance del certificado deberá estar relacionado con la venta, almacenamiento, distribución y entrega a organismos del sector público, anexando la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, del organismo certificador.

Certificación vigente y a nombre del proveedor de su **Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)**, emitido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**. El alcance de la certificación otorgada al proveedor deberá estar relacionado con la venta, almacenamiento, distribución y entrega a organismos del sector público anexando la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad, expedida a nombre del proveedor, de conformidad con la **Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001-2015**, por un Organismo de Certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, como Organismos de Certificación de Sistemas de Gestión de la Calidad; dicha certificación deberá contar con un alcance relacionado con la venta, almacenamiento, distribución y entrega a organismos del sector público, anexando la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, del organismo certificador.

Certificación vigente del Sistema de Gestión Ambiental, expedida a nombre del proveedor, de conformidad con la **Norma Mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015**, por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, como organismo de certificación de sistemas de gestión ambiental; dicha certificación deberá contar con un alcance relacionado con la con la venta, almacenamiento, distribución y entrega a organismos del sector público, anexando

SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”

la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, del organismo certificador.

Certificación vigente y a nombre del proveedor de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedida de conformidad con la Norma Mexicana **NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018**, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**; en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo; el alcance del certificado deberá estar relacionado con la venta, almacenamiento, distribución y entrega a organismos del sector público, anexando la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, del Organismo certificador.

Certificado vigente y a nombre del proveedor emitido por organismo certificador acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, a través del cual, acredite que sus instalaciones cumplen con lo señalado por la norma **NOM-251-SSA1-2009** “prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”. anexando la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, del organismo certificador. dicho certificado, deberá ir acompañado de los informes de la inspección sanitaria del establecimiento donde opera el proveedor con base a la **NOM-251-SSA1-2009** “prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” deberán estar realizados por laboratorio acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)**, de dicho laboratorio.

Copia legible del certificado vigente del Distintivo “H” **NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”** correspondiente a las instalaciones de la cocina central del proveedor, el cual deberá amparar las áreas de cocina caliente y cocina fría, y encontrarse vigente a la fecha de presentación y apertura de propuestas.

El proveedor deberá presentar certificación **TIF** (Tipo Inspección Federal) vigente y a nombre del proveedor, en cumplimiento de las **normas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994** cuya actividad certificada deberá ser por lo menos para “corte, deshuese y molido de las especies aviar, bovina y porcina, embutidos de las especies aviar y porcina, y ensamble de emparedados”.

CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA

Será responsabilidad del proveedor contar con el personal suficiente y capacitado, equipo y transporte adecuado para realizar las maniobras de abasto a fin de garantizar una entrega de calidad, oportuna y eficiente. Los lugares para la entrega de los bienes será en la **DIRECCIÓN GENERAL DE OBRAS DE INFRAESTRUCTURA VIAL** ubicada en Av. Río Churubusco No.1155, Edificio A, Colonia Carlos Zapata Vela, Alcaldía Iztacalco, Ciudad de México, C.P. 08040 así como en la **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS URBANOS Y SUSTENTABILIDAD** ubicada en Av. Río Churubusco esquina con calle Hualquilla, colonia Magdalena Atlazolpa, C.P. 09410, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, así como las diversas ubicaciones indicadas por los administradores del contrato y de conformidad a lo solicitado por **LAS ÁREAS REQUERENTES**.

SUPERVISIÓN DE LAS ENTREGAS

LAS ÁREAS REQUERENTES designarán a las Personas Servidoras Públicas, quienes fungirán como responsables para verificar que el suministro de los paquetes de alimentos y bebidas, se ajuste a los términos pactados en este **ANEXO TÉCNICO** y el contrato específico que se suscriba.

PENAS CONVENCIONALES

SUMINISTRO DE INSUMOS EN PAQUETES PARA PERSONAS FACILITADORAS DEL PROGRAMA SOCIAL “TRANSFORMANDO LA CAPITAL: SERVICIOS PÚBLICOS CERCANOS A LA GENTE 2026”

En el contrato se pactarán las penas convencionales a cargo del proveedor por el incumplimiento del contrato, por retraso en entrega y/o sustitución de los bienes en los términos y condiciones pactados. **LA SOBSE** procederá de inmediato a aplicar las penas convencionales y adoptar las medidas procedentes conforme a la ley en la materia.

Las penas convencionales a que se podrá hacer acreedor el proveedor, serán las siguientes:

- El 3% (tres por ciento) sobre el valor de los bienes dejados de suministrar a cada una de las áreas correspondientes por cada día natural de incumplimiento o atraso en la entrega de los mismos.
- El 3% (tres por ciento) sobre el valor total de los bienes a sustituir por cada día de atraso, en caso de que "EL PROVEEDOR" no realice la sustitución de los mismos.
- El 3% (tres por ciento) sobre el valor total de los bienes dejados de suministrar derivado de las solicitudes adicionales, por cada día de incumplimiento o atraso en el suministro de los mismos.

LA SOBSE por ningún motivo autorizará condonación de sanciones por atraso o incumplimiento en la entrega y/o sustitución de los bienes, cuando las causas sean imputables a **EL PROVEEDOR**.

La aplicación de las penas convencionales, serán independientes de la aplicación de la garantía de cumplimiento y de la rescisión del contrato de la adquisición de bienes.

El monto de las penas convencionales se descontará a **EL PROVEEDOR** del importe facturado que corresponda a la operación específica de que se trate y se le liquidará sólo la diferencia que resulte.

En caso de incumplimiento a las obligaciones establecidas en el contrato por causas imputables a **EL PROVEEDOR**, se harán efectivas las penas convencionales pactadas a cargo de los mismos, en el importe que ampare la factura y se exigirá la reparación de daños y perjuicios ocasionados, con fundamento en el artículo 69 de la **LADF**, relacionado con los numerales 57, 58 y demás relativos y aplicables del **REGLAMENTO DE LA LADF**, así como los numerales 5.13.1, 5.13.2, 5.13.3, 5.13.4, 5.13.5, 5.13.6 de la **CIRCULAR UNO 2024**.

SUPERVISIÓN DE LAS VISITAS

LAS ÁREAS REQUIRENTES designarán a las Personas Servidoras Públicas, quienes fungirán como responsables de la visita a las instalaciones, esto con la finalidad de validar y dar fe que se cuenta con lo solicitado en las certificaciones antes mencionadas en este **ANEXO TÉCNICO**, las fechas se determinan el día de la **PRIMERA ETAPA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**.