

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA PRESTACIÓN DE LOS **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA 2026**, CON CARÁCTER **NACIONAL** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO FONACOT"**, REPRESENTADO POR EL **C. FERNANDO ZEPEDA DELGADILLO**, EN SU CARÁCTER DE **APODERADO LEGAL**, Y POR LA OTRA, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, REPRESENTADO POR EL **C. RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**, EN SU CARÁCTER DE **REPRESENTANTE LEGAL** A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. "EL INSTITUTO FONACOT" declara que:

- I.1** Es una **"ENTIDAD"** de la Administración Pública Federal, de conformidad con lo establecido en la Ley del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de abril del 2006, cuya competencia y atribuciones se señalan en el citado ordenamiento legal.
- I.2** Conforme a lo dispuesto por la **escritura pública número 197,381 de fecha 22 de enero de 2024, otorgada ante la fe del Lic. Amando Mastachi Aguario, notario público número 121 de la Ciudad de México, documento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio 82-7-09022024-175038**, el **C. Fernando Zepeda Delgadillo**, en su cargo de Director de Recursos Materiales y Servicios Generales, es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
- I.3** De conformidad con el **artículo 74, fracción II del Estatuto Orgánico del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores de fecha 04 de abril del 2025**, suscribe el presente instrumento el **C. David Alejandro Cárdenas León**, en su carácter de Director de Recursos Humanos, con **R.F.C. CALD760912LP5, designado para dar seguimiento y verificar** el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.
- I.4** De conformidad con el **apartado VII, numeral 13 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto FONACOT**, suscribe el presente instrumento el **C. Fernando Zepeda Delgadillo**, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales, **R.F.C. ZEDF7412252J5**, facultado para actuar en calidad de área contratante.
- I.5** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **Adjudicación Directa** de carácter **Nacional**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **33, 35 fracción III, 54 fracción V, y 68** de la Ley de

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, “LAASSP”, y 108,109 fracción III y 130 de su Reglamento.

I.6 “EL INSTITUTO FONACOT” cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada **mediante oficio número DICP/SP/2026/003 de fecha 02 de enero de 2026**, emitido por la Dirección de Integración y Control Presupuestal de “EL INSTITUTO FONACOT”.

I.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° IFN060425C53**.

I.8 Tiene establecido su domicilio en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06760, Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. “EL PROVEEDOR”, por conducto de su Representante declara que:

II.1 Es una persona **moral** legalmente constituida mediante la **escritura pública número 38,649, de fecha 28 de julio de 2003, otorgada ante la fe del Lic. José de Jesús Niño de la Selva, titular de la Notaría Pública número 77 del entonces Distrito Federal hoy Ciudad de México** denominada **Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.**, cuyo objeto social **consiste entre otras actividades, en la prestación de servicios relacionados con la operación de comedores, restaurantes y similares, así como en comprar, vender, distribuir, industrializar, procesar, elaborar, envasar, empacar, comercializar, importar y exportar toda clase de productos alimenticios en general, ya sean vegetales o animales en su estado natural, procesados, semiprocados, enlatados, empacados o industrializados, por lo que podrá prestar y recibir toda clase de servicios y asesorías o consultorías financieras y de cualquier carácter tales como, operación de comedores, restaurantes y similares.**, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, bajo el folio mercantil número 307292, de fecha 19 de agosto de 2003.

II.2 El **C. Ramón Gálvez Mayol**, en su carácter de representante legal, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con **la escritura pública número 38,649, de fecha 28 de julio de 2003, otorgada ante la fe del Lic. José de Jesús Niño de la Selva, titular de la Notaría Pública número 77 del entonces Distrito Federal hoy Ciudad de México**, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

II.3 Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.4 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **GGG030729MR0**.

II.5 Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.

II.6 Tiene establecido su domicilio en calle Rincón de las Dalias No. 15, Col. San Bartolo el Chico, C.P. 16010, Demarcación Territorial Xochimilco, Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

III. De “LAS PARTES”:

III.1 Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

“**EL PROVEEDOR**” acepta y se obliga a proporcionar a “**EL INSTITUTO FONACOT**” la prestación de los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA 2026**, en los términos y condiciones establecidos en este contrato y su **Anexo I (Anexo Técnico) y Anexo II (Cotización)**, que forman parte integrante del mismo.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO

“**EL INSTITUTO FONACOT**” pagará a “**EL PROVEEDOR**” como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad mínima de **\$440,040.00 (Cuatrocientos cuarenta mil cuarenta pesos 00/100 M.N.)** más impuestos por \$70,406.40 (Setenta mil cuatrocientos seis pesos 40/100 M.N.) y un monto máximo de **\$1,100,100.00 (Un millón cien mil cien pesos 00/100 M.N.)**, más impuestos que asciende a \$176,016.00 (Ciento setenta y seis mil dieciséis pesos 00/100 M.N.).

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**pesos**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la prestación de los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA 2026**, por lo que “**EL PROVEEDOR**” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato “**EL INSTITUTO FONACOT**” no otorgará anticipo a “**EL PROVEEDOR**”.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

“**EL INSTITUTO FONACOT**” efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido, conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **Anexo I Anexo Técnico** que forma parte integrante de este contrato.



El pago se realizará en un plazo máximo de 17 (diecisiete) días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los servicios prestados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la prestación de los servicios facturados.

De conformidad con el artículo 135, del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o a quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilicen para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 de la **"LAASSP"**.

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada con el visto bueno del administrador del contrato y con los requisitos fiscales vigentes señalados en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, por lo que deberán:

- A. Presentar comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados de conformidad con lo solicitado en el **Anexo I**, mismos que deberán de ser entregados en las oficinas de la Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur No. 452, 3er Piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México, así mismo ser enviada a los correos electrónicos: david.cardenas@fonacot.gob.mx y norma.hernandez@fonacot.gob.mx en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes en días hábiles.
- B. Los comprobantes fiscales deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el Anexo 20 "Guía de Llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet".

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.



"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de la prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **"EL INSTITUTO FONACOT"**, para efectos del pago.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la información y documentación que **"EL INSTITUTO FONACOT"** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

El pago de la prestación de los servicios recibidos, quedará condicionado al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la **"LAASSP"**.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

La prestación de los servicios, se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL INSTITUTO FONACOT"** en el **Anexo I** del presente contrato.

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el **Anexo I** y fechas establecidas en el mismo;

SEXTA. VIGENCIA

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **02 de enero al 31 de marzo de 2026**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO FONACOT"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 74 de la **"LAASSP"**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

"EL INSTITUTO FONACOT", podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad del servicio, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos



con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **"LAS PARTES"**.

En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO FONACOT"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizarán el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 136, último párrafo del Reglamento de la LAASSP, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

"EL INSTITUTO FONACOT" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los servicios contratados.

NOVENA. GARANTÍA

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II, de la **"LAASSP"**; 130, párrafo tercero, fracción III, y 151 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **divisible** y en este caso se hará efectiva en proporción al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del **"INSTITUTO FONACOT"**, por un importe equivalente al **10%** del monto máximo del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **"EL INSTITUTO FONACOT"** podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"EL INSTITUTO FONACOT"** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.



En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, dentro de los 10 (diez días) naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 136, último párrafo del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **"EL INSTITUTO FONACOT"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía cumplimiento del contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- a) Prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO FONACOT"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 156 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
- e) Mantenerse al corriente de sus obligaciones fiscales, durante la vigencia del presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO FONACOT"

"EL INSTITUTO FONACOT", se obliga a:

- a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos la prestación de los servicios objeto del contrato.
- b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- c) Extender a **"EL PROVEEDOR"**, por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS

"EL INSTITUTO FONACOT" designa como Administrador del presente contrato al **C. David Alejandro Cárdenas León**, en su carácter de Director de Recursos Humanos, con **R.F.C. CALD760912LP5**, quien



dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los servicios se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

"EL INSTITUTO FONACOT", a través del administrador del contrato, rechazará los servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **"EL PROVEEDOR"** en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **"EL INSTITUTO FONACOT"**, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"EL INSTITUTO FONACOT", a través del administrador del contrato, podrá aceptar los servicios que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición del servicio, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES

"EL INSTITUTO FONACOT" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán conforme a lo establecido en el **Anexo I**. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **"EL PROVEEDOR"** que realice el pago de la deductiva para lo cual deberá emitir un Comprobante Fiscal Digital por Internet tipo egreso y contará con un plazo que no excederá de **5 días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación **correspondiente**, en favor de **"EL INSTITUTO FONACOT"**. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL INSTITUTO FONACOT"**, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **5 días hábiles** posteriores a la determinación del incumplimiento parcial o deficiente que se derive de los entregables.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo I**.



El Administrador determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los cinco días hábiles posteriores a la determinación del atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse a través de un Comprobante Fiscal Digital por Internet tipo Egreso, conocido comúnmente como nota de crédito, relacionado con el folio fiscal del CFDI próximo a pagar y contará con un plazo que no excederá de **5 (cinco) días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación correspondiente, a favor de **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (veinte por ciento) del monto máximo total del contrato.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

"EL PROVEEDOR" se obliga a contratar una póliza de seguro por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios que se ocasione a los bienes y personal de **"EL INSTITUTO FONACOT"**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la prestación del servicio materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las siguientes coberturas: **"EL PROVEEDOR"** será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante la prestación de los servicios se puedan causar a los bienes de **"EL INSTITUTO FONACOT"**, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona, obligándose a entregar a favor de **"EL INSTITUTO FONACOT"** dentro de los diez días hábiles siguientes a la suscripción del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil, por una suma asegurada equivalente al 10% (diez por ciento) antes del Impuesto al Valor Agregado del importe máximo del contrato. Dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, en la cual se designe a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios y deberá contar con renovación automática durante la prestación de los servicios. Dicha póliza deberá ser entregada en la Dirección de Recursos Humanos, durante los 10 días naturales posteriores a la notificación de adjudicación.



En caso de que **"EL PROVEEDOR"** ya cuente con un seguro de responsabilidad civil general expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- a) Que la cobertura ampare la vigencia del contrato.
- b) Que se encuentre pagada al momento de la celebración del contrato.
- c) Que la suma asegurada no sea inferior al 10% sin IVA del importe máximo del contrato.
- d) Que de la póliza se desprenda que **"EL INSTITUTO FONACOT"** es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato que se celebre, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del contrato.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, **"EL PROVEEDOR"**, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente. En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora **"EL PROVEEDOR"** se hará cargo de la totalidad de los gastos.

"EL INSTITUTO FONACOT" se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **Anexo I** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

"EL INSTITUTO FONACOT" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

"EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

Se exceptúa de lo anterior en el caso de fusión, escisión, o transformación de sociedades, siempre que la nueva sociedad que resulte cuente con la solvencia técnica, jurídica y económica exigidas al adjudicarse el contrato, cumpla con lo dispuesto en el Reglamento de la **"LAASSP"** y no se encuentre en los supuestos de impedimento previstos en la **"LAASSP"**.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS

"EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL INSTITUTO FONACOT"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"EL INSTITUTO FONACOT"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"EL INSTITUTO FONACOT"** de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que **"EL INSTITUTO FONACOT"** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que **"LAS PARTES"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"EL PROVEEDOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Con fundamento en el artículo 80 de la **"LAASSP"** y 150, segundo párrafo, fracción II, de su Reglamento, **"EL INSTITUTO FONACOT"** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **"EL PROVEEDOR"**, aquellos servicios que hubiesen sido

efectivamente prestados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si **"EL INSTITUTO FONACOT"** así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

"EL INSTITUTO FONACOT" cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO FONACOT"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"EL INSTITUTO FONACOT"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO FONACOT"** por concepto de los servicios prestados hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN

"EL INSTITUTO FONACOT" podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurran en alguna de las siguientes causales:

- a) Contravenir los términos pactados para la prestación de los servicios, establecidos en el presente contrato;
- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO FONACOT"**;
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada la prestación de los servicios del presente contrato;
- e) No realizar la prestación de los servicios en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;



- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
- g) Ser declarados en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
- i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
- j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
- k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
- l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO FONACOT"** en los términos de lo dispuesto en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES** del presente instrumento jurídico;
- m) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO FONACOT"**;
- n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO FONACOT"**, cuando sea extranjero.
- o) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones fiscales, trimestralmente durante la vigencia del presente contrato.
- p) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO FONACOT"** comunicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO FONACOT"**, en un plazo de 10 (diez) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubieren hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL INSTITUTO FONACOT"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO FONACOT"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se realiza la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO FONACOT"** de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO FONACOT" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"EL INSTITUTO FONACOT"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO FONACOT"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"**, otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 74 de la **"LAASSP"**.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"EL INSTITUTO FONACOT"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 73, párrafo cuarto, de la **"LAASSP"**.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

VIGÉSIMA QUINTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la prestación del servicio, deslindando de toda responsabilidad a **"EL INSTITUTO FONACOT"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"EL PROVEEDOR" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que los mismos contraigan con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contraten para la atención de los asuntos encomendados por **"EL INSTITUTO FONACOT"**, así como en la ejecución de los servicios.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL INSTITUTO FONACOT"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **"EL INSTITUTO FONACOT"** reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de **"EL PROVEEDOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, **"EL PROVEEDOR"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.



VIGÉSIMA SEXTA. DISCREPANCIAS

"LAS PARTES" convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación y sus juntas de aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en estas, conforme a lo previsto en el artículo 66, párrafo segundo de la **"LAASSP"**.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 109, 111 y 112 de la **"LAASSP"**, y 186 al 196 de su Reglamento.

VIGÉSIMA OCTAVA. DOMICILIOS

"LAS PARTES" señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

TRIGÉSIMA. JURISDICCIÓN

"LAS PARTES" convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

"LAS PARTES" manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.



POR:
"EL INSTITUTO FONACOT"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
FERNANDO ZEPEDA DELGADILLO	DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES	ZEDF741225J5
DAVID ALEJANDRO CÁRDENAS LEÓN	DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS	CALD760912LP5

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.	GGG030729MR0

PsfLWvyGW0PA1cUGVgkpvtGC1/sp7cqzim7VbWToRRxJd8KLCyS7U0PTqh1X9xqo1V27JyUGZtxgT/Z20v6+TkM1/7hdh6nFuFbYChYZHicE5P7yZk/9DheU6sKeVwG/Q1VZKoZyVY7tsRq44G4zY+hMbUWhI51e
/Ini9Otr2wQAXG9Rs0UWsCl8rl2WZtCrPPPhjoAMwZySwdoFrNCUE+aRpilgmiqoZ/iSO9iU+pYwFRoG2l9xiOfYTI+BSfm8d+sm0rxvMf1uvhlbSjtRxlmv66w3c3lzZ6vxcoDT8kRhHZtJOzM8btq/pdSDFZK4X
MZaR6n2iOd16br0V1Zv16w==

ANEXO I



ANEXO TÉCNICO
"SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE
INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA 2026"

1) SERVICIO A CONTRATAR.

El Instituto FONACOT requiere contratar el **"Servicio de Alimentación para el Personal en los Comedores de las sedes de Insurgentes Sur y Plaza de la República 2026"**.

2) VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO.

A partir de la notificación de adjudicación y hasta el 31 de marzo de 2026.

3) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.

El Administrador del contrato será el Director de Recursos Humanos, el Lic. David Alejandro Cárdenas León, quien será el encargado de la supervisión y vigilancia del servicio.

4) LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- **COMEDOR Insurgentes sur:** Av. Insurgentes Sur 452, 6° piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México.
- **COMEDOR Plaza de la República:** Plaza de la República No. 32, 10° piso, Col. Tabacalera, C.P. 06030, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México.

5) SERVICIOS REQUERIDOS.

CONCEPTO	HORARIO	FRECUENCIA	SERV. PROM. MÍNIMO	SERV. PROM. MÁXIMO
Comida Insurgentes	13:00 - 16:00 horas	Lunes - Viernes	4,560	11,400
Comida Plaza de la República	13:00 - 16:00 horas	Lunes - Viernes		

Para el comedor de **Plaza de la República**, el Instituto FONACOT definirá al proveedor que resulte adjudicado, la forma en que prestará el servicio, que podrá ser: Preparación de alimentos en **la sede de Insurgentes**, ya sea **Comida (Menú del día)**, Comida en box lunch (en caso de presentarse algún inconveniente en Sede Insurgentes) o el servicio de entrega de comida, toda vez que, en la sede de Plaza de la República no cuenta con instalaciones para la preparación de alimentos, por lo que deberán ser transportados de la **sede de Insurgentes** o en caso fortuito, se distribuirán de la propia cocina central del proveedor.

El servicio deberá estar disponible, sin excepción, todos los días hábiles, durante la vigencia del servicio establecida en el numeral **2) VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO**, salvo que el Instituto FONACOT, a través del administrador del contrato o la persona que éste designe, notifique la suspensión del servicio por escrito o vía correo electrónico al encargado del servicio por parte del proveedor que resulte adjudicado, con 24 horas de anticipación al día en que no se prestará el servicio.



El proveedor que resulte adjudicado deberá considerar y tomar las previsiones necesarias para cualquier cambio de domicilio en la prestación del servicio, dicha modificación será notificada por escrito al encargado del comedor por parte del administrador del contrato, con al menos diez días hábiles de anticipación al cambio de domicilio.

En caso de cambio de domicilio, remodelación, mantenimiento a las instalaciones o equipo del comedor o cualquier otro impedimento para brindar el servicio, el proveedor que resulte adjudicado deberá proporcionar el servicio de box lunch para la comida, situación que será notificada por el Instituto FONACOT por escrito o vía correo electrónico, con al menos 48 horas de anticipación.

6) VISITA A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE.

Los proveedores podrán realizar una visita a las instalaciones de la Convocante, para verificar el equipo y utensilios con los que cuenta el Instituto FONACOT para la prestación del servicio, el día natural siguiente a la notificación de la adjudicación **a las 10:00 horas**, en el comedor de las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en **Av. Insurgentes Sur, No. 452, piso 6, Col. Roma Sur, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06760**, una vez concluida esta visita, se trasladarán al comedor del Edificio de las Oficinas Sede Alterna ubicadas en **Plaza de la República No. 32, Piso 10, Col. Tabacalera, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06030**, ambos domicilios en la Ciudad de México.

La visita se atenderá con la C. Norma Angélica Hernández Ramírez, Subdirectora de Estructura Organizacional localizada en el número telefónico 55 52 65 74 00, extensión 7164, debiendo traer una identificación oficial para poder autorizar su acceso.

7) PLAZO. De acuerdo a la vigencia del contrato establecida, el proveedor adjudicado deberá:

Dentro de los primeros 2 días naturales posteriores a la notificación de la adjudicación (Periodo de transición)

7.1. Presentarse en el edificio ubicado en Av. Insurgentes Sur, No. 452, piso 6, Col. Roma Sur, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06760, en un horario de 10:00 a 12:00 horas con el personal designado por la Dirección de Recursos Humanos, a fin de poder establecer la logística para comenzar con el servicio de comedor en el Instituto FONACOT.

7.2. El proveedor adjudicado podrá ingresar equipo y/o mobiliario para su acomodo, limpieza profunda o cualquier ajuste que requieran para poder comenzar con la elaboración de alimentos en la cocina y comedor institucional para el día hábil siguiente.

7.3. El proveedor adjudicado, deberá proporcionar la lista de la plantilla de personal que estará adscrito en ambas sedes del Instituto FONACOT para que se les permita el acceso en la recepción desde el primer día.

Día 05 de enero 2026 (Inicio Servicio de Comedor)

7.4. Dará inicio el servicio del comedor en ambas sedes de manera cotidiana.

Día 31 de marzo de 2026 (Último día de servicio de comedor)

7.5. En el caso del último día que el proveedor adjudicado brinde servicio, deberá entregar las instalaciones de la cocina con limpieza profunda.

7.6. Deberá entregar inventario de mobiliario, loza, etc., que retirarán del Instituto FONACOT, de su propiedad. (Prevía revisión del Administrador del Contrato).



8) DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: CONFORMACIÓN DE MENÚS.

8.1. Comida. Elementos que deberán estar disponibles:

COMIDA
Sopa líquida o cremas o consomé (pollo o res)
Sopa seca
Plato fuerte (del Día)
Pan, tortilla, tostadas horneadas, galletas
Frijoles
Verduras
Fruta fresca de temporada
Postre
Agua de frutas frescas
Salsa, limones, cilantro, cebolla y aderezos

8.1.1. Características de cada ración o platillo será como se indica:

RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
Sopa líquida o cremas o consomé (pollo o res).	1. Sopas de pasta, mixtos de verduras o 2. Cremas de leguminosas o verduras o 3. Consomés de pollo, res, pescado con verduras, con o sin carne.	Mínimo 200 ml. con 120 gr. de alimento cocido y drenado y 80 ml. de sopa caldosa.
Sopa seca.	1. Arroz o 2. Spaghetti, codito, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte.	Guisado a base de carne de res, pollo, cerdo, pescado o verdura, siempre con vegetales, como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan, tortilla y tostadas horneadas, galletas.	1. Bolillo blanco o integral. 2. Tortilla de maíz. 3. Tostadas horneadas. 4. Galletas.	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las cuatro opciones.
Frijoles.	Guisados o cocidos, con o sin embutidos y verduras.	Mínimo 100 gr., peso cocido neto y drenado.
Fruta fresca de temporada.	Dos opciones de fruta fresca de temporada, exhibidas en barra.	Mínimo 100 gr. (peso neto).
Verduras.	Dos o más vegetales frescos, cocidos o a la parrilla, exhibidos en barra.	Mínimo 100 gr. (peso neto).
Postre.	Postres como gelatina de agua o leche, fruta en almíbar natural o enlatada, arroz con leche, repostería, entre otros.	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado.
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de temporada (no concentrado).	A libre demanda del comensal.



RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
Salsa, limones, cebolla, cilantro, dos tipos de aderezo, aceite de olivo, vinagre o vinagreta.	1. Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos. 2. Limones frescos (lavados y desinfectados) y partidos en mitades siempre. 3. Cebolla y cilantro. 4. Dos aderezos, aceite de olivo, vinagre o vinagreta siempre deberán ofrecerse en la barra fría.	A libre demanda del comensal.

Para el servicio de comida, estarán disponibles las siguientes opciones adicionales al platillo principal, el comensal podrá elegir una, de acuerdo a la disponibilidad de los mismos:

- a) Carne Asada: carne magra mínimo 150 gr. peso cocido neto, sin hueso y drenado o
- b) Pechuga de Pollo a la Plancha: sin hueso ni piel mínimo 150 gr. peso neto cocido o
- c) Ensalada de atún: mínimo 150 gr., peso neto y drenado.

Todas las opciones se servirán acompañados de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verdura fresca.

El proveedor adjudicado, deberá cubrir las opciones adicionales en cada sede de la siguiente forma:

INSURGENTES SUR		PLAZA DE LA REPÚBLICA	
Producto	Cantidad	Producto	Cantidad
Carne asada	10 platillos	Carne asada	5 platillos
Pechuga de pollo a la plancha	25 platillos	Pechuga de pollo a la plancha	12 platillos
Ensalada de atún	10 platillos	Ensalada de atún	10 platillos

El proveedor deberá considerar en la planeación de los menús la variedad de los platillos y sólo podrá incluir por semana:

- a) Una vez carne de cerdo.
- b) Dos veces carne de res magra.
- c) Dos veces carne de aves sin piel.
- d) Una vez pescado (de las especies cazón, blanco de Nilo, o tilapia).
- e) Una vez guisado de vegetales rellenos.
- f) Una vez antojitos mexicanos.

8.1.2. Condiciones para preparación de alimentos:

- a) Queda prohibido suministrar platillos terminados con carnes, pescados y huevo crudos, incluyendo aderezos, salsas y marinados.
- b) El proveedor adjudicado cocinará con sal fina (sal de mesa).
- c) Las sopas líquidas nunca podrán servirse con los mismos cereales de la sopa seca, como la de pasta o arroz.
- d) Las salsas deberán prepararse diariamente y desecharse los sobrantes al final del día.



- e) Se deberá contar con pan blanco y/o integral (una pieza por comensal), empaquetado en presentación individual, se adquirirán el mismo día del servicio. El pan sobrante del día deberá desecharse.
- f) Las tortillas de maíz se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán siempre calientes. Las tortillas sobrantes del día deberán desecharse.
- g) La leche pasteurizada que se utilice para preparar bebidas y platillos deberá contener grasa butírica, ya sea entera, descremada, parcialmente descremada o deslactosada, nunca grasa de origen vegetal.
- h) Todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aún en productos suministrados en presentaciones industriales.
- i) Para la preparación de agua de sabor, sólo se utilizarán frutas frescas naturales y azúcar, estas bebidas deberán ser variadas siempre y no podrán repetirse en el lapso de una misma semana por cada tiempo de comida. No se permitirá el uso de concentrados a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales.
- j) No se permitirá la preparación de las bebidas en botes destinados para el almacenamiento temporal de basura.
- k) El agua deberá servirse en jarras colocadas en las mesas. En caso de que algún comensal requiera agua sin azúcar, deberá solicitarla en barra, para que le proporcionen la opción de agua de sabor del día.
- l) Todos los sobrantes de comida preparada, deberán desecharse o retirarse del establecimiento al término del día y no podrán reutilizarse, reciclarse o aprovecharse de un día para otro, ni permanecer en las instalaciones, lo cual podrá ser supervisado en cualquier momento por personal designado por el Instituto FONACOT.

8.2. Menús de emergencia.

En caso de contingencias, tales como, no contar con energía eléctrica, gas o suministro de agua, etcétera, el proveedor adjudicado deberá presentar **cinco menús cíclicos en su cotización para investigación de mercado**, que puedan prepararse en las instalaciones del Instituto FONACOT o en su propia cocina central y transportarlos a dicho inmueble, así como el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno. Asimismo, deberá contar siempre con recipientes con características adecuadas para la entrega de comidas individuales, mismos que serán acordados y autorizados por el Administrador del Contrato, previo a su entrega.

El proveedor garantizará comida suficiente para brindar el servicio, de conformidad con los mínimos y máximos de ración que se indican, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación, de organización o cualquier otro imputable al proveedor.

El menú deberá enlistarse diariamente, mediante un pizarrón o algún otro medio que permita dar a conocer a los comensales la oferta de alimentos al llegar al comedor, asimismo, se ajustarán a los menús que se programen.

El administrador del contrato o en su caso, el servidor público que éste designe, revisará el menú de las dos semanas siguientes propuesto por el proveedor que resulte adjudicado y podrá realizar modificaciones en caso de ser necesario. En este caso, el administrador del contrato, deberá notificar dicha modificación al encargado del servicio por parte del proveedor que resulte adjudicado, por escrito o vía correo electrónico a más tardar el día jueves de la semana inmediata anterior a la que se pretenda realizar el cambio.



8.3. Comida box lunch.

COMIDA	CONTENIDO NETO
Sopa seca	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan y tortilla o tostadas horneadas	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las tres opciones.
Frijoles	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Postre	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado
Botella de agua de frutas y/o natural	600 ml.

9) MARCAS SUGERIDAS.

El proveedor que resulte adjudicado debe considerar las siguientes marcas o alguna otra igual o de mayor calidad, para la preparación del servicio de comedor, las cuales podrán ser supervisadas en cualquier momento por la persona que designe el administrador del contrato. Los productos deberán presentar fecha de caducidad, lote de elaboración, tabla nutricional, contenido neto o masa drenada, así como sellos de advertencia o leyenda de edulcorantes. Bajo ninguna circunstancia, se recibirán productos lácteos o sus derivados a granel, ya que pudiera resultar perjudicial para la salud.

9.1. Abarrotes:

Nº	Producto	Marca sugerida
1	Aceite de maíz o soya	Capullo, Mazola, Nutrioli, Maravilla, Ave, 123, Kartamus, Vita o La Gloria.
2	Aceite de olivo extra virgen	Ibarra, Carbonel, Borges, Oli.
3	Aderezo	Hellmann's, Clemente Jacques, Great Value.
4	Adobo listo para usar	Knorr, Don Pancho, La Costeña, Criollo.
5	Arroz	Morelos, Sos, Verde Valle, Abeto, Merced.
6	Ate de membrillo empacado	Moreliano, Escudo De Morelia, Flor De Morelia, Guayeco.
7	Atún en aceite	Nair, Herdez, Dolores, Mareden.
8	Avena	Quaker, 3 Minutos, Campo Florido, Criollo.
9	Azúcar morena y/o refina	A granel.
10	Canela entera en raja	A granel.
11	Carne seca (machaca)	La Cabaña, Tía Lencha, Supremas.
12	Cereal industrializado	Kellogg's, Nestlé, Quaker.
13	Chícharos	Del Fuerte, Del Monte, Herdez, Costeña, Clemente Jaques.
14	Chile chipotle	Del Fuerte, Costeña, Herdez, San Marcos, Morena, Del Monte.
15	Chile guajillo	A granel.
16	Chile piquín molido	A granel.
17	Chiles en vinagre en rajas	La Costeña, Herdez, Del Monte, San Marcos, Morena.
18	Chiles largos	San Marcos, Herdez, La Costeña.
19	Chocolate en barra	Carlos V, Ibarra, Abuelita.
20	Cocoa en polvo	Hershey's, Nesquik, Choco Milk.
21	Consomé de pollo en polvo	Knorr Suiza, Doña Blanca, Maggi, Riko Pollo, Costeña.
22	Espagueti de sémola de trigo	La Moderna, Italtapa, Barilla.
23	Extracto de vainilla líquido	Pasa, Castels, Deiman.



Nº	Producto	Marca sugerida
25	Fécula de maíz natural	Maizena, La Perla, Tres Estrellas, Koci.
26	Flan en polvo	D'Gari, Pronto, Jello, Koci.
27	Flor de Jamaica limpia	A granel.
28	Frijol negro o bayo	Morelos, Verde Valle, Abeto, Merced.
29	Frutas en almíbar	Costeña, Herdez, Pasiega Clemente Jaques, Astral.
30	Galletas	Marian, Gaby, Macma, Gamesa.
31	Gelatina en polvo	D'Gari, Jello, Pronto, Koci.
32	Grano de elote dorado	La Costeña, Herdez, Clemente Jaques, Del Monte.
33	Harina de trigo	Tres Estrellas, Moderna, Quaker.
34	Harina para tamal nixtamalizada fresca	A granel de molino.
35	Hierbas de olor	A granel.
36	Hoja de totemoxtle seca para tamales	A granel.
37	Huevo blanco limpio	San Juan, Bachoco, Calvario, Alderete.
38	Maíz pozolero limpio precocido, empacado al alto vacío y congelado	Jalisco, La Milpita, San Juan
39	Manteca	Inca, Capital, Lucha.
40	Mayonesa con jugo de limón	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña, Hainz.
41	Mole dulce en pasta	Santa Mónica, Don Pancho, Doña María, Criollo.
42	Mostaza	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña, Hainz.
43	Nuez moscada en frasco	Mc Cormick, Mauri, Islands, Catarinos, Pice, Criollo.
44	Orégano seco	A granel.
45	Pasitas negras de uva	Catarinos, San Lázaro, Member'S Mark.
46	Piloncillo en cono	A granel.
47	Pimienta negra molida	A granel.
48	Pulpa de tamarindo sin hueso	A granel.
49	Sal de mesa yodada y fluorurada	Elefante, Cisne, La Fina Fragata.
50	Salsa de tomate (cátsup)	Clemente Jacques La Costeña, Hellmans, Hainz.
51	Sazonador líquido	Maggi, Bouvril, Carne Roja.
52	Sopa de pasta codito	La Moderna, Italtapa, Barilla.
53	Sopa de pasta de letras	La Moderna, Italtapa, Barilla.
54	Sopa de pasta moñito	La Moderna, Italtapa, Barilla.
55	Sopa de pasta munición	La Moderna, Italtapa, Barilla.
56	Sopa de pasta pluma	La Moderna, Italtapa, Barilla.
57	Sopa de pasta rueditas	La Moderna, Italtapa, Barilla.
58	Sopa de pasta tornillo	La Moderna, Italtapa, Barilla.
59	Sustituto de Azúcar	Splenda, Canderel, Stevia.
60	Tallarín de sémola de trigo	La Moderna, Italtapa, Barilla.
61	Tortilla de harina de trigo	Tía Rosa, Bimbo, Wonder.
62	Tostadas de harina de maíz	Milpa Real, Rancherita, Sanísimo.
63	Vinagre blanco	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña.
64	Vinagre manzana	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña.



9.2. Productos panificados:

Nº	Producto	Marca sugerida
1	Bollos para hamburguesas	Bimbo, Wonder o Great Value.
2	Medias noches para hot dogs	Bimbo, Wonder o Great Value.
3	Pan blanco bolillo pieza 60 gr. Envueltos individualmente	Sin Marca.
4	Pan molido	Bimbo, Wonder, Great Value.
5	Tortilla de maíz paquetes de 60 gr. envueltos individualmente	Sin Marca.

9.3. Productos lácteos y embutidos:

Nº	Producto	Marca sugerida
1	Chorizo tipo español	Fud, Zwan, Iberomex, Parma.
2	Crema batida	Chantilly, Lincon, Reddi Wip.
3	Crema de leche entera de vaca	Alpura, Lala, Volcanes, Santa Clara, Chipilo.
4	Jamón tipo york	Fud, Zwan, San Rafael, Sabori, Alpino.
5	Jamón Virginia	Fud, Zawn, San Rafael, Alpino, Sabori.
6	Leche pasteurizada, entera o descremada o parcialmente descremada	Alpura, Lala, San Marcos, Santa Clara.
7	Mantequilla sin sal	Iberia, Gloria, Rancherita, Lala, Chalco.
8	Queso chihuahua	Menonita, Alpura, La Villita, Lala, Caperucita.
9	Queso Oaxaca	Lala, Alpura, La Villita, Volcanes, Del Abuelo, Caperucita.
10	Queso panela	Lala, Alpura, La Villita, Volcanes, Del Abuelo, Caperucita.
11	Queso parmesano rallado	Kraft, Delicias, Sargento.
12	Queso tipo americano rebanado y empacado individualmente	Kraft, Biolac, Chipilo, Castell.
13	Queso tipo canasto	Alpura, Lala, Sello de Oro.
14	Salchicha Viena de pavo	Fud, Zwan, Alpino, Sabori, San Rafael.
15	Tocino ahumado de cerdo rebanado	Fud, Parma, Zwan, La Montañesa, San Rafael, Sabori.
16	Yogurt batido de frutas	Yoplait, Alpura, Nestlé, Lala, Danone.
17	Yogurt individual de frutas para beber de 250 ml.	Yoplait, Danone, Lala, Alpura

9.4 Información de alimentos y productos:

- Las carnes y aves frescas provendrán de rastros y obradores con certificación TIF (Tipo Inspección Federal), mostrando evidencia impresa en la etiqueta o factura del proveedor. En caso de emergencia sanitaria, para la suspensión de suministro de alguna carne, ave, pescado, deberá notificar a los 3 días hábiles al Administrador del Contrato, mediante hoja membretada y acompañado de documento oficial que sustente la acción, así como el periodo de suspensión.
- La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta. No se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas o minarinas.
- Todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011 "Productos pre envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación", publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 10 de agosto de 2012.



10) OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.

10.1. De los menús:

- El proveedor deberá presentar en su cotización para investigación de mercado, **cinco semanas de menús cíclicos**, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales, en caso de resultar ganador, se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.
- El prestador del servicio nombrará a **dos representantes**, uno para cada comedor de los dos edificios de **oficinas Centrales** quienes fungirán como encargados de los comedores y serán el vínculo de enlace entre el prestador del servicio y el Instituto FONACOT, a fin de atender las solicitudes que se deriven de la operación y la supervisión y tendrán facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a la prestación del servicio. Los enlaces designados, deberá comprobar mediante copia simple de certificados y constancias que cuenta con escolaridad mínima de Licenciatura o carrera técnica relacionada con los alimentos y la nutrición.
- El menú deberá aportar la energía y los nutrimentos suficientes y adecuados para cubrir las recomendaciones diarias, de acuerdo a la actividad que desempeña el personal al que está dirigida la prestación del servicio. El total de esta energía deberá obtenerse de las proteínas, lípidos e hidratos de carbono en las proporciones que se indican a continuación, con la finalidad de garantizar el equilibrio adecuado en la dieta:

PROTEÍNAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL
25%	25%	50%	100%

- Esta distribución de macro nutrimentos, es de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", refiere sobre el plato de buen comer, sin tener un requerimiento energético total por día ya que esto depende del estado físico de los colaboradores y a las actividades o funciones de cada uno de ellos. El total de kcal. es con base al requerimiento de la población promedio, mujeres 1800 y hombres 2000 kcal/día, debiendo tener cada menú por tiempo de comida, un aporte de 700 kcal. que equivalen el 38.8% periódico del requerimiento total.

10.2. De los alimentos:

10.2.1. Materias primas.

- Todas las materias primas que se utilicen en la prestación del servicio, deberán estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.
- Todos los alimentos frescos considerados en riesgo de descomposición, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos al establecimiento, el encargado del comedor por parte del proveedor que resulte adjudicado, de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura, a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, como se indica en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".
- Asimismo, se deberá corroborar que las temperaturas internas de todos estos alimentos a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas sea de 4 °C máximo para los productos frescos y de -18 °C para los



congelados. Los alimentos congelados no deberán mostrar signos de descongelación o recongelación. Los productos que se reciban enhielados no deberán estar en contacto directo con el hielo.

- d) El proveedor que resulte adjudicado, deberá presentar semanalmente el comprobante (nota de remisión, recibo, factura desglosada, etc.), del registro de recepción de insumos, teniendo en cuenta los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de temperatura interna de los productos considerados en riesgo de descomposición, en el momento de la recepción.

A este documento se le denominará **Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente** en el momento en que los alimentos considerados en riesgo de descomposición lleguen al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, del producto, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo, según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor y su sustitución inmediata. Dicho formato se deberá considerar dentro de sus **entregables del mes**, los primeros cinco días posteriores a la finalización del mes.

- e) El proveedor que resulte adjudicado deberá verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. No se permitirá la introducción al establecimiento de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. Las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.
- f) Las bebidas embotelladas o envasadas no presentarán materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas no estarán oxidadas ni violadas.
- g) Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten moho, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña. Los productos enlatados no presentarán abolladuras mayores a lo marcado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios."
- h) El Instituto FONACOT en el momento de supervisión o recepción derecho de rechazar las materias primas en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que las características sensoriales u organolépticas de las mismas no son conforme a las disposiciones establecidas en las normas citadas y anteriormente descritas.
- i) El proveedor que resulte adjudicado, se encargará de verificar los vehículos de transporte de su proveedor de materias primas y corroborará que cumplan con las disposiciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas citadas, es decir, que el área que esté en contacto con los alimentos esté limpia y que no muestre rastros de presencia de plagas o moho. Verificará también que el vehículo que transporte alimentos no transporte productos químicos, plantas, animales u otros artículos que puedan ser una fuente de contaminación de los alimentos.

10.3. Almacenamiento de alimentos.

10.3.1. Alimentos secos:

- a) Todos los alimentos secos deberán almacenarse en los anaqueles, alacenas y estantes dispuestos para dicho fin, acomodados conforme al sistema PEPS (primeras entradas - primeras salidas), para garantizar su adecuada rotación, poniendo especial énfasis en las fechas de caducidad o de consumo preferente. **No se permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.**
- b) Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Se debe eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- c) El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva, mascotas y artículos personales de los empleados.



10.3.2. Alimentos en refrigeradores y congeladores:

- a) Todos los alimentos considerados en riesgo de descomposición, deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.
- b) Para efectos de estos servicios, se requiere del manejo de alimentos frescos refrigerados y no congelados a excepción de los helados, nieves, paletas heladas y pescados. Sólo se permitirán alimentos congelados para la preparación de comidas especiales en situaciones de emergencia o de otros productos que por su naturaleza se conservan mejor. La descongelación sólo podrá realizarse por los métodos seguros que establece la normatividad vigente en la materia:
 - Cocción directa en agua.
 - En horno convencional o en horno de microondas; descongelación en refrigerador o al chorro del agua corriente, a una temperatura máxima de 20°C por no más de dos horas, evitando estancamientos.
 - Queda estrictamente prohibido descongelar a temperatura ambiente o por inmersión de los alimentos en agua caliente o fría.
- c) Los equipos para la **refrigeración** deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de 4°C, llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. El proveedor que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro, **los cuales deberán entregar los primeros cinco días del mes.**
- d) Los equipos para la **congelación** deberán mantenerse a una temperatura entre los -20 y -22 °C., para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de -18°C., llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. El proveedor que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro, **los cuales deberán entregar los primeros cinco días del mes.**
- e) Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera.
- f) Los alimentos crudos, deberán colocarse en envases limpios y tapados en la parte inferior de los equipos y los alimentos cocidos o listos para su consumo en la parte superior para evitar contaminación cruzada por escurrimientos.
- g) Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios y ordenados, libres de óxido, materia extraña y fauna nociva, contar con termómetro adecuado y en buen funcionamiento, desde el primer día hábil de vigencia del contrato.

11) BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO. Todo el personal que maneje alimentos deberá observar los siguientes puntos:

- a) Las salsas, aderezos, cremas, jaleas, mermeladas, miel, mantequilla y otros alimentos que se envasan en porciones individuales, deberán conservarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y desecharse una vez abiertas.
- b) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baño maría, deberán mantenerse a una temperatura constante de por lo menos 60°C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes.
- c) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías o baño de hielo, deberán mantenerse a una temperatura constante de no más de 7° C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes, con excepción de las salsas, aderezos, ensaladas y frutas frescas recién preparadas, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C.



- d) La exhibición de alimentos preparados, sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- e) Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.
- f) Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.
- g) Cada vez que el proveedor adjudicado, requiera ingresar equipos y utensilios de servicio de su propiedad, entrará a través del área de seguridad a las instalaciones del Instituto FONACOT, entregando al Administrador del contrato un inventario detallado que incluya marca, modelo, cantidades y descripción de cada uno de ellos, así como fecha y responsable del mismo.

12) MUESTRAS DE RETENCIÓN.

El proveedor que resulte adjudicado, a través del encargado del comedor, **conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore**, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración y firma del personal designado por el Instituto FONACOT, manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad del proveedor que resulte adjudicado. En caso de que se requiera estudios de laboratorio, su transportación, almacenamiento y costo correrá por cuenta del proveedor.

En el caso de que se presente un brote de infección, intoxicación o toxiinfección, estas muestras se turnarán a un laboratorio acreditado por la entidad mexicana de acreditación (EMA) o de una autoridad competente elegida por el Instituto FONACOT, para la realización del análisis microbiológico correspondiente, a fin de corroborar si el brote se originó por el consumo de alimentos o bebidas preparadas en el servicio proporcionado por el proveedor que resulte adjudicado o no. La transportación y manejo correrá por su cuenta.

Por lo anterior, **en el caso de que se demuestre que el brote es imputable al proveedor que resulte adjudicado, será causa suficiente de rescisión del contrato.**

13) SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA.

El proveedor que resulte adjudicado **se compromete a realizar análisis microbiológico** en algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), a muestras de alimentos elegidas al azar o todos los alimentos que se consuman en el día de la muestra, cuando menos de: aguas frescas, salsas, aderezos, ensaladas, sopas, guisados y postres, así como de las manos del personal que prepare los alimentos que se sirven frescos (superficies vivas), y de tablas y cuchillos con que se cortan alimentos listos para su consumo (superficies inertes).

Los resultados de los **análisis microbiológicos, deberán presentarlos dentro de los primeros cinco días del mes**, a partir del inicio del contrato a la persona designada por el Instituto FONACOT a través del administrador del contrato. El costo de dichos análisis será absorbido por el proveedor que resulte adjudicado.

El Instituto FONACOT se reserva el derecho de realizar los análisis microbiológicos a cualquier alimento, bebida, superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario. Si en los resultados de algún alimento, bebida o superficie se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana está fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, el costo de los análisis será cubierto por el proveedor que resulte adjudicado **y será causa suficiente para la rescisión del contrato.**



14) DEL PERSONAL.

La plantilla del personal necesario por categoría para la prestación del Servicio de Alimentación al Personal en los Comedores del Instituto FONACOT es:

PUESTO	INSURGENTES	PLAZA DE LA REPÚBLICA	TOTAL
Coordinador (a) del servicio de ambos comedores.	1		1
Encargado (a) de comedor	1	1	2
Cocinero (a)	2	0	2
Ayudante general	3	1	4
Salonero (a)	1	1	2
Barra	2	2	4
Cochambre	1	1	2
Lavado	2	1	3
TOTAL	12	7	20

En caso de que el Instituto FONACOT, requiera efectuar ajustes al número de personal, por así convenir las necesidades de cada inmueble, se le notificará al proveedor por escrito, por lo menos, 10 días hábiles previos al cambio correspondiente.

14.1. Requisitos relacionados al personal:

- El proveedor que resulte adjudicado, deberá acreditar la intervención de una persona con licenciatura en nutrición (que cuente con cédula profesional y cartas de recomendación de dos comedores donde haya laborado), para la elaboración, diseño, cálculo y validación de los menús y su aporte nutrimental (se presentará en la cotización para la investigación de mercado), a fin de garantizar que la dieta sea adecuada, variada, completa, suficiente, equilibrada e inocua, señalándola como parte de su plantilla de empleados o por contrato de prestación de servicios profesionales.
- El proveedor que resulte adjudicado nombrará a un Coordinador de servicio, que se encargará de los asuntos operativos y administrativos, en ambas sedes. Se designará un Encargado para cada sede, el cual deberá contar con las facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a la prestación del servicio. El coordinador de servicio deberá contar con Carrera Técnica o a fin, en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, presentando copia simple de Título o Certificado. El coordinador y los encargados, deberán contar con al menos 2 años de experiencia en el ramo de preparación de alimentos en Restaurantes, Hoteles, Comedores industriales o algún otro giro afín. Además de contar con 2 años mínimos de experiencia en el Manejo Higiénico de Alimentos, debiendo comprobar documentalmente para los dos casos, constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo, Currículum Vitae, dos cartas de recomendación de comedores donde hayan laborado.
- El proveedor que resulte adjudicado presentará al inicio del contrato, en cada alta de personal y trimestralmente, los resultados de los análisis clínicos practicados al personal propuesto que participará en la prestación del servicio y en los cuales demuestre que se encuentran completamente sanos, de acuerdo con los estudios solicitados en el numeral 14.3. **Estado de salud de este Anexo.**
- El proveedor que resulte adjudicado, deberá acreditar mediante constancias el primer día hábil de la vigencia de la contratación, que todo el personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos estará capacitado en



el curso de 10 horas: Manejo Higiénico de Alimentos, impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).

- e) El proveedor que resulte adjudicado, deberá presentar ante el Instituto FONACOT, su programa de capacitación que llevará a cabo durante la vigencia del contrato, dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la firma del mismo.
- f) El proveedor que resulte adjudicado, deberá presentar al inicio del contrato el formato de Pago SUA y comprobante bancario del pago del IMSS. De igual manera, **de forma mensual**, el proveedor deberá entregar al Administrador del Contrato y/o a la Subdirección de Estructura Organizacional ambos comprobantes para validar la vigencia ante el IMSS de su personal.
- g) Por ningún motivo el personal que maneje alimentos y vajilla limpia, podrá realizar actividades de limpieza (intendencia) y manejo de dinero, ni viceversa. Se deberá considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todo momento, en todas las áreas (barra, cocina, comedor, vestidores, almacén, oficina administrativa) y/o cualquier otra área de la que se haga uso.
- h) El personal del proveedor que resulte adjudicado que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT, estará en forma absoluta bajo su dirección y dependencia, por lo que será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar, en el marco de la Ley Federal del Trabajo en vigor, comprometiéndose éste a responsabilizarse de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral en contra del Instituto FONACOT, por parte de sus trabajadores. El personal contratado por el proveedor que resulte adjudicado, se abstendrá en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal que haga uso de los servicios de alimentación.
- i) El proveedor que resulte adjudicado, podrá ocupar las instalaciones del Instituto FONACOT (oficina administrativa dentro de la cocina, el almacén, el comedor) diariamente durante 12 horas del día, de 7:00 a 19:00 horas. Al término del servicio de comida, deberá realizar la limpieza del comedor, la cocina, los utensilios, máquinas, y en general de todas las áreas que se hayan utilizado.
- j) En el caso de ausencias del personal del proveedor que resulte adjudicado, éste **será responsable de sustituir al personal faltante en un plazo máximo de 48 horas**, con personal que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado, presentando los comprobantes requeridos para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor por parte del Instituto FONACOT, de lo contrario será sujeto a las sanciones establecidas.
- k) El personal del proveedor que resulte adjudicado, deberá dirigirse con cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT.
- l) El personal del proveedor que resulte adjudicado, que ingrese a las instalaciones, deberá sujetarse en todo momento a las medidas de seguridad establecidas en los inmuebles, así como a las prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos de acuerdo a las Normas Oficiales vigentes.
- m) El proveedor que resulte adjudicado, **llevará acabo una supervisión mensual**, a fin de garantizar el cumplimiento de las Normas vigentes respecto del Manejo Higiénico de Alimentos y Normas aplicables, de la cual entregará al Administrador del Contrato, de manera física y electrónica, un reporte detallado, durante los primeros cinco días hábiles del mes inmediato siguiente. En caso de no entregar el reporte mencionado, se hará acreedor a una incidencia menor, establecida en el numeral **28) INCIDENCIAS**, del presente anexo técnico.
- n) El proveedor que resulte adjudicado no podrá hacer uso de los equipos de impresión y fotocopiado del Instituto FONACOT, por lo que toda la papelería que requiera (copias de reportes, menús, altas o bajas de personal o cualquier tipo de documentación referente al servicio) deberá realizarse por cuenta del mismo.
- o) El proveedor que resulte adjudicado, **debe entregar diariamente** al Administrador del Contrato y/o a la Subdirección de Estructura Organizacional, el total de servicios (comidas) ya sea comandas y/o tickets, a fin de realizar la conciliación para efectos del pago de factura.



- p) El proveedor que resulte adjudicado, deberá utilizar el elevador de carga (sede Insurgentes) para subir o bajar los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio de comedor. En caso de fuerza mayor y sea necesario usar los elevadores internos de cualquier inmueble del Instituto FONACOT, deberá contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio.

14.2. Presentación y uniforme. La presentación de todo el personal del proveedor que resulte adjudicado deberá ser pulcra:

- **HOMBRES:** Bañado, afeitado, en caso de tener bigote recortado hasta la comisura de los labios, así como vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia en todo momento.
- **MUJERES:** Bañada, vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia en todo momento.
- **TODOS Y TODAS:**
 - a) Las uñas deberán estar limpias, recortadas al ras de las yemas de los dedos y sin esmalte, sin presencia de hongos u otra enfermedad de la piel.
 - b) No se permitirá el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos.
 - c) Todo el personal deberá utilizar uniforme limpio y completo:
 - Pantalón negro (para hombre y mujer).
 - Camisa tipo filipina, blusa o playera tipo polo con manga corta de color blanco en cualquiera de los casos.
 - Cubre pelo desechable.
 - Cubre boca-nariz desechable.
 - Guantes desechables para personal de barra.
 - Calcetín y calzado cerrado, color blanco o negro antiderrapante para cocina (no tenis) o zapato de uso rudo.
 - Mandil de tela o plástico blancos (según la actividad que se realice).
 - Nombre del empleado visible (usar identificador de personal).
 - Credencial de la empresa con fotografía vigente (para acceso y estancia en el inmueble).
 - d) El uniforme deberá identificar al personal del proveedor que resulte adjudicado mediante logotipo de la empresa bordado en la camisa tipo filipina, blusa o playera tipo polo.
 - e) El proveedor que resulte adjudicado se obliga a cambiar los uniformes, calzados, etcétera, cuando sea necesario o así lo determine el administrador del contrato.

NOTA: Cualquier omisión en lo señalado en este apartado por parte del proveedor que resulte adjudicado, será considerado como incidencia y se sancionará de acuerdo a lo establecido en el numeral 29.2. Deductivas, inciso b), del presente anexo técnico.

14.3. Estado de salud.

Es de estricta responsabilidad del proveedor que resulte adjudicado, asegurarse que ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos o cara, o con alguna enfermedad transmisible respiratoria, gastrointestinal o parasitosis que muestre síntomas (obstrucción o escurrimiento nasal, dolor de garganta, lagrimeo, fiebre, diarrea, vómito) o



asintomática, no podrá laborar, así como, aquella persona que haya consumido alcohol o drogas en las últimas 24 horas o que demuestre estar en estado inconveniente a causa del consumo de sustancias enervantes, alcohol, enfermedad o cansancio. Cualquier omisión en este punto por parte del proveedor que resulte adjudicado, está sujeto a las sanciones correspondientes, establecidas en el numeral **29) PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS**, del presente anexo técnico.

El personal del proveedor que resulte adjudicado, que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT deberá realizarse análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), siendo éstos: exudado naso bucofaríngeo, coproparasitoscópico en serie de 3, coprocultivo y reacciones febriles. El costo de estos análisis será absorbido por el proveedor que resulte adjudicado. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de repetir los análisis a cualquier persona y en cualquier momento. Si por los resultados obtenidos se identifica alguna persona afectada por alguna enfermedad contagiosa (gripe, COVID, Influenza, cólera o similar), que pudieran poner en riesgo la salud de los comensales, ésta será suspendida del servicio de manera inmediata y reinstalada hasta que se demuestre sanidad completa mediante la repetición de los mismos análisis, sustituyendo al personal con quien demuestre mediante resultado de examen estar sano en un lapso no mayor a 48 horas; el incumplimiento por parte del proveedor que resulte adjudicado, será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas en el numeral **29) PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS**, del presente anexo técnico.

15) BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

Todo el personal debe lavarse las manos y brazos hasta los codos, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.3.7, que se refiere al Manejo Higiénico de Alimentos de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y el 6.3, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, asimismo, antes de manipular alimentos y vajilla limpia, después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación. En todo momento el proveedor que resulte adjudicado, deberá exhibir el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible, en las áreas de trabajo.

En el caso de usar guantes, se exigirá el lavado de manos antes de colocárselos, estos deberán ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.

No se permitirá fumar, mascar o ingerir alimentos y bebidas, en las áreas donde se manejen los alimentos, cuando se proceda a probar la sazón, se deberán emplear utensilios específicos. Todo el personal debe evitar el uso del celular o equipos electrónicos, broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación o servicio.

16) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

16.1. El proveedor que resulte adjudicado será responsable de la limpieza en las áreas de comedores y cocinas, por lo que el personal que opere el establecimiento deberá observar y aplicar las siguientes buenas prácticas de limpieza y desinfección:

- a) Contar con Programa Maestro de Limpieza Diaria y de Limpieza Profunda Semanal que considere todas las áreas de manejo de los alimentos y áreas de los comedores.
- b) Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.



- c) El proveedor adjudicado, para evitar la contaminación cruzada, debe utilizar diferentes trapos con una codificación por colores, mismos que se lavarán y se desinfectarán después de cada uso, se asignará un color específico por área o tarea determinada, de acuerdo a la siguiente clasificación:

- **Verde:** Zonas de preparación de alimentos.
- **Blanco:** Para secar loza, cristalería, cubertería, charolas o similares.
- **Azul:** Zonas de uso general, como mesas y mostradores.
- **Amarillo:** Utensilios de cocina y áreas de desinfección.
- **Rojo:** Limpieza general que no sea en áreas de preparación de alimentos.

16.2. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique o durante la limpieza profunda programada), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.

16.3. Para otros equipos de proceso, con superficies de contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos, picadoras, tablas, etcétera, se lavarán y desinfectarán después de su uso.

16.4. Las mesas de trabajo y las superficies que se utilizan para servir alimentos, se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso.

16.5. Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores se transferirán los productos a otros equipos temporalmente, en tanto se realiza el aseo.

16.6. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.

16.7. El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se deberá llevar a cabo de acuerdo a los lineamientos establecidos en el punto 5.7.9 de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018.

16.8. El lavado de jergas, trapeadores y otros artículos de limpieza deberá llevarse a cabo en un séptico o lavadero exclusivo para dicho fin, nunca en las tarjas donde se lavan y desinfectan alimentos o utensilios.

16.9. El proveedor que resulte adjudicado deberá tener al personal necesario en el área de comensales para limpiar si existen residuos de comida, mantener la barra de ensaladas completa y las mesas con jarra de agua y salseras llenas en todo momento, en ambas sedes.

16.10. El proveedor que resulte adjudicado será responsable de la limpieza de las cocinas, comedores, áreas de locker, enseres, utensilios y cristales, incluyendo los materiales necesarios para llevarlo a cabo sin costo adicional, comprometiéndose a utilizar sustancias biodegradables.

17) DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA).

- a) Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad.
- b) Los botes serán proporcionados por el proveedor adjudicado y deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada cambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones en ambas sedes.
- c) El proveedor que resulte adjudicado se obliga a separar la basura orgánica de la inorgánica en recipientes bien identificados, depositarla en el área que el personal del Instituto FONACOT le indique y pagar para que la saquen del establecimiento diariamente, manteniendo limpia el área, en todo momento.
- d) Los botes para basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.
- e) El proveedor que resulte adjudicado se obliga a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores deberá rotular siempre el tipo de basura, orgánica o inorgánica, en caso de derrames de líquidos y/o sólidos, lavará inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Gestión Integral de Residuos para la Ciudad de México.



- f) Los desechos generados deben ser retirados de las instalaciones diariamente a fin de evitar la proliferación de plagas.

El Instituto FONACOT realizará la supervisión de estos puntos de manera diaria, por medio de una bitácora, las condiciones generales del servicio, tales como el estado del servicio, higiene, asistencia del personal del proveedor que resulte adjudicado, presentación del personal, entre otras.

18) ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

- a) El almacenamiento de productos de limpieza: desinfectantes, detergentes, limpiadores y otros productos químicos, se realizará en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos. Cada producto deberá estar claramente identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.
- b) Todos los productos químicos que se empleen en el establecimiento deberán contar con: ficha técnica, hoja de seguridad y fecha de caducidad.
- c) Estará estrictamente prohibido que los recipientes que contuvieron productos químicos se utilicen para almacenar alimentos y también que los recipientes que contuvieron alimentos se utilicen para almacenar productos químicos concentrados o diluidos.

19) CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicio y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas o mascotas.

El proveedor que resulte adjudicado **contratará una empresa con licencia sanitaria que realice por lo menos una vez al mes inspección y control de la fauna nociva**, así mismo, junto con su proveedor de fumigación presentará, de forma impresa dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación, un programa calendarizado para la realización de las visitas durante la vigencia del contrato. **Deberá entregar en original el comprobante de visita de fumigación a los administradores de contrato, conservando una copia como acuse del servicio**, dentro de las 48 horas posteriores a la fumigación.

No se permitirá el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados de veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permitirá el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico, únicamente se permitirá su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación, sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato con cerradura.

El proveedor del servicio de fumigación proporcionará al proveedor que resulte adjudicado, copia simple de su licencia federal sanitaria, hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, fichas técnicas de los productos, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos dos meses y contrato de registro vigente.

20) GASTOS DE OPERACIÓN.

- a) El agua destinada para la preparación de alimentos, deberá ser de filtro y se deberá acreditar mediante análisis microbiológicos y bitácora de cloro libre residual mensualmente y entregar copia de los resultados de dichos análisis a los administradores del contrato, durante las 48 horas posteriores a la presentación de los análisis. Para la preparación del agua fresca deberá ser de garrafón de 19 o 20 litros con sello de origen



- b) El prestador del servicio deberá incluir el pago por concepto del consumo de gas, los tanques deberán estar siempre al 50% de su capacidad máxima y en el caso de que las instalaciones sean eléctricas deberá de proporcionar el servicio considerando lo establecido en las normas aplicables en la materia.
- c) Para los equipos, instalaciones, aparatos eléctricos, mobiliario y reposición de loza que se le entregarán en calidad de préstamo, el proveedor que resulte adjudicado es responsable de dar mantenimiento preventivo y correctivo a los mismos, por lo que en caso de que exista la necesidad de reparación, ésta deberá hacerse en un lapso no mayor a 48 horas y sin que cause costo adicional para el Instituto FONACOT.
- d) Los cargos de mantenimiento preventivo y correctivo detectados, se determinarán de acuerdo a los siguientes supuestos:
 - Mal uso del equipo eléctrico o mobiliario de cocina roto o destruido por parte del proveedor adjudicado.
 - Reposición de equipo dañado que se encuentre en calidad de préstamo por parte del Instituto FONACOT.
 - Desperfectos detectados por uso incorrecto o negligencia.
 - Perdida de material, equipo, mobiliario, etc. inventariado dentro de la cocina y comedor institucional.

Nota: Cabe señalar que el cobro o pago de alguna reparación se determinará de acuerdo al dictamen previo emitido por el personal técnico del Instituto FONACOT, en presencia de un representante del proveedor adjudicado. El mantenimiento preventivo y correctivo correrá a cargo del proveedor que resulte adjudicado.

21) TRANSPORTE.

El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos deberá mantenerse limpia y libre de fauna nociva o mascotas, esto aplica tanto al proveedor de insumos como al proveedor que resulte adjudicado; así mismo, se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.

Los vehículos que transportan alimentos considerados en riesgo de descomposición, deberán contar con un sistema de control de temperaturas (por ejemplo, termoking).

22) SERVICIOS ADICIONALES.

- a) El Instituto FONACOT, cubrirá los servicios de agua corriente, luz y vigilancia.
- b) Para brindar el servicio, el proveedor adjudicado deberá presentar métodos electrónicos (incluido cualquier actualización y renovación de licencias), para la administración del boletaje o el tipo de método para obtener el concentrado de comidas vendidas diarias (código QR, boletos, códigos de barras, etc.) así mismo, el Instituto FONACOT proporcionará la base de datos de los trabajadores que laboran en las sedes de Insurgentes y Plaza de República para su aplicación.

23) INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO.

La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Un representante del proveedor que resulte adjudicado junto con la persona que sea designada por el administrador del contrato, realizarán al inicio y al término de la vigencia del contrato un inventario de los equipos. Será responsabilidad del proveedor que resulte adjudicado, mantener el equipo y utensilios de cocina en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el Instituto FONACOT para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición en caso de ser necesario. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo, en todo momento, será responsabilidad del proveedor que resulte adjudicado.

El proveedor que resulte adjudicado, deberá proporcionar la loza de melanina necesaria para cubrir el servicio: cubiertos, jarras de polycarbonato, vasos de polycarbonato, así como los enseres (ollas, sartenes, cacerolas, etc.), así



mismo deberá proporcionar sillas y mesas en préstamo, todo esto en cantidad suficiente para cubrir el monto máximo diario solicitado para cada comedor, dichos utensilios y enseres deberán presentarse desde el primer día de la vigencia del contrato.

El proveedor que resulte adjudicado **instalará el equipo adicional y utensilios necesarios** (mesas, sillas, refrigeradores, parrillas, horno de panadería de dos charolas, estufones, etc.), sin costo para el Instituto FONACOT, que permita la prestación óptima del mismo y solo podrá utilizar las instalaciones para los fines que se señalan en el presente anexo técnico, desde el primer día hábil de la vigencia del contrato que al efecto se celebre, considerando los siguientes puntos:

- a) Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.
- b) El proveedor que resulte adjudicado debe contar con una báscula de cocina con peso máximo de 2 kilogramos, para efectos de supervisar el gramaje que proporciona en el servicio, así como instrumentos básicos para la preparación y elaboración de los alimentos, por ejemplo, cuchillos de distintos tamaños, cucharas, cucharones, etc.
- c) El proveedor que resulte adjudicado deberá presentar dentro del primer mes del inicio de la vigencia del contrato su programa de mantenimiento preventivo a los equipos, instalaciones y accesorios de la cocina durante la vigencia del contrato, mismo que será revisado y supervisado por el administrador del contrato.
- d) El Instituto FONACOT proporcionará las instalaciones y mobiliario para dar el servicio como son:
 - **Insurgentes:** Cocina, oficina para chef, sillas, mesas, refrigeradores, cámara de refrigeración, estufas, planchas, barra caliente y fría, fregaderos, máquina lava loza, marmita, etc., conforme al inventario.
 - **Plaza de la República:** Sillas, mesas y estantería conforme al inventario.
- e) En caso de que el proveedor que resulte adjudicado requiera ingresar equipo adicional a las instalaciones del Instituto FONACOT, **deberá entregar al administrador del contrato el inventario de la maquinaria, equipo o utensilios y actualizarlo por cada entrada o salida de algún bien**, a fin de realizar la entrega de sus bienes al término de la vigencia del contrato; deberá solicitar autorización previamente a la Dirección de Recursos Humanos, a través de correo electrónico o por medio de oficio en hoja membretada.
- f) El proveedor que resulte adjudicado **deberá proporcionar tres hornos de microondas para el comedor**, distribuidos dos en Plaza de la República y uno en Insurgentes Sur. En caso de avería, se deberá sustituir, dentro de los 5 días hábiles siguientes al percance.
- g) El proveedor que resulte adjudicado deberá contar con los bienes necesarios y capacidad para realizar el servicio.

24) ENTREGABLES. El proveedor adjudicado entregará los formatos que a continuación se enlistan con la siguiente periodicidad:

No.	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
1	Registro de control de recepción de insumos.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
2.	Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración y de temperatura interna de alimentos representativos refrigerados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
3.	Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de congelación y de temperatura interna de alimentos representativos congelados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)



No.	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
4.	Registro diario de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
5.	Registro diario de control de temperaturas de alimentos exhibidos en barra caliente y frío.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
6.	Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua.	Inicio Servicio de Comedor
7.	Análisis microbiológicos de potabilización y/o purificación de agua.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
8.	Registro de lectura de cloro libre residual en el agua de suministro (en el caso que proceda) o resultados de análisis microbiológicos del agua de suministro.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
9.	Programa de control de plagas y contrato de servicio.	Inicio Servicio de Comedor
10.	Constancias de servicio de control de plagas.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
11.	Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al proveedor de control de plagas efectuar servicios de fumigación y control.	Inicio Servicio de Comedor
12.	Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.	Inicio Servicio de Comedor
13.	Programa de limpieza profunda.	Inicio Servicio de Comedor
14.	Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos.	Inicio Servicio de Comedor
15.	Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.	Inicio Servicio de Comedor y en cada alta de personal
16.	Evidencia de la potabilidad del agua.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
17.	Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.	Inicio Servicio de Comedor y en cada alta de personal y bimestral
18.	Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
19.	El proveedor adjudicado deberá presentar diez días naturales antes del cierre de cada mes, los menús del mes siguiente, impresos y/o por correo electrónico, firmados por el personal Coordinador.	Mensual (primeros 5 días naturales del mes siguiente)
20.	Comprobante del pago de las cuotas obrero patronales del personal en servicio.	Inicio del Servicio del Comedor y mensual

25) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

El proveedor adjudicado deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato, mediante fianza indivisible expedida por Institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establecen los artículos 69, fracción II y 70 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 130 fracción III de su Reglamento, por el importe del 10% (Diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto FONACOT, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, la cual deberá de ser indivisible.



26) PLAZO PARA LA SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.

En caso fortuito o fuerza mayor el tiempo máximo por el que se podrá suspender la prestación del servicio es de 5 días hábiles.

27) FORMA Y LUGAR DE PAGO.

Con fundamento en el artículo 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago se realizará a mes vencido conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT, dentro de los 17 días hábiles posteriores a la entrega de los formatos solicitados en el numeral **24) ENTREGABLES** y la presentación del Comprobante Fiscal Digital por Internet CFDI (factura electrónica impresa y archivo XML) incluyendo la factura firmada de aceptación por parte del administrador del contrato.

Los CFDI's deberán contar con el visto bueno del administrador del contrato y con los requisitos fiscales vigentes señalados en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación Aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, por lo que deberán:

- Presentar comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados de conformidad con lo solicitado, mismos que deberán de ser entregados en las oficinas centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3er piso, Colonia Roma Sur, Código Postal 06760, Alcaldía Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, en la Dirección de Recursos Humanos, así mismo, deberá ser enviada a los correos electrónicos david.cardenas@fonacot.gob.mx y norma.hernandez@fonacot.gob.mx en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes.
- Los comprobantes fiscales deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet".
- Tratándose de personas físicas que tributen en el Régimen Simplificado de Confianza, deberán proporcionar al Instituto FONACOT el comprobante fiscal en el que conste el impuesto retenido del monto que resulte de aplicar la tasa del 1.25% sobre el monto del pago que se efectúe (antes de IVA), conforme a lo establecido en el artículo 113-J de la Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR).

De conformidad con las DISPOSICIONES GENERALES A LAS QUE DEBERÁN SUJETARSE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ASÍ COMO LAS EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, PARA SU INCORPORACIÓN AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS DE NACIONAL FINANCIERA, S.N.C., INSTITUCIÓN DE BANCA DE DESARROLLO, vigentes, "El Instituto FONACOT" deberá sujetarse al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C. y registrar en el mismo las cuentas por pagar a sus proveedores, apegándose a las disposiciones generales aplicables a dicho Programa.

En virtud de lo anterior, el Instituto FONACOT otorga su consentimiento para que el Proveedor pueda ceder sus derechos de cobro y esté en posibilidad de realizar operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico con Intermediarios Financieros; para lo cual les sugerimos visitar la página de internet: <https://www.nafin.com/portalfn/content/cadenas-productivas/>

El pago quedará condicionado, proporcionalmente al pago que efectúe el proveedor ganador por concepto de penas convencionales, de conformidad con el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.



Tratándose de pagos en exceso que haya recibido el proveedor ganador, se deberá reintegrar la cantidad pagada en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación. En los casos de prórroga para el pago de Créditos Fiscales, los recargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del Instituto FONACOT, de conformidad con lo establecido en el artículo 73, párrafo tercero y cuarto de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; en caso de que el proveedor ganador presente sus facturas con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará.

28) INCIDENCIAS. Serán causa de incidencia las acciones que afecten la calidad del producto y/o servicio y serán las siguientes:

- a) Iniciar la prestación del servicio 15 minutos después del horario comprometido.
- b) No contar con el platillo principal 30 minutos antes de concluir el servicio.
- c) No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la conformación de menús establecidas en el presente anexo técnico.
- d) No cumplir con las características de cada ración o platillo.
- e) Modificar los platillos del menú semanal sin causa justificada.
- f) Repetir la opción de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
- g) No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
- h) No contar con el número de personal que sustituya al establecido en un lapso de 48 horas.
- i) Que no se disponga de personal específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
- j) Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.
- k) Prestar el servicio con el 80% del número de personas contratadas en la plantilla, en un lapso mayor a 10 días hábiles.
- l) No respetar la codificación de colores en los trapos de limpieza, para evitar la contaminación cruzada.
- m) No mantener las mesas limpias antes y después de usarse durante la prestación del servicio, así como no atender con diligencia las mesas cuando se requiera agua y salsa.
- n) Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el personal usuario del servicio.
- o) No portar los uniformes señalados en el numeral **14.2. Presentación y uniforme** del presente anexo técnico.
- p) Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el numeral **17) DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)** del presente anexo técnico.
- q) No disponer de productos de calidad a las que se mencionan en el numeral **9) MARCAS SUGERIDAS.**
- r) Presencia de personal de nuevo ingreso que no cuente con su alta en el IMSS y no tenga realizados todos los trámites necesarios dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de su fecha de ingreso, tal como lo establece el artículo 15 fracción I, de la Ley del Seguro Social.
- s) Ocupar las instalaciones asignadas para realizar actividades no relacionadas con el propósito del contrato, o por utilizarlas en días y horarios no aprobados, o por emplearlas sin la autorización previa del Instituto FONACOT para casos extraordinarios.
- t) Servir carnes, pescados, aves, aderezos, salsas o huevos crudos como platillo terminado o como ingrediente final de un platillo.
- u) Reutilizar sobrantes de salsas, pan, tortillas, aguas frescas o cualquier otro platillo para un nuevo tiempo de comida u otra preparación.
- v) Servir pan blanco, integral o dulce que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
- w) Servir pan blanco y/o integral de otro día.
- x) Preparar las bebidas en botes de plástico o metal diseñados para el manejo de basura, lavandería o cualquier otro que no sea para elaboración de alimentos.



- y) No demostrar al personal asignado por el administrador del contrato, análisis clínicos, que el personal sustituto está clínicamente sano conforme al numeral **14.3. Estado de salud**, en un plazo máximo de cinco días hábiles.
- z) No realizar los análisis clínicos al personal del proveedor que resulte adjudicado conforme al numeral **14.3. Estado de salud**.
- aa) Que el personal del proveedor que resulte adjudicado no acate las medidas de seguridad del Instituto FONACOT, así como de los inmuebles.
- bb) Que el personal del proveedor que resulte adjudicado incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en el numeral **11) BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE**, del presente anexo técnico.
- cc) Que las materias primas que se emplean para la preparación de los alimentos y bebidas que sean para la prestación del servicio, estén fuera de lo dispuesto en el numeral **10.2. De los alimentos y 10.2.1 Materias primas**.
- dd) No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el numeral **12) MUESTRAS DE RETENCIÓN** del presente anexo.
- ee) Encontrar materia extraña en cualquiera de los platillos que brinde el servicio.
- ff) No contar con el equipo para el registro de temperaturas.
- gg) Carecer de Coordinador y/o Encargado de Comedor en las dos sedes.
- hh) Presencia de contaminantes químicos que causen daño a la salud (por ejemplo: plaguicidas, metales pesados, detergentes, desinfectantes u otros productos químicos que se encuentren presentes en exceso, fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia) en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el proveedor que resulte adjudicado.
- ii) Presencia de contaminantes físicos que causen daño a la salud: aretes, vidrios, navajas, grapas, rebaba de metales, entre otros, encontrados en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el proveedor que resulte adjudicado.
- jj) Que se detecte fauna nociva en los alimentos preparados o servidos al comensal, para tal efecto el personal responsable de la supervisión del comedor del Instituto FONACOT, le demostrará al coordinador o encargado del comedor del proveedor que resulte adjudicado, el hallazgo y se levantará la constancia de hechos correspondiente.
- kk) Que los resultados de los análisis clínicos realizados al personal del comedor demuestren que cierta(s) persona(s) cuenta(n) con alguna(s) enfermedad(es) infecto-contagiosa(s) transmisible(s) sintomática(s) o asintomática(s) y que tal(es) persona(s) enferma(s) no haya(n) sido retirada(s) del servicio.
- ll) Que el personal del proveedor que resulte adjudicado reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo.
- mm) Cualquier acto que induzca o favorezca la corrupción, tanto del personal del proveedor que resulte adjudicado como del Instituto FONACOT.

La detección y aplicación de incidencias se notificará por escrito al encargado del comedor, proporcionadas por el administrador del contrato y será firmado en mutuo acuerdo.

29) PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS.

De conformidad con lo establecido en los artículos 75 de la Ley, a través del administrador del contrato se aplicarán penas convencionales al "PRESTADOR DEL SERVICIO", por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la prestación del servicio y serán determinadas en función de los servicios no prestados oportunamente, de conformidad a lo siguiente.



29.1. Pena convencional. El proveedor que resulte adjudicado se hará acreedor a una pena convencional por:

- a) Día de atraso en el inicio de la prestación de los servicios o por la falta de servicio total sin causa justificada, en cualquiera de los comedores del Instituto FONACOT, consistente en el 1% sobre cálculo estimado de ventas por día natural
- b) Por cada día natural de atraso en la falta de cumplimiento de los entregables descritos en el numeral **24) ENTREGABLES** del presente Anexo y hasta que se cumpla con la obligación, será del 1% por ciento sobre la factura emitida en el mes correspondiente.

Para el pago de las penas, el proveedor que resulte adjudicado deberá emitir un comprobante de egresos (CFDI de egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, por concepto de penas convencionales determinadas por el Área administradora del contrato, en el mismo momento en el que emita el comprobante de ingreso (Factura o CFDI de ingreso) en términos de las disposiciones jurídicas y aplicables, la cual se aplicará como descuento en el pago del servicio correspondiente en el que incumpla la falta.

Para el pago de las penas convencionales, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, informará por escrito al prestador de servicio el cálculo de la pena a la que se hizo acreedor, indicando el número de días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto a que se hizo acreedor.

Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito.

En el supuesto de que el cálculo de la penalización contenga centavos, el monto se ajustará a pesos, de tal suerte que las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata inferior y las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata superior.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato correspondiente, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 141 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

29.2. Deductivas. De conformidad con lo establecido en los artículos 75 de la Ley, a través del administrador del contrato aplicarán deductivas al proveedor que resulte adjudicado, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente, este incumplimiento no podrá rebasar el 10% del monto del máximo del contrato antes de I.V.A., de conformidad a lo siguiente:

- a) Por cada 7 incidencias cometidas, se aplicará deductiva del 1%, sobre la factura presentada por el proveedor adjudicado en el mes correspondiente, que en ningún caso podrá ser superior en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- b) Por atraso en el inicio de la prestación del servicio o por proporcionar el servicio parcial sin causa justificada, en cualquiera de los comedores del Instituto FONACOT, consistente en el 1% sobre la factura presentada por el proveedor adjudicado en el mes correspondiente, que en ningún caso podrá ser superior en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

Para el pago de las deductivas, la Dirección de Recursos Humanos requirente informará por escrito al prestador del servicio el cálculo de la deductiva a la que cada uno se hizo acreedor, por el incumplimiento parcial o deficiente en que hayan incurrido los prestadores de servicios.



Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito. La acumulación de dichas deducciones no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del servicio.

30) PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El proveedor que resulte adjudicado será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante la prestación de los servicios se puedan causar a los bienes del Instituto FONACOT, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona, obligándose a entregar a favor del Instituto FONACOT dentro de los diez días hábiles siguientes a la suscripción del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil, por una suma asegurada equivalente al 10% (diez por ciento) antes del Impuesto al Valor Agregado del importe máximo del contrato. Dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, en la cual se designe el Instituto FONACOT, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios, y deberá contar con renovación automática durante la prestación de los servicios. Dicha póliza deberá ser entregada en la Dirección de Recursos Humanos, durante los 10 días naturales posteriores a la notificación de adjudicación.

En caso de que el prestador del servicio ya cuente con un seguro de responsabilidad civil general expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- a) Que la cobertura ampare la vigencia del contrato.
- b) Que se encuentre pagada al momento de la celebración del contrato.
- c) Que la suma asegurada no sea inferior al 10% sin IVA del importe máximo del contrato.
- d) Que de la póliza se desprenda que el Instituto FONACOT es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato que se celebre, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del contrato.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, el prestador del servicio, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente. En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora el prestador del servicio se hará cargo de la totalidad de los gastos.

El Instituto FONACOT se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

31) REQUISITOS MÍNIMOS INDISPENSABLES QUE DEBERÁ PRESENTAR EL PROVEEDOR EN SU COTIZACIÓN PARA INVESTIGACIÓN DE MERCADO:

- a) Anexo Técnico en hoja membretada con la descripción de los servicios solicitados, debidamente firmado por el Representante Legal.
- b) Los proveedores deberán anexar dentro de su cotización, copia simple de carta en hoja membretada, mediante la cual indican que aceptan todas las condiciones establecidas en el presente anexo técnico.
- c) Los proveedores deberán anexar dentro de su cotización Currículo vitae en hoja membretada de la empresa, firmada por su representante legal, que demuestre que el personal contratado para brindar el servicio al Instituto FONACOT, y la empresa, cuentan con al menos dos años de experiencia en el manejo higiénico de alimentos.



- d) Los proveedores deberán presentar en su cotización, cinco semanas de menús cíclicos, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales en caso de resultar ganador se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.
- e) Los proveedores deberán presentar dentro de su cotización, copia del Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 6 (seis) meses previos a la fecha de su cotización, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio.
- f) Los proveedores deberán presentar Escrito bajo protesta de Decir Verdad donde se comprometen a cumplir con lo establecido en el numeral 32.
- g) Acreditar la intervención de una persona con licenciatura en nutrición (que cuente con cédula profesional y cartas de recomendación de dos comedores donde haya laborado), para la elaboración, diseño, cálculo y validación de los menús y su aporte nutrimental (se presentará en la cotización para la investigación de mercado), a fin de garantizar que la dieta sea adecuada, variada, completa, suficiente, equilibrada e inocua, señalándola como parte de su plantilla de empleados o por contrato de prestación de servicios profesionales.
- h) Encargado para cada sede, el cual deberá contar con las facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a la prestación del servicio. El coordinador de servicio deberá contar con Carrera Técnica o a fin, en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, presentando copia simple de Título o Certificado. El coordinador y los encargados, deberán contar con al menos 2 años de experiencia en el ramo de preparación de alimentos en Restaurantes, Hoteles, Comedores industriales o algún otro giro afín. Además de contar con 2 años mínimos de experiencia en el Manejo Higiénico de Alimentos, debiendo comprobar documentalmente para los dos casos, constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo, Currículum Vitae, dos cartas de recomendación de comedores donde hayan laborado.

32) NORMAS OFICIALES MEXICANAS:

- a) NOM-002-SCFI-2011 "Producto Pre envasados-Contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación".
- b) NOM-043-SSA2-2012 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación".
- c) NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

33) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para los efectos de lo dispuesto en los artículos 39 fracción I, 68 y 119 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se señala a los proveedores que la formalización de la contratación del servicio adjudicado quedará realizada mediante contrato abierto en montos y se adjudicará a quien cumpla con los requisitos solicitados en el numeral 31 y oferte el precio más bajo., tomándose como monto mínimo la propuesta económica presentada por el proveedor adjudicado y como monto máximo el establecido como tal en la suficiencia presupuestal autorizada; considerando que la diferencia que resulte de la propuesta ganadora y el máximo de la suficiencia presupuestal será para realizar los ajustes que se requieran.


Lic. David Alejandro Cárdenas León
Director de Recursos Humanos

ANEXO II

Ciudad de México a, 30 de diciembre de 2025

LIC. DAVID ALEJANDRO CÁRDENAS LEÓN
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS DEL
INSTITUTO FONACOT
P R E S E N T E

Me refiero a su Oficio No. SGA/DRH/1528/12/2025/66, mediante el que me solicita la confirmación o ratificación por escrito de la propuesta económica que presenté para la Licitación Pública No. LA-14-P7R-014P7R001-N-1-2026 relativa a la CONTRATACIÓN ABIERTA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA, 2026, para el Instituto FONACOT, en nombre de mi representada GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. de C.V. para la prestación del servicio durante un periodo comprendido del 05 de enero de 2026 al 31 de marzo de 2026, con el objetivo de constatar que no existan variaciones en los costos que pudieran afectar mi proposición o el cumplimiento del contrato bajo las condiciones actuales.

Al respecto, le manifiesto que ratifico los términos de la propuesta económica que presenté para la Licitación Pública No. LA-14-P7R-014P7R001-N-1-2026 relativa a la CONTRATACIÓN ABIERTA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA, 2026, para el Instituto FONACOT, en nombre de mi representada GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. de C.V. para la prestación del servicio durante un periodo comprendido del 05 de enero de 2026 al 31 de marzo de 2026, sin que existan variaciones de precio para el periodo indicado.

Quedando de la siguiente manera:

Servicio de Comida	
Comidas	Precio unitario Comida
	\$96.50 (Noventa y seis pesos 50/100 M.N.)

Los precios ofertados serán fijos durante la vigencia del contrato

Los precios anteriores no incluyen el Impuesto al Valor Agregado.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo y quedo de usted.

ATENTAMENTE


RAMÓN GÁLVEZ MAYOL
REPRESENTANTE LEGAL

