

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCIÓN DE PLAZOS

NO. LA-014P7R001-N8-2015

RELATIVA A LA:

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR,
CAFETERÍA Y ATENCIÓN A EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO
FONACOT”.**

**LICITACIÓN MIXTA CONFORME A LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN
POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26 FRACCIÓN I, 26 BIS
FRACCIÓN III, 27, 28 FRACCION I, 29, 30, 32 TERCER PARRAFO, 47 DE LA LEY DE
ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 39, 42
43 Y 85 DE SU REGLAMENTO.**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ÍNDICE

I.-INFORMACIÓN GENERAL	4
II.-DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR.	4
II.1. CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA.	5
II.2. PRESENTACIÓN CONJUNTA DE PROPOSICIONES.	5
II.3. MANUALES, CATALOGOS Y FOLLETOS.	6
II.4. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS.	6
II.5. MUESTRAS.	6
II.6. LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	6
II.7. ANTICIPOS.	7
II.8. PAGO.	7
II.9. IMPUESTOS Y DERECHOS.	8
II.10. GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO.	8
II.11. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	8
II.12. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.	8
II.13. RESPONSABILIDAD LABORAL.	8
II.14. PENA CONVENCIONAL.	9
II.14.1 PENA CONVENCIONAL.	9
II.14.2. DEDUCTIVAS.	9
II.15. NORMAS APLICABLES.	10
II.16. CONFIDENCIALIDAD.	10
II.17. VISITA A LAS INSTALACIONES.	10
III.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS.	10
III.1 CONSULTA DE LA CONVOCATORIA.	11
III.2 EVENTOS Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.	11
III.3 JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA.	12
III.4 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.	13
III.5 FALLO.	14
III.6 ACTAS DE LOS ACTOS Y SU NOTIFICACIÓN.	15
III.7 FIRMA DEL CONTRATO.	15
IV.- CARÁCTER DE LA LICITACIÓN.	15
V.- FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES	15
V.1 PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES A TRAVÉS DE COMPRANET 5.0.	16
V.2 DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA QUE DEBE PRESENTARSE EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.	17
V.3 PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA (SOBRE ÚNICO CERRADO).	19
V.3.1 PROPOSICIÓN TÉCNICA.	19
V.3.2 PROPOSICIÓN ECONÓMICA.	22
VI.- TIPO DE CONTRATACIÓN	23
VII.- CRITERIOS PARA EVALUACIÓN, ADJUDICACIÓN Y DESECHAMIENTO DE PROPOSICIONES	23
VII.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN A LAS PROPOSICIONES.	24
VII.2 PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA	24
VII.3 PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA	31
VII.4 CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.	32
VII.5 DESECHAMIENTO DE PROPOSICIONES	33
VIII.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA, SUSPENSIÓN Y CANCELACIÓN.	33
VIII.1 DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA.	33

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

VIII.2	SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN	34
VIII.3	CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN	34
IX.-	NULIDAD DE LOS ACTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS, INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.	34
IX.1	NULIDADES.	35
IX.2	INCONFORMIDADES	35
IX.1	CONTROVERSIAS	35
X.-	TIPO Y MODELO DE CONTRATO	35
X.1	DOCUMENTACIÓN PARA FORMALIZAR UN CONTRATO	35
X.2	MODIFICACIÓN AL CONTRATO	36
X.3	PRÓRROGAS	36
X.4	SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO EN LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO	37
X.5	RESCISIÓN DEL CONTRATO	37
X.6	TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO	37
	ANEXOS	38

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

El *Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (Instituto FONACOT)*, a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en adelante la Convocante, con domicilio en Av. Insurgentes Sur No. 452, Colonia Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06760 en la Ciudad de México, con los teléfonos 5265-7400, Ext. 7380 y correo electrónico beatriz.fajardo@fonacot.gob.mx, en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 26 fracción I, 26 Bis fracción III, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32 tercer párrafo, 47 y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en adelante **La Ley**; así como, 39, 42, 43 y 85 de su Reglamento en adelante **El Reglamento** y demás disposiciones aplicables en la materia.

C O N V O C A

A las personas físicas y morales cuya actividad u objeto social, sea entre otros, prestar servicios relacionados con el objeto de la presente convocatoria y que se encuentren debidamente constituidas conforme a las Leyes Mexicanas y que se interesen y cumplan los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional Mixta con reducción de plazos No. LA-014P7R001-N8-2015, conforme a las siguientes:

B A S E S

I. INFORMACIÓN GENERAL.

En la presente Licitación Pública Nacional Mixta con reducción de plazos podrán participar personas físicas y morales de nacionalidad mexicana, debidamente establecidas de conformidad con la Legislación Mexicana, de acuerdo a la fracción I del artículo 28 de **La Ley**, asimismo que no se encuentren inhabilitadas en términos de **La Ley**.

Con fundamento en lo que establecen los artículos 26 Bis fracción III y 27 de **La Ley**, la presente Licitación Pública es Mixta por lo que los Licitantes deberán presentar sus preguntas, proposiciones técnica y económica y documentación en forma presencial o electrónica a través de medios remotos de comunicación electrónica, en adelante **CompraNet 5.0.**, conforme al Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado **CompraNet**, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio del 2011 (**Anexo 1**).

Es importante señalar que no se recibirán proposiciones a través de servicio postal o mensajería.

La Convocante cuenta con los recursos necesarios para la contratación del servicio objeto de la presente licitación, de conformidad con el oficio de suficiencia presupuestal número DICEP-SP26, en la partida 33903 “Servicios Integrales”.

La adjudicación de los servicios señalado en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"**, será a un sólo licitante y será por el ejercicio fiscal 2015.

II.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR.

El detalle de las características, especificaciones y alcances de la contratación que deberá cumplir el servicio objeto de esta licitación, se señala en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"** de esta Convocatoria.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Los compromisos u obligaciones que se deriven de la presente licitación se formalizarán mediante la suscripción de un contrato de conformidad con el artículo 45 de **La Ley**.

II.1.- CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA.

Las condiciones contenidas en esta convocatoria de licitación, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 séptimo párrafo de **La Ley**.

II.2.- PRESENTACIÓN CONJUNTA DE PROPOSICIONES.

Para el caso de los licitantes que opten por la presentación conjunta de proposiciones conforme a lo dispuesto en los párrafos tercero, cuarto y quinto del artículo 34 de **La Ley** y el artículo 44 de **El Reglamento** deberán cumplir con lo siguiente:

- I. Tendrán derecho a participar, cuando cualquiera de los integrantes de la agrupación presente un escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.
- II. Deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de la legislación aplicable, en el que al menos, se establezcan con precisión los aspectos siguientes:
 - A. Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando en su caso los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas.
 - B. Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas; señalando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.
 - C. La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente para atender todo lo relacionado con la proposición y con esta licitación.
 - D. La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones.
 - E. Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que este les sea adjudicado.
 - F. En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. el convenio a que hace referencia la fracción II de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos;
- III. En el supuesto de que se adjudique el contrato a los licitantes que presentaron una proposición conjunta, el convenio indicado en la fracción II del artículo 44 de **El Reglamento** y las facultades del apoderado legal de la agrupación que formalizará el contrato respectivo, deberán constar en escritura pública, salvo que el contrato sea firmado por todas las personas que integran la agrupación que formula la proposición conjunta o por sus representantes legales, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

formuló la proposición conjunta, antes de la fecha fijada para la firma del contrato, lo cual deberá comunicarse mediante escrito a la Convocante por dichas personas o por su apoderado legal, al momento de darse a conocer el fallo o a más tardar en las veinticuatro horas siguientes.

- IV.** Cuando resulte adjudicada una proposición conjunta el contrato deberá ser firmado por el representante legal de cada una de las personas participantes en la proposición en las cuales serán consideradas para efectos del procedimiento y del contrato como responsables solidarios o mancomunados según se establezca en el contrato.

Los integrantes de la agrupación deberán indicar el tamaño de cada una de las empresas que integren la misma conforme al acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el diario oficial de la federación del martes 30 de junio de 2009 o bien señalar que su representada no se encuentra dentro de dicha estratificación ([Anexo 12](#)).

II.3.- MANUALES, CATÁLOGOS Y FOLLETOS.

No aplica.

II.4. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS.

No aplica.

II.5.- MUESTRAS.

No aplica.

II.6.- LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La prestación de los servicios se llevará a cabo en las Oficinas del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06760, y a partir de la fecha que indique el administrador del contrato, en las Oficinas ubicadas en Plaza de la República No. 32 Col. Tabacalera, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06030 México D.F.

La vigencia del servicio será del día hábil siguiente a la fecha del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2015.

La prestación de los Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT, será conforme a los siguientes horarios y días.

CONCEPTO	DÍAS Y HORARIOS
COMIDA	DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 16:00 HORAS
COFFEE BREAK	DE LUNES A VIERNES DE 9:00AM A 19:00 HORAS
EVENTOS ESPECIALES	DE LUNES A VIERNES EN EL HORARIO REQUERIDO POR EL INSTITUTO FONACOT

El instituto Fonacot, podrá notificar al prestador del servicio con 48 horas de anticipación cualquier cambio en los días y horarios de prestación de los servicios de comida.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

II.7.- ANTICIPOS.

No se otorgará anticipo.

II.8.- PAGO.

Se realizarán pagos a quincena vencida conforme a la cantidad de servicios proporcionados conforme a lo solicitado por el Instituto FONACOT y recibidos a entera satisfacción en el periodo quincenal inmediato anterior. Asimismo, el pago se efectuará en apego a lo señalado al artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), dentro de los 20 días naturales posteriores a la recepción de la factura, previa validación de la misma por parte de la Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT.

La recepción de los servicios estará avalada por la Dirección de Recursos Humanos, y deberán cumplir con las especificaciones indicadas en el [Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"](#), en caso contrario, se aplicarán las penas correspondientes.

Los CFDI's (facturas) 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:

1. Elaborar 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 de ser posible el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados en las oficinas centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, México, Distrito Federal 1° piso, en la Dirección de Recursos Humanos, así mismo deberá ser enviada a los correos electrónicos leopoldo.rubio@fonacot.gob.mx con copia a gracy.guarro@fonacot.gob.mx en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes en días hábiles.
2. Indicar la descripción de los servicios, cantidad, unidad de medida, precio unitario, impuestos y precio total y de ser posible indicar el número de contrato que ampara dicha factura.

El pago, quedará condicionado, proporcionalmente, al pago y/o deducción que el prestador de servicio deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido el licitante ganador, este deberá reintegrar las cantidades pagadas 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 51, párrafo tercero y cuarto de **La Ley**

En caso de que el licitante ganador presente sus facturas con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos de los artículos 89 y 90 de **El Reglamento**.

El prestador de servicios podrá modificar el número de cuenta y el nombre de la Institución bancaria, sin que sea necesario modificar el contrato, siempre que el representante legal dé aviso por escrito al Instituto FONACOT por lo menos con 10 (diez) días naturales de anticipación a la presentación de la factura.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

II.9.- IMPUESTOS Y DERECHOS.

La Convocante cubrirá al licitante ganador únicamente el impuesto al valor agregado correspondiente al servicio recibido, cualquier otro impuesto o derecho que se genere con motivo de la prestación del servicio será responsabilidad del licitante ganador.

II.10.- GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO.

El licitante a quien se adjudique el contrato, deberá contar con la infraestructura necesaria, personal técnico especializado en el ramo, técnicas, procedimientos, y equipos suficientes y adecuados, a fin de garantizar que el servicio objeto de esta licitación sea realizado con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida, comprometiéndose a desarrollarlo a satisfacción de la Convocante.

El administrador del contrato se encargará de comprobar, supervisar y verificar la realización correcta y eficiente del servicio objeto de esta licitación.

II.11.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El licitante ganador deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato, mediante fianza expedida por Institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establecen los artículos 48 Fracción II y 49 Fracción II de **La Ley**, por el importe del 10% (Diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado conforme a lo dispuesto por el artículo 103 de **El Reglamento**, a favor del Instituto FONACOT, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, la cual deberá entregarse en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, sita en Avenida Insurgentes Sur No. 452 1° piso, Col. Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, México D.F., C.P. 06760.

La fianza deberá redactarse en la forma y términos establecidos en el **Anexo 2** de esta convocatoria.

La no entrega de la garantía es motivo de rescisión del contrato.

II.12.- GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

La garantía relativa a la responsabilidad civil del licitante ganador, será mediante póliza expedida por institución autorizada por las Leyes Mexicanas a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, por un importe mínimo de \$400,000.00 que garantice la protección de daños y perjuicios que pudieran presentarse como resultado de las actividades propias del licitante ganador por la ejecución de los servicios que se contraten derivados de este procedimiento. La cual deberá ser entregada al día hábil siguiente de la firma del contrato, en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, sita en Avenida Insurgentes Sur No. 452 1° piso, Col. Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, México D.F., C.P. 06760.

II.13.- RESPONSABILIDAD LABORAL.

Queda expresamente estipulado que el personal del licitante ganador estará bajo la responsabilidad directa del mismo por lo tanto, en ningún momento se considerará a la Convocante como patrón sustituto, ni tampoco al licitante ganador como intermediario, por lo que el Instituto FONACOT, no tendrá relación alguna de carácter laboral con dicho personal y consecuentemente queda liberada de cualquier responsabilidad de las reclamaciones que se pudieran presentar en contra de la Convocante.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015 RELATIVA A LA:

“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.

II.14.- PENA CONVENCIONAL.

II.14.1. PENA CONVENCIONAL

En términos de lo previsto por los artículos 53 de **La Ley**, 95 y 96 de **El Reglamento**, el Instituto FONACOT, aplicará al licitante ganador penalizaciones por la demora en el cumplimiento de las obligaciones contractuales, de conformidad con lo siguiente:

- Por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio se aplicará una penalización del 2% del monto del contrato antes de I.V.A.

Para el pago de las penas convencionales, la Convocante informará por escrito al prestador del servicio el cálculo de la pena convencional correspondiente, 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 del servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación a través de referencia bancaria que se genera el mismo día en el que efectuará el pago la cual será proporcionada por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales. 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, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de **La Ley** y 96 de **El Reglamento**.

En el entendido de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Lo anterior, sin perjuicio del derecho de que la Convocante pueda optar entre exigir el cumplimiento del contrato o rescindirlo, de conformidad a lo establecido en el Artículo 54 de **La Ley**.

II.14.2. DEDUCTIVAS

El Instituto FONACOT en los términos de lo previsto por el artículo 53 Bis de la **Ley**, aplicará al prestador de servicios las deducciones a los conceptos del servicio que en su caso presenten deficiencias de acuerdo a lo que se señala a continuación:

- Por cada incidencia menor señalada en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"**, cometidas en la quincena natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una deductiva del 1% sobre la facturación quincenal presentada, sin incluir el I.V.A.
- Por cada incidencia mayor señalada en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"**, cometidas en la quincena natural, se aplicará una deductiva del 2% de la facturación quincenal presentada, sin incluir el I.V.A.
- Una incidencia crítica, será motivo de rescisión inmediata del contrato.

El resultado de las evaluaciones realizadas de incidencias detectadas, se notificará el mismo día o al día siguiente al Encargado del Comedor, para la inmediata corrección de las desviaciones identificadas y en su caso se realice el registro de las deductivas establecidas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

II.15.- NORMAS APLICABLES.

De conformidad a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y los artículos 31 y 32 de **El Reglamento**, el licitante para efectos de la prestación de los servicios, deberá cumplir con las siguientes normas oficiales mexicanas:

- NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACION EN LA CADENA ALIMENTARIA.
- NMX-SAA-14001-IMNC-2004 (ISO14001:2004) SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL
- NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
- NOM-093-SSA1- 2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-043-SSA2-2012, NORMA OFICIAL MEXICANA DE SERVICIOS BASICOS DE SALUD PROMOCION Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA.
- NMX-F-605-NORMEX-2004, ALIMENTOS MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS DE PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”

II.16.- CONFIDENCIALIDAD.

No aplica.

II.17. VISITA A LAS INSTALACIONES.

No aplica.

III.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS.

III. 1.- CONSULTA DE LA CONVOCATORIA.

La convocatoria podrá ser consultada en el domicilio de la Convocante, hasta inclusive el sexto día natural previo al acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente licitación. El horario de consulta será de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas sin costo alguno.

Asimismo, la información de esta convocatoria estará disponible a través de **CompraNet 5.0.**, para su consulta en el sitio <http://www.compranet.gob.mx>.

CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN:

DÍA:	20	MES:	MARZO	AÑO:	2015	HORA:	11:00
-------------	----	-------------	-------	-------------	------	--------------	-------

JUNTA DE ACLARACIONES

DÍA:	24	MES:	MARZO	AÑO:	2015	HORA:	11:00
LUGAR:	Auditorio ubicado en el 4° piso del domicilio de la Convocante						

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

DIA:	31	MES:	MARZO	AÑO:	2015	HORA:	11:00
LUGAR:	Auditorio ubicado en el 4° piso del domicilio de la Convocante						

ACTO DE NOTIFICACIÓN DE FALLO:

DIA:	06	MES:	ABRIL	AÑO:	2015	HORA:	17:00
LUGAR:	Auditorio ubicado en el 4° piso del domicilio de la Convocante						

FECHA ESTIMADA DE FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

DIA:	21	MES:	ABRIL	AÑO:	2015	HORA:	18:00
LUGAR:	El contrato se firmará dentro de los 15 días naturales siguientes al de la fecha de Fallo de la presente licitación en la sala de juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales ubicada en el piso 1 del domicilio de la Convocante.						

De conformidad con las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto FONACOT, los Actos referidos podrán ser presididos indistintamente por el Subdirector General de Administración, o el Director de Recursos Materiales y Servicios ahora Director de Recursos Materiales y Servicios Generales o el Líder Funcional en Adquisiciones ahora Subdirector de Adquisiciones, como servidores públicos designados.

En caso de que por causas de fuerza mayor o caso fortuito no sea posible desarrollar los actos previstos en el presente procedimiento de licitación, éstos serán pospuestos y se reanudarán tan pronto desaparezcan las causas que motivaron la suspensión, previa notificación por escrito a los licitantes, sin que esto implique responsabilidad alguna para la Convocante.

III.2.- EVENTOS Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.

Los eventos y actos de la presente licitación, se llevarán a cabo de forma mixta conforme a lo dispuesto en el artículo 26 Bis fracción III de **La Ley** y se desarrollarán en el auditorio del 4° piso del inmueble ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06760, México, D.F.

Podrán asistir a los diferentes actos de la presente licitación, cualquier persona física o moral, así como los representantes de las Cámaras, Colegios o Asociaciones Profesionales u otras Organizaciones no Gubernamentales, bajo la condición de registrar anticipadamente su asistencia al acto y fungir únicamente como observadores y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos de conformidad con lo dispuesto por el artículo 26 penúltimo párrafo de **La Ley**.

CONSIDERACIONES A OBSERVAR DURANTE LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN

- Con el objeto de mantener el orden, queda prohibido introducir alimentos, así como el uso restringido de teléfonos celulares, radiocomunicadores y radio localizadores audibles, computadoras portátiles, juegos electrónicos, equipos de audio y video en el interior de la sede del evento, desde el inicio y hasta la conclusión del evento. En el supuesto de incumplimiento, se le pedirá al participante salir del lugar del evento.
- Con el objeto de mantener el orden, durante los actos de la licitación, se deberá de mantener cerrada la puerta del lugar del evento, con la finalidad de evitar la entrada y salida recurrente de personas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- La Convocante verificará en el acto de presentación y apertura de proposiciones de la licitación, previamente a la apertura de las propuestas enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, que las mismas (incluyendo cada uno de los documentos solicitados), no contengan algún virus informático, según la revisión que se haga de ellos con los sistemas antivirus disponibles en la misma.
- La Secretaría de la Función Pública podrá verificar en cualquier momento que, durante el lapso de interrupción, no se haya suscitado alguna modificación a la propuesta que obre en su poder.
- Las proposiciones hechas a través de **CompraNet 5.0** se tendrán como no presentadas cuando, el archivo electrónico en que se contengan las proposiciones y/o demás información, no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la convocante.

III.3.- JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 33 Bis de **La Ley**, 45 y 46 de **El Reglamento** y con el objeto de resolver las dudas que pudieran motivarse con la lectura del contenido de la convocatoria, la junta de aclaraciones de la misma se llevará a cabo el día **24 de Marzo de 2015, iniciando a las 11:00 horas**, en el auditorio del 4° piso del inmueble ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, en México, D.F.

Conforme a lo establecido en los artículos 33 Bis de **La Ley** y 45 de **El Reglamento**, las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la presente Convocatoria, junto con sus preguntas las cuales se deberán entregar en formato de **Word** (el cual se encontrará disponible para su descarga en el portal de CompraNet) y remitir un escrito hasta las **11:00 del 23 de Marzo de 2015**, en el que manifiesten su interés en participar en la licitación, por si o en representación de un tercero, de no presentarse dicho escrito, se permitirá el acceso a la junta de aclaraciones a la persona que lo solicite, en calidad de observador conforme a lo señalado por el artículo 26 penúltimo párrafo de **La Ley**.

Las modificaciones y aclaraciones que se hicieren durante el evento serán parte integrante de la presente Convocatoria, por lo que deberán ser consideradas por los licitantes para la elaboración de las propuestas, las cuales en ningún caso podrán consistir en la sustitución del servicio convocado originalmente, adición de otro de distinto rubro o en variación significativa de sus características.

En el supuesto de que las proposiciones se presenten a través de medios remotos de comunicación electrónica, las dudas y el escrito en el que manifieste su interés de participar en la licitación referida, también podrán ser remitidas a través del programa informático **CompraNet 5.0**. En estos casos, la solicitud de aclaración del contenido de la convocatoria deberá ser enviada a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la junta de aclaraciones.

Las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo establecido en el segundo párrafo de este numeral, no serán contestadas por la Convocante por resultar extemporáneas, integrándose al expediente respectivo; en caso de que algún licitante presente nuevas solicitudes de aclaración en la junta correspondiente las deberá entregar por escrito y la convocante las recibirá, pero no les dará respuesta. En ambos supuestos, si el servidor público que presida la junta de aclaraciones considera necesario citar a una ulterior junta, la Convocante deberá tomar en cuenta dichas solicitudes para responderlas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Se dará lectura a las respuestas de todas las solicitudes de aclaración recibidas dentro del plazo estipulado, la Convocante procederá a dar contestación mencionando el nombre del o los licitantes que las presentaron. La Convocante podrá optar por dar contestación a dichas solicitudes de manera individual o de manera conjunta tratándose de aquéllas que hubiera agrupado por corresponder a un mismo punto o apartado de la convocatoria a la licitación pública.

El servidor público que presida la junta de aclaraciones podrá suspender la sesión, en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o del tiempo que se emplearía en darles contestación, informando a los licitantes la hora y, en su caso, fecha o lugar, en que se continuará con la junta de aclaraciones. Una vez que la Convocante termine de dar respuesta a las solicitudes de aclaración, se dará inmediatamente oportunidad a los licitantes para que, en el mismo orden de los puntos o apartados de la Convocatoria a la licitación pública en que se dio respuesta, formulen las preguntas que estimen pertinentes en relación con las respuestas recibidas.

El servidor público que presida la junta de aclaraciones, atendiendo al número de preguntas, informará a los licitantes si éstas serán contestadas en ese momento o si se suspende la sesión para reanudarla en hora o fecha posterior.

Al término del evento, se levantará el acta de la junta de aclaraciones, la que será firmada por los asistentes y de la que se entregará copia a los mismos.

**III.4.- ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPOSICIONES TÉCNICAS Y
ECONÓMICAS.**

En punto de la hora y en el lugar señalado, según lo establecido en el calendario de actos del **numera III.1**, se llevará a cabo el evento de acuerdo con el siguiente programa y no se aceptará por ninguna circunstancia otra proposición después de dicha hora.

De conformidad con el artículo 35 de **La Ley**, el acto de presentación y apertura de proposiciones, se llevará a cabo **el día 31 de Marzo de 2015, iniciando a las 11:00 horas**, en el auditorio del 4° piso del inmueble ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, en México, D.F., de la siguiente manera:

En el supuesto de que durante el acto de presentación y apertura de proposiciones, por causas ajenas a la voluntad de la Secretaría de la Función Pública, o de la Convocante, no sea posible abrir el sobre que contenga las proposiciones enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción, salvo que en el sobre en los que se incluya dicha información contenga virus informáticos o no pueda abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a los programas o equipo de cómputo del licitante, se tendrán por no presentadas las proposiciones y demás documentación requerida en la presente Convocatoria.

La Secretaría de la Función Pública podrá verificar en cualquier momento que durante el lapso de interrupción, no se haya suscitado alguna modificación a las proposiciones que obren en poder de la Convocante.

El desarrollo será el siguiente:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- A. Los licitantes que participen por medios remotos de comunicación electrónica deberán concluir el envío de sus proposiciones técnica y económica, incluyendo a la documentación distinta a éstas, a más tardar una hora antes de la fecha y hora establecida en la Convocatoria para el inicio de presentación de proposiciones.
- B. Se declarará iniciado el acto a la hora indicada en el calendario de eventos de la Convocatoria de licitación procediéndose al registro de los licitantes. Una vez iniciado el acto no se aceptarán propuestas de licitantes que no hayan llegado en punto de la hora señalada.
- C. Se efectuará la presentación de los Servidores Públicos asistentes, siendo presidido por el Servidor Público designado por la Convocante para tal efecto, quien será el único facultado para aceptar o desechar las propuestas y en general, para tomar todas las decisiones durante la realización del acto, en los términos de **La Ley** y **El Reglamento**.
- D. Las propuestas no podrán ser retiradas o dejarse sin efectos una vez entregadas en el acto de presentación y apertura de proposiciones, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de licitación hasta su conclusión, lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39, primer párrafo apartado III inciso d) de **El Reglamento**.
- E. Todos los licitantes presentes deberán entregar en sobre cerrado sus proposiciones a quien presida el acto, posteriormente se registrarán las que en su caso, se hayan recibido vía electrónica, una vez concluido lo anterior, la apertura de las proposiciones iniciará con las presentadas en papel en el citado acto y posteriormente con las que fueron enviadas por medios electrónicos.
- F. En este acto se procederá a la revisión cuantitativa de los documentos solicitados, sin entrar al análisis detallado de su contenido y se dará lectura al precio que integra la propuesta económica (**Anexo 11**), lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los artículos 47 y 48 fracción III de **El Reglamento**.
- G. Por lo menos un licitante, si asistiere alguno, y el representante del área usuaria y técnica, rubricarán las propuestas técnicas, las cuales quedarán en custodia de la Convocante.

Concluido este acto, se procederá a levantar el acta correspondiente, en la que se harán constar las proposiciones que por medios electrónicos fueron recibidas en tiempo y forma, las que fueron recibidas por escrito y el importe de cada una de ellas, se dará lectura a la misma y será firmada por los asistentes, a quienes se les entregará copia de la misma, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los licitantes que no hayan asistido al acto, para efectos de su notificación.

La falta de la firma de algún licitante, no invalidará el contenido y efectos del acta.

III.5.- FALLO.

Con fundamento en los artículos 37 de **La Ley**, así como 39 fracción III inciso k) de **El Reglamento**, el fallo de la presente licitación se dará a conocer en junta pública, la cual se llevará a cabo el **06 de Abril de 2015, iniciando a las 17:00**, horas en el auditorio del 4° piso del inmueble ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06760, México, D.F.

La fecha para la emisión del fallo podrá diferirse, siempre y cuando el plazo no exceda de 20 días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente de conformidad con el artículo 35 fracción III de **La Ley** y 48 último párrafo de **El Reglamento**.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015 RELATIVA A LA:

“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.

Las proposiciones que fueron desechadas conforme a lo previsto por el artículo 56 penúltimo párrafo de **La Ley**, podrán ser devueltas a los licitantes que lo soliciten, una vez transcurridos sesenta días naturales contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo respectivo, excepto que exista alguna inconformidad en trámite, en cuyo caso las proposiciones deberán conservarse hasta la total conclusión de la inconformidad e instancias subsecuentes; agotados dichos términos la Convocante podrá proceder a su devolución o destrucción. Para solicitar a la Convocante la devolución de proposiciones desechadas, los licitantes contarán con un plazo de hasta treinta días naturales contados a partir del plazo señalado en el artículo 56 último párrafo de **La Ley**, conforme a lo dispuesto por el artículo 104 de **El Reglamento**.

Al término del evento, se levantará el acta de fallo, la que será firmada por los asistentes y de la que se entregará copia a los mismos.

III.6.- ACTAS DE LOS ACTOS Y SU NOTIFICACIÓN.

Las actas de las juntas de aclaraciones, de los actos de presentación y apertura de proposiciones y del fallo del procedimiento de licitación, serán rubricadas y firmadas por los Servidores Públicos que intervinieron en los actos, así como por los licitantes asistentes, a quienes se entregará la copia correspondiente, de conformidad con lo señalado en el artículo 37 Bis de **La Ley**.

Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y del fallo del procedimiento de licitación cuando éste se realice en junta pública, se pondrán al finalizar dichos actos, para efectos de su notificación a disposición de los licitantes que no hayan asistido, entregándose copia de dichas actas en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, donde serán proporcionadas, por un término no menor de cinco días hábiles; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de las mismas. Este procedimiento sustituye a la notificación personal.

Asimismo, las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y del fallo del procedimiento de licitación estarán para consulta en **CompraNet 5.0**, en la dirección electrónica <http://www.compranet.gob.mx>, al término del acto correspondiente.

Los licitantes que hubieren presentado sus proposiciones por **CompraNet 5.0**, aceptarán que se tendrán por notificados de las actas que se levanten, cuando éstas se encuentren a su disposición a través de **CompraNet 5.0**, el mismo día en el que se celebre cada acto, sin menoscabo de que puedan acudir a recogerlas al domicilio de la Convocante.

III.7.- FIRMA DEL CONTRATO.

La firma del contrato que se derive de la presente licitación se llevará a cabo dentro de los **15 días naturales** siguientes al de la fecha de **fallo**, conforme a lo señalado en el artículo 46 de **La Ley** y 84 de **El Reglamento**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicada en Avenida Insurgentes Sur No. 452 1° Piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, México, D.F.

IV.- CARÁCTER DE LA LICITACIÓN.

Con fundamento en lo que establecen los artículos 26 Bis fracción III y 27 de **La Ley**, la presente Licitación Pública Nacional es Mixta con Reducción de Plazos por lo que los licitantes podrán presentar sus preguntas, y proposiciones legal, técnica, y económica en forma personal o a través de medios remotos de comunicación electrónica, mediante el programa informático **CompraNet 5.0**.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

V.- FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

Las proposiciones deberán presentarse en un sobre cerrado el cual contendrá la oferta técnica y económica, dirigida al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores en forma impresa, ninguno de los documentos presentados deberá tener impreso el escudo nacional ni el logotipo de la Convocante y en medio magnético, **(El no presentar las proposiciones en medio magnético, no será causa de desechamiento de las mismas ya que esta solicitud se realiza a efecto de agilizar la elaboración del contrato respectivo)**, cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. Se deberán numerar de manera individual las proposiciones técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante **en el caso de que alguna o algunas hojas** de los documentos mencionados carezcan de folio y se constate que la o las hojas no foliadas mantienen continuidad, **la Convocante no podrá desechar la proposición**. En el supuesto de que falte alguna hoja y la omisión pueda ser cubierta con información contenida en la propia proposición o con los documentos distintos a la misma, la Convocante tampoco podrá desechar la proposición. Conforme a lo dispuesto en el artículo 50 segundo párrafo de **El Reglamento de La Ley**. Dichas proposiciones se entregaran en original, en idioma español, sin tachaduras ni enmendaduras, con firma autógrafa (no facsímil, escaneada o cualquier otra forma de digitalización o impresión) de la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la proposición, por la misma persona que firme el **Anexo 5A o Anexo 5B**, así como los escritos que se solicitan sean incluidos en ambas proposiciones de preferencia en papel membretado del licitante conteniendo la información que se indica en la presente convocatoria.

La documentación distinta a las proposiciones podrá entregarse a elección de los licitantes, dentro o fuera del sobre que las contenga.

Los **licitantes sólo podrán presentar una proposición para la presente licitación**, la cual una vez iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones, se considerara vigente y no podrá ser retirada o dejarse sin efecto, conforme a lo dispuesto por el artículo 26 de **La Ley** y 39 fracción III incisos “d” y “f” de **El Reglamento**.

V.1.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES A TRAVÉS DE COMPRANET 5.0.

Las proposiciones técnicas y económicas que a elección del licitante sean enviadas por **CompraNet 5.0**, deberán elaborarse conforme a lo señalado en los numerales **V, V.1, V.2, V.3, V.3.1 y V.3.2.**, de esta convocatoria, en formatos word, excel, pdf, html o en su caso, utilizar archivos de imagen tipo jpg o gif.

El domicilio que se señale en el **Anexo 5A o Anexo 5B** será aquel en el que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten de la presente licitación.

Preferentemente, deberán identificarse cada una de las páginas que integran las proposiciones, con los datos siguientes: el nombre o la razón social del licitante; clave del Registro Federal de Contribuyentes y número de licitación cuando ello sea técnicamente posible.

Todas las hojas que integren sus propuestas deberán presentarse debidamente **foliadas**, lo anterior en términos de lo establecido en el artículo 50 de **El Reglamento**.

Deberán emplear en sustitución de la firma autógrafa los medios de identificación electrónica que establezca la Secretaría de la Función Pública.

Los sobres serán generados mediante el uso de tecnologías que resguarden la confidencialidad de la información, de tal forma que sea inviolable mediante el programa informático que la Secretaría de la Función Pública les proporcione una vez concluido el proceso de certificación en su medio de información electrónica.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Para el envío de las proposiciones técnica y económica por **CompraNet 5.0**, el licitante deberá utilizar exclusivamente el programa informático que la Secretaría de la Función Pública le proporcione.

Los licitantes que opten por el envío de sus proposiciones a través de **CompraNet 5.0**, deberán concluir el envío de estas y contar con acuse de recibo electrónico que emita la Secretaría de la Función Pública a través de **CompraNet**.

Los licitantes que envíen sus proposiciones por **CompraNet 5.0**, admitirán que sus proposiciones no se tendrán por presentadas, cuando los sobres recibidos contengan virus informáticos o no puedan abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipos de cómputo.

Asimismo, se deberá observar lo señalado en el **Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio del año 2011.**

**V.2.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA QUE DEBE PRESENTARSE EN EL ACTO DE
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, CON FIRMA AUTÓGRAFA Y DE PREFERENCIA EN
PAPEL MEMBRETADO.**

1. El licitante deberá presentar copia y original para cotejo del acta de nacimiento para el caso de personas físicas y para el caso de personas morales acta constitutiva, así como su última modificación donde se pueda constatar su relación de accionistas y su porcentaje de participación.
2. Los licitantes que participen por si mismos o a través de un representante, deberán presentar un escrito en el que su firmante manifieste que cuenta con facultades suficientes para **comprometerse y responder por si o su representada en la presente licitación**, así como para suscribir las proposiciones técnicas y económicas, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 48 fracción V de **El Reglamento de La Ley**.

Para tal efecto, los licitantes deberán requisitar el **Anexo 5A o Anexo 5B** e invariablemente se deberá insertar la leyenda “Bajo protesta de decir verdad”.

El domicilio que se mencione en los documentos antes citados, será considerado por la Convocante como el indicado para que el licitante reciba toda clase de notificaciones que resulten de los actos, contratos y convenios derivados de este procedimiento. Asimismo deberán contar con una dirección de correo electrónico e indicarlo en el **Anexo 5A o Anexo 5B** según sea el caso.

3. Identificación oficial vigente del representante legal de la persona física o moral, la que deberá contener firma y fotografía, debiendo ser alguno de los siguientes documentos: pasaporte, cartilla, credencial para votar, cédula profesional o los formularios FM2 Y FM3, (Estos dos últimos en caso de ser de nacionalidad extranjera) original para cotejo y copia simple por ambos lados para el expediente de la licitación.
4. En caso de que se concurra a entregar la proposición técnica y económica en representación de una persona física o moral y no cuente con la representación legal para poder realizar aclaraciones durante el acto de entrega y apertura de las proposiciones técnicas y económicas se deberá presentar carta poder simple en original. En caso de no contar con carta poder solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador. **Anexo 5**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

5. Escrito del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que ni el suscrito ni ninguno de los socios integrantes de la persona moral que representa, se encuentra en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de **La Ley** y segundo transitorio del decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de La Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. **Anexo 6**
6. Escrito del licitante, en el que manifieste que ha leído la presente convocatoria, que cuenta con la capacidad legal, técnica y financiera para la prestación del servicio objeto de la presente licitación y está conforme con los criterios de adjudicación, así como con todos y cada uno de los puntos que en ésta se señalan. La presentación de este escrito no lo exime de la entrega de cualquier otro documento solicitado en la presente convocatoria. **Anexo 7**

En el caso de los licitantes que participen en el procedimiento a través de **CompraNet 5.0**, deberán presentar, declaración en la que manifiesten que aceptan todas las cláusulas y condiciones de la convocatoria de licitación, de conformidad a la novena disposición del acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de proposiciones dentro de las licitaciones públicas que celebren las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía. **Anexo 1.**

7. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el licitante manifieste la declaración de integridad, de acuerdo a lo señalado en el artículo 29, fracción IX de **La Ley**. **Anexo 9**
8. Los licitantes deberán requisitar el formato de estratificación conforme al **Anexo 12.**
9. Para el caso de que se participe por medio de presentación conjunta, será necesario que el representante común de la agrupación señale a través de escrito simple, que la proposición se presenta en forma conjunta, así mismo deberá presentar el convenio conforme a lo establecido en el **numeral II.3.**

En este caso, el representante común deberá presentar todos y cada uno de los escritos solicitados en el presente numeral, y cada una de las personas que integran la participación conjunta deberá entregar los escritos de los incisos 1 al 9 del presente numeral.

10. Todos los licitantes deberán integrar como parte de su proposición técnica, el registro electrónico que genera el Sistema **CompraNet 5.0**, para la participación en la presente licitación. **(Su no presentación no será motivo de desechamiento).**
11. Los licitantes deberán proporcionar el Registro Único de Proveedores y Contratistas (**RUPC**), en caso de no contar con el deberán presentar un escrito en el que manifiesten que concluirán su trámite de registro antes de que finalice el proceso de licitación. **(Su no presentación no será motivo de desechamiento).**
12. Escrito del licitante en el que manifieste qué documentación de la contenida en sus propuestas técnica y económica considera clasificada como confidencial, reservada y/o comercial reservada, explicando los motivos de clasificación en términos de los artículos 18 y 19 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental **Anexo 8 (Su no presentación no será motivo de desechamiento).**

La falta o error en la presentación de algún escrito requerido en la documentación Legal-Administrativa (salvo los indicados expresamente en el inciso correspondiente), afectará la solvencia de la proposición y por lo tanto será causa de desechamiento.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Se sugiere a los licitantes relacionar la documentación presentada conforme al **Anexo 3**, el no presentar dicho anexo no será motivo de desechamiento.

V.3.- PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA (SOBRE ÚNICO CERRADO).

V.3.1.- PROPOSICIÓN TÉCNICA.

La proposición técnica deberá presentarse dirigida al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores en forma impresa y en medio magnético dentro de un sobre cerrado (formato de Word con la finalidad de agilizar la elaboración del contrato del licitante ganador), en original, en idioma español, sin tachaduras ni enmendaduras, con firma autógrafa de la persona que tenga poder legal para tal efecto la cual deberá ser la misma que firme el **Anexo 5A o Anexo 5B cuando menos en la primera y última hoja**, en papel membretado o a través de **CompraNet 5.0** y deberá contener la información que se indica a continuación

- A.** Descripción y especificaciones **a detalle** del cumplimiento de las características de los servicios objeto de la presente licitación, establecidas en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"**, considerando las precisiones y modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones.
- B.** Escrito del licitante mediante el cual manifieste que su representada cuenta con personal técnico capacitado suficiente y disponible para la prestación del servicio, por lo que en caso de resultar adjudicado realizará la prestación del servicio, durante la vigencia del contrato, por su cuenta, cargo y riesgo conforme a las condiciones descritas en el **Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio"**, por lo que no subcontratará parcial o totalmente los mismos. **Anexo 10**
- C.** El licitante deberá acreditar los conocimientos técnicos de las personas propuestas para cubrir los roles de Encargado de Comedor y Chef, mediante el currículum de cada uno de ellos en el que se detalle la formación y experiencia en su área de responsabilidad.
- D.** El licitante deberá acreditar que las personas que propone como Encargado de comedor y Chef cuentan con estudios técnicos o profesionales en el ramo de preparación de alimentos, para lo cual deberá presentar certificado o título profesional de cada una de las personas que propone.
- E.** El licitante deberá acreditar que la persona que propone como Encargado del comedor ha otorgado el servicio a satisfacción de sus clientes, mediante la presentación de carta(s) firmada(s) por sus clientes, manifestando que la persona responsable ha otorgado el servicio, a satisfacción. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del cliente.
- F.** El licitante deberá presentar copia de la declaración fiscal anual 2013 presentada ante el SAT donde compruebe que sus ingresos sean equivalentes a por lo menos el 20% del monto total de su propuesta económica antes de I.V.A.
- G.** El licitante deberá acreditar que cuenta con mecanismos orientados a garantizar la calidad de los alimentos ofrecidos, para lo cual deberá entregar original y copia de Certificación HACCP (Análisis de Riesgo y Punto Críticos de Control) de su Cocina Central que se encuentre vigente.
- H.** El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de calidad y servicio requeridos, para lo cual deberá entregar original para cotejo y copia de Certificado ISO 9001:2008 en el ramo de alimentos, en su Cocina Central, así como original para cotejo y copia de las siguientes normas:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- ✓ NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACION EN LA CADENA ALIMENTARIA.
 - ✓ NMX-SAA-14001-IMNC-2004 (ISO14001:2004) SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL
 - ✓ NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
 - ✓ NOM-093-SSA1- 2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
 - ✓ NOM-043-SSA2-2012, NORMA OFICIAL MEXICANA DE SERVICIOS BASICOS DE SALUD PROMOCION Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA.
- I. El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de higiene requeridos, para lo cual deberá entregar copia del “Distintivo H” vigente en su Cocina Central, así como el contrato de Auditoría Sanitaria y Mantenimiento anual del Distintivo, celebrado por un instructor autorizado con registro ante la Secretaría de Turismo. Adicionalmente, deberá presentar copia del listado de verificación de la Norma Mexicana NMX-F605-NORMEX-2004 debidamente requisitado y firmado por el o los responsables de la verificación.
- J. El licitante deberá acreditar que su operación cumple con los estándares de higiene necesarios, para lo cual deberá presentar copia y original para cotejo del Certificado “Distintivo H” de cuando menos TRES establecimientos en los que haya prestado servicios, con una antigüedad no mayor a un año.
- K. El licitante deberá presentar copia simple del certificado TIF (tipo de inspección federal) vigente del proveedor de cárnicos que utilizará el licitante para la prestación del servicio.
- L. El licitante deberá presentar copia de la licencia sanitaria de la empresa y/o aviso de apertura, expedido por la Secretaría de Salud o por COFEPRISS, referente al giro de alimentos.
- M. El licitante deberá presentar copia del comprobante de las seis últimas fumigaciones efectuadas en su Cocina Central, así como su contrato anual vigente, cuadro de rotación de productos a utilizar, fichas técnicas de los productos, así como la autorización y registros ante la CICOPLAFEST de aquellos productos que así lo requieran y copia de la Licencia Sanitaria de la empresa que proporciona el servicio.
- N. El licitante deberá presentar copia de cuando menos un contrato en el que demuestre que prestó el servicio de comida transportada, desde la Cocina Central del licitante al cliente.
- O. El licitante deberá presentar manifestación escrita firmada por su representante legal acreditando que cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción de al menos cinco por ciento (5%) de la totalidad de su planta de empleados, los cuales deben tener una antigüedad mayor a seis meses. Dicha manifestación deberá incluir la relación con nombre y apellidos de sus trabajadores con discapacidad y el número total de empleados.

Asimismo, deberá incluir constancia del aviso de alta de sus trabajadores con discapacidad al régimen obligatorio emitido por el instituto mexicano del seguro social, e incluidos en la manifestación. Constancia que acredite que dichos trabajadores incluidos como discapacitados son personas con discapacidad en términos de lo previsto por la fracción IX del artículo 2 de la Ley General de las Personas con Discapacidad.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- P.** El licitante deberá manifestar mediante escrito libre, la relación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio en que participa, así como que acrediten que esas empresas han producido los bienes que se utilizarán en la prestación del servicio de comedor, debiendo ser acompañado de las constancias de que cuentan con innovación tecnológica y que se tenga registrada en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.
- Q.** El licitante deberá presentar evidencia de que haya difundido y aplicado políticas, programas o acciones enfocadas a promover la equidad y la igualdad entre mujeres y hombres en la organización.
- R.** Original o copia certificada y copia simple de un (1) contrato por cada año cumplido, en el que acredite su antigüedad en la prestación de servicios con una máximo de 5 (cinco) años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en los que se acredite la prestación del servicio.
- S.** Original o copia certificada y copia simple de contratos en los que acredite haber proporcionado un mínimo de 150 servicios de comida diarios. Para ello el licitante deberá presentar mínimo 2 y máximo 10 contratos que hayan estado vigentes en los últimos cinco años.
- T.** El licitante deberá presentar carta, firmada por el representante legal, en donde manifieste que la empresa a la cual representa no ha causado intoxicación durante la prestación de los servicios, durante los últimos cinco años.
- U.** El licitante deberá presentar por lo menos 10 ciclos de menú para comidas institucionales.
- V.** El licitante deberá presentar el calendario de análisis de personal y alimentos para la vigencia del contrato; así mismo, deberá incluir las acciones de mantenimiento preventivo al mobiliario y equipo de la cocina de la Convocante.
- W.** El licitante deberá presentar un organigrama, en el cual se identifique la función del personal que atenderá los requerimientos operativos y administrativos del Instituto. Dicho esquema deberá incluir nombre completo, función desempeñada y datos de contacto (correo electrónico, teléfono fijo y móvil).
- X.** El licitante deberá presentar, copia simple de mínimo 5 y máximo 10 contratos, con una antigüedad máxima de 5 años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en los que se acredite la prestación del servicio con volúmenes similares a los requeridos.

Los licitantes deberán acompañar copia y original para cotejo de las cartas de cumplimiento satisfactorio y oportuno del contrato por cada uno de éstos que haya exhibido, la cual deberá contener el número, denominación o medio a través del cual se puede identificar el contrato cumplido del cual presenta copia, el periodo de vigencia que abarca y deberá dar constancia de que no se haya ocasionado intoxicación durante el otorgamiento del servicio. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del contratante (clientes).

El Licitante deberá Presentar todos los documentos anteriormente citados y cumplir con los requisitos solicitados, a fin de ser objeto de evaluación de puntos y porcentajes.

Para el caso de proposiciones presentadas de forma presencial en todos los casos en los que se requiera que los documentos se presenten firmados, deberá considerarse que la firma tendrá que ser autógrafa, es decir no se aceptará firma en facsímil, escaneada o cualquier otra forma de digitalización o impresión.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

La Convocante se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información presentada por el licitante, en caso, de que el licitante haya proporcionado información o declaración falsa, o que actúe con dolo o mala fe, su propuesta será desechada y en su caso, procederá la notificación al Órgano Interno de Control para que realice la investigación respectiva y de ser procedente, aplique las sanciones que indica el artículo 60 de La Ley.

La falta o error en la presentación de algún documento en la proposición técnica, afectará la solvencia de la proposición y por lo tanto será causa de descalificación a menos de que dicho documento pueda ser cubierto con información contenida en la propia propuesta técnica o económica de conformidad con lo establecido en el artículo 36 de la Ley.

Se sugiere a los licitantes relacionar la documentación presentada conforme al [Anexo 4](#), el no presentar dicho anexo no será motivo de desechamiento.

V.3.2.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA

La proposición económica deberá presentarse dirigida al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores en forma impresa y en medio magnético de manera independiente al de la proposición técnica (formato de Word o Excel con la finalidad de agilizar la elaboración del contrato del licitante ganador), ninguno de los documentos presentados deberá tener impreso el escudo nacional ni el logotipo de la Convocante, pudiéndose presentar en el formato del [Anexo 11](#), en sobre cerrado, en original, en idioma español, sin tachaduras ni enmendaduras, en Moneda Nacional, con firma autógrafa de la persona que tenga poder legal para tal efecto, la cual deberá ser la misma que firme el [Anexo 5A](#) o [Anexo 5B](#), de preferencia en papel con membrete del licitante o a través de **CompraNet 5.0** y deberá contener su proposición económica la información que se indica a continuación:

- A. Indicar el número de la presente licitación.
- B. Se deberá cotizar el precio unitario de los servicios solicitados en el [Anexo 13 "Características Técnicas del servicio"](#), para lo cual deberá requisitar el formato considerando la información contenida en el [Anexo 11 Propuesta Económica](#).
- C. Subtotal de la propuesta.
- D. En su caso, los descuentos que se ofrezcan.
- E. Porcentaje e importe del impuesto al valor agregado.
- F. Importe total de la propuesta con número y letra.
- G. La indicación de que la vigencia de la cotización será por el ejercicio fiscal 2015, que los precios serán fijos durante la vigencia del contrato, así como su conformidad a las condiciones de pago establecidas en esta convocatoria. Aceptando que en caso de alguna suspensión del procedimiento por parte de la Secretaría de la Función Pública, la propuesta permanecerá vigente hasta en tanto quede sin efecto la suspensión.

El no presentar la proposición económica en medio magnético, no será causa de desechamiento de la misma.

En caso de que la proposición económica no coincida con los términos de la propuesta técnica, la propuesta en su conjunto será desechada.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Se sugiere utilizar el **Anexo 11** que se integra en esta convocatoria, si se utiliza otro formato distinto deberá contener, los requisitos mínimos solicitados en el **numeral V.3.2** y el anexo antes mencionado.

La falta de algún requisito en la proposición económica, será causa de desechamiento de la misma, lo cual se hará del conocimiento de los participantes al momento del fallo.

VI.- TIPO DE CONTRATACIÓN.

Conforme a lo dispuesto por los artículos 39 fracción I inciso “d” del **Reglamento de La Ley**, se comunica que el contrato que se derive de la presente licitación será solo por el ejercicio fiscal 2015, de acuerdo a la suficiencia presupuestal autorizada para tal efecto.

VII.- CRITERIOS PARA EVALUACIÓN, ADJUDICACIÓN Y DESECHAMIENTO DE PROPOSICIONES

VII.1.-CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN A LAS PROPOSICIONES.

La Convocante únicamente considerará las propuestas que cumplan con todos y cada uno de los requisitos y condiciones establecidas en el **Anexo 13 "Características Técnicas del servicio"**, de esta convocatoria y los derivados de las juntas de aclaraciones, en apego a lo siguiente:

- a) La convocante se reserva el derecho de verificar ante cualquier instancia gubernamental o privada que considere necesaria para tal efecto que la documentación, así como las propuestas técnicas y económicas requeridas, contengan todos y cada uno de los requisitos solicitados en la presente convocatoria, sus anexos y juntas de aclaraciones;
- b) El área técnica y/o requirente de los servicios de la Convocante, verificará que la propuesta técnica cumpla con las características y especificaciones establecidas en el **Anexo 13 "Características Técnicas del servicio"**, de esta convocatoria.
- c) El área técnica y/o requirente de los servicios de la Convocante, verificará que se garanticen y satisfagan las condiciones de los servicios sujetos de contratación;
- d) El área Técnica y/o requirente de los servicios de la Convocante evaluará las proposiciones técnicas utilizando el criterio de puntos y porcentajes establecidos en esta Convocatoria, debiendo determinar las propuestas que son susceptibles de evaluación económica, de conformidad con la puntuación otorgada a cada propuesta, esta última calificación deberá ser explicada suficientemente con causas y motivos de las mismas y las propuestas que no cumplan por no acreditar al menos la puntuación mínima requerida, para evaluarse económicamente serán desechadas, sin que posteriormente el licitante pueda subsanar los errores u omisiones en que haya incurrido, haciéndolo del conocimiento de los licitantes en las actas o dictamen correspondiente;
- e) De conformidad con lo establecido en el artículo 55 de **El Reglamento**, si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos o de cálculo, la Convocante procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones. De lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro, en el dictamen de adjudicación y en el acta correspondiente. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), se aplicará lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 46 de **La Ley**, respecto del contrato o, en su caso, sólo por lo que hace a las partidas afectadas por el error;

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- f) Una vez hecha la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará por partida completa a un sólo licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria y que obtuvo la mayor puntuación en la evaluación combinada de puntos y porcentajes y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas (Art. 36 Bis de **La Ley**). Se emitirá un dictamen que servirá como fundamento para el fallo, en el que se hará constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento; en dicho documento se harán constar las proposiciones admitidas, las que fueron desechadas y las razones para ello o por las cuales la propuesta no resultó ganadora;
- g) Si derivado de la evaluación se obtuviera un empate en el puntaje obtenido de las propuestas, se dará preferencia a las personas que integren el sector de micro, pequeñas y medianas empresas nacionales. En el caso de que ambas cuenten con las mismas condiciones se adjudicará al licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el acto de fallo.

VII.2.- PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA

La Dirección de Recursos Humanos, verificará que las propuestas técnicas incluyan, los documentos y los requisitos requeridos en la presente convocatoria con fundamento en el artículo 36 párrafo tercero de **La Ley** y 52 de **El Reglamento** y realizará la evaluación de las propuestas técnicas, mediante el criterio de evaluación de puntos y porcentajes, tal como se indica en este apartado.

Únicamente aquellas propuestas que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente convocatoria serán factibles de evaluación por el método de puntos y porcentajes considerando los requisitos y documentos que se indican a continuación y que los licitantes deberán presentar dentro de sus propuestas con el fin de evaluar los servicios ofertados, la capacidad, experiencia y especialidad del licitante y de sus recursos humanos, así como el cumplimiento de contratos similares al del presente proceso de contratación, para satisfacer todos y cada uno de los requisitos mínimos de las especificaciones y alcances de los servicios estipulados en la presente convocatoria.

Criterios de Evaluación (Puntos y Porcentajes)

Si el licitante cumple con los requisitos mínimos establecidos en la convocatoria, se procederá a revisar los requisitos y documentos que se indican a continuación y que los licitantes deberán presentar dentro de sus propuestas con el fin de evaluar los servicios ofertados, la capacidad, experiencia y especialidad del Licitante y de sus recursos humanos, así como el cumplimiento de contratos similares al del presente proceso de contratación, para satisfacer todos y cada uno de los requisitos mínimos de las especificaciones y alcances de los bienes estipulados en este contrato.

Para tal fin, los licitantes deberán de reunir en su propuesta cuando menos **45 de 60 puntos máximos** que se pueden obtener en la evaluación para que esta sea considerada solvente y no sea desechada. Para el caso específico de los rubros y subrubros, en caso de no ofertar el requisito mínimo solicitado o no presentar evidencia, no se asignará puntuación. En la propuesta los rubros y subrubros a considerar son:

Esquema de Puntos y Porcentajes de acuerdo a lo siguiente:

A.- CAPACIDAD DEL LICITANTE (24 PUNTOS)

Consiste en el número de recursos humanos que técnicamente estén aptos para prestar el servicio requerido así como los recursos económicos y de equipamiento establecidos por el licitante para prestar los servicios en el tiempo, condiciones y niveles de calidad definidos por la convocante, así como otorgar cualquier otro aspecto indispensable para que el licitante pueda cumplir con las obligaciones previstas en el contrato.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

REQUISITOS	PUNTOS ASIGNADOS	ELEMENTOS A EVALUAR PARA DETERMINAR LA CAPACIDAD DEL LICITANTE		
RUBRO / SUB RUBRO	TOTAL/ SUBTOTAL	DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA	PARÁMETRO DE EVALUACIÓN	PUNTOS
A.- Capacidad del licitante	24 puntos			
a).- Capacidad de los Recursos Humanos	10			
a.1) El licitante deberá acreditar que las personas responsables de la atención del servicio (Encargado del comedor y Chef), están técnicamente preparadas, al contar con experiencia en la atención del servicio.	3	El licitante deberá acreditar la preparación técnica de las personas propuestas para cubrir los roles de Encargado de Comedor y Chef, mediante el currículum de cada uno de ellos en el que se detalle la experiencia en su área de responsabilidad. Se otorgará la mitad de la puntuación total por cada persona acreditada.	Experiencia	Puntos
			Más de 10 años	3
			Entre 5 y 10 años	2
			Menos de 5 años	1
a.2) El licitante deberá acreditar que las personas encargadas del servicio (Encargado de comedor cuentan con la preparación técnica necesaria para proporcionar el servicio.	5	El licitante deberá acreditar que las personas que propone como Encargado de comedor y Chef cuentan con estudios técnicos o profesionales en el ramo de preparación de alimentos, para lo cual deberá presentar certificado o título profesional de cada una de las personas que propone. Se otorgará la mitad de la puntuación total por cada persona acreditada.	Titulado	5
			Carrera técnica	3
			Pasante o trunco	1
a.3) El licitante deberán acreditar que la personas responsable de la atención del servicio en el comedor (Encargado del comedor) ha otorgado el servicio a satisfacción de sus clientes.	2	El licitante deberá acreditar que la persona que propone como Encargado del comedor ha otorgado el servicio a satisfacción de sus clientes, mediante la presentación de carta(s) firmada(s) por sus clientes manifestando que la persona responsable ha otorgado el servicio, a satisfacción. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del cliente.	Tres o más cartas	2
			Dos cartas	1
			Una carta	0.5
b).- Capacidad de los Recursos Económicos y equipamiento.	14			
b.1) Los licitantes deberán comprobar que sus ingresos en 2013 hayan sido equivalentes al menos al veinte por ciento del monto total de su propuesta económica (antes de IVA), lo anterior deberá acreditarse mediante copia de la última declaración fiscal anual presentada por el licitante ante el SAT.	1	El licitante deberá presentar copia de la declaración fiscal anual 2013 presentada ante el SAT donde compruebe que sus ingresos sean equivalentes a por lo menos el 20% del monto total de su propuesta económica antes de I.V.A.	1	1

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

b.1) Mecanismos para garantizar la calidad de los alimentos.	2	El licitante deberá acreditar que cuenta con mecanismos orientados a garantizar la calidad de los alimentos ofrecidos, para lo cual deberá entregar original y copia de Certificación HACCP (Análisis de Riesgo y Punto Críticos de Control) de su Cocina Central que se encuentre vigente.	Cuenta con certificado HACCP vigente en Cocina Central	2
b.2) Cumplimiento de estándares de calidad y servicio.	1	El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de calidad y servicio requeridos, para lo cual deberá entregar original para cotejo y copia de Certificado ISO 9001:2008 en el ramo de alimentos, en su Cocina Central, así como original para cotejo y copia de las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) ▪ NMX-SAA-14001-IMNC-2004 (ISO14001:2004) ▪ NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007). ▪ NOM-093-SSA1- 2009. ▪ NOM-043-SSA2-2012. 	Contar con Certificado ISO 9001:2008 en su Cocina Central.	1
b.3) Cumplimiento de estándares de higiene.	1	El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de higiene requeridos, para lo cual deberá entregar copia del Distintivo H vigente en su Cocina Central, así como el contrato de Auditoría Sanitaria y Mantenimiento anual del Distintivo, celebrado por un instructor autorizado con registro ante la Secretaría de Turismo. Adicionalmente, deberá presentar copia del listado de verificación de la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004 debidamente requisitado y firmado por el o los responsables de la verificación.	Presenta Distintivo H y documentación complementaria de su Cocina Central.	1
b.4) Cumplimiento de estándares de higiene en la operación regular del licitante.	align="center">2.50	El licitante deberá acreditar que su operación cumple con los estándares de higiene necesarios, para lo cual deberá presentar copia y original para cotejo del Certificado "Distintivo H" de cuando menos	Presenta copia de certificado H en más de cinco establecimientos.	2.5
			Presenta copia de certificado H en 4 ó 5 establecimientos.	2

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

		TRES establecimientos en los que haya prestado servicios, con una antigüedad no mayor a un año.	Presenta copia de certificado H en tres establecimientos.	1
b.5) Cumplimiento de normas sanitarias de proveedores de cárnicos.	1.50	El licitante deberá presentar copia simple del certificado TIF (tipo de inspección federal) vigente del proveedor de cárnicos que utilizará el licitante durante la prestación del servicio.	Presenta Certificado TIF vigente	1.50
b.6) Permiso de apertura por parte de las autoridades correspondientes.	1.50	El licitante deberá presentar copia de la licencia sanitaria de la empresa y/o aviso de apertura, expedido por la Secretaría de Salud o por COFEPRIS, referente al giro de alimentos.	Presenta licencia sanitaria expedido por las autoridades correspondientes.	1.50
b.7) Realización de acciones orientadas a prevenir plagas.	1	El licitante deberá presentar copia del comprobante de las seis últimas fumigaciones efectuadas en su Cocina Central, así como su contrato anual vigente, cuadro de rotación de productos a utilizar, fichas técnicas de los productos, así como la autorización y registros ante la CICOPALFEST de aquellos productos que así lo requieran y copia de la Licencia Sanitaria de la empresa que proporciona el servicio.	Presenta documentación requerida.	1
b.8) Capacidad de transportar comida desde Cocina Central	1	El licitante deberá presentar copia de cuando menos un contrato en el que demuestre que prestó el servicio de comida transportada, desde la Cocina Central del licitante al cliente.	Presentación de un contrato que demuestre el manejo de transporte de comida.	1
c) Participación de personal con discapacidad, lo cual acreditará mediante aviso de alta al régimen obligatorio IMSS, de trabajadores con discapacidad. Para ser válido esté rubro contar con una plantilla mínima del 5% con una antigüedad no inferior a seis meses de acuerdo al artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.	0.5	El licitante deberá presentar manifestación escrita firmada por su representante legal acreditando que cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción de al menos cinco por ciento (5%) de la totalidad de su planta de empleados, los cuales deben tener una antigüedad mayor a seis meses. Dicha manifestación deberá incluir la relación con nombre y apellidos de sus trabajadores con discapacidad y el número total de empleados. Asimismo, deberá incluir constancia del aviso de alta de sus trabajadores con discapacidad al	5% o más del total de trabajadores discapacitados de su planta	0.5

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

		régimen obligatorio emitido por el instituto mexicano del seguro social, e incluidos en la manifestación. Constancia que acredite que dichos trabajadores incluidos como discapacitados son personas con discapacidad en términos de lo previsto por la fracción IX del artículo 2 de la Ley General de las Personas con Discapacidad. Aviso, reporte o listado de alta y/o modificación de salario al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social.		
d) Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio	0.5	El licitante deberá manifestar, (mediante escrito libre, la relación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio en que participa, así como que acrediten que esa empresas han producido los bienes que se utilizarán en la prestación del servicio de comedor, debiendo ser acompañado de las constancias de que cuentan con innovación tecnológica y que se tenga registrada en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.	Presenta escrito y constancias requeridas	0.5
e) Equidad de género.	0.5	El licitante deberá presentar evidencia de que haya difundido y aplicado políticas, programas o acciones enfocadas a promover la equidad y la igualdad entre mujeres y hombres en la organización.	Presentar certificación correspondiente	0.5
B.- EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (16 PUNTOS)				
REQUISITOS	PUNTOS ASIGNADOS	ELEMENTOS A EVALUAR PARA DETERMINAR LA EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE.		
RUBRO / SUB RUBRO	TOTAL/ SUBTOTAL	DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA	PARÁMETRO DE EVALUACIÓN	PUNTOS

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

a) Experiencia.- Contratos de servicios similares a los requeridos en el presente proceso de contratación que el licitante haya celebrado durante los últimos 5 años.	6.5	Original o copia certificada y copia simple de un (1) contrato por cada año cumplido, en el que acredite su antigüedad en la prestación de servicios con una máximo de 5 (cinco) años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en los que se acredite la prestación del servicio.	Se asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite el mayor tiempo de experiencia con un máximo de 5 años. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón de los años de experiencia acreditados.	6.5
b) Especialidad.- Contratos que el licitante haya prestado con las características específicas y condiciones similares a las requeridas por la convocante.	6.5	Original o copia certificada y copia simple de contratos en los que acredite haber proporcionado un mínimo de 150 servicios de comida diarios. Para ello el licitante deberá presentar mínimo 2 y máximo 10 contratos que hayan estado vigentes en los últimos cinco años.	Se asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite el mayor número de contratos con un máximo de 10. A partir de este máximo asignado, se efectuará un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón del número de contratos presentados.	6.5
c) Cartas de no intoxicación.	3	El licitante deberá presentar carta, en donde se manifieste que la empresa a la cual representan no ha causado intoxicación en sus servicios ofrecidos, durante los últimos cinco años.	Presenta carta manifestando que no ha causado intoxicación en los servicios proporcionados.	3
C.- PROPUESTA DE TRABAJO (8 PUNTOS)				
REQUISITOS	PUNTOS ASIGNADOS	ELEMENTOS A EVALUAR PARA DETERMINAR LA PROPUESTA DE TRABAJO.		
RUBRO / SUB RUBRO	TOTAL/ SUBTOTAL	DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA	PARÁMETRO DE EVALUACIÓN	PUNTOS
Subtotal: 8 puntos				
a) Metodología para la prestación del servicio solicitado	5	a.1) Propuesta técnica del licitante. Cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos del Anexo Técnico.	Presenta descripción y especificaciones a detalle del cumplimiento de las características del servicio, considerando las precisiones y modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones.	2
		a.2) Presentación de por lo menos 10 ciclos de menú para comidas institucionales.	Presenta más de 10 ciclos de menú para comidas institucionales	3
			Presenta 10 ciclos de menú para comidas institucionales.	1.5

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

b) Plan de trabajo para la prestación del servicio solicitado	2	Plan de trabajo. El licitante deberá presentar el calendario de análisis de personal y alimentos para la vigencia del contrato; así mismo, deberá incluir las acciones de mantenimiento preventivo al mobiliario y equipo de la cocina de la Convocante	Presentar calendario considerando la totalidad de los requerimientos.	2
c) Esquema estructural de la organización de los Recursos Humanos para la prestación del servicio solicitado	1	Esquema estructural de la organización de los Recursos Humanos, para lo cual el licitante deberá acompañar un organigrama en el cual se identifique la función de personal que atenderá los requerimientos operativos y administrativos del Instituto. Dicho esquema deberá incluir nombre completo, función desempeñada y datos de contacto (correo electrónico, teléfono fijo y móvil).	Presenta organigrama y listado con los datos solicitados.	1
D.- CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS (12 PUNTOS)				
REQUISITOS	PUNTOS ASIGNADOS	ELEMENTOS A EVALUAR EN EL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS DEL LICITANTE		
RUBRO / SUB RUBRO	TOTAL/ SUBTOTAL	DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA	PARÁMETRO DE EVALUACIÓN	PUNTOS

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

<p>Cumplimiento de Contratos. Contratos de servicios similares a los requeridos en el presente proceso de contratación, que el licitante haya suscrito, con su respectiva constancia de cumplimiento.</p>	<p>12</p>	<p>Copia simple de mínimo 5 y máximo 10 contratos, con una antigüedad máxima de 5 años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, en los que se acredite la prestación del servicio con volúmenes similares a los requeridos. Los licitantes deberán acompañar copia y original para cotejo de las cartas de cumplimiento satisfactorio y oportuno del contrato por cada uno de éstos que haya exhibido, la cual deberá contener el número, denominación o medio a través del cual se puede identificar el contrato cumplido del cual presenta copia, el periodo de vigencia que abarca y deberá dar constancia de que no se haya ocasionado intoxicación durante el otorgamiento del servicio. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del contratante (clientes). Nota: Para el caso de que alguna carta de cumplimiento satisfactorio y oportuno del contrato no contenga alguno de los requisitos anteriormente señalados que permitan vincular el cumplimiento del contrato que se menciona, no será sujeta de puntuación.</p>	<p>Se asignara el máximo de puntuación al licitante que acredite el cumplimiento del mayor número de contratos, con un máximo de 10. A partir de este máximo asignado, se efectuara un reparto proporcional de puntuación entre el resto de los licitantes, en razón del número de contratos presentados, debiendo presentar al menos dos contratos.</p>	<p>12</p>
<p>TOTAL</p>	<p>60 Puntos</p>			

La puntuación máxima asignada para este rubro será de **60 puntos**. Para ser considerada solvente y no ser desechada, deberá de obtener como mínimo **45 puntos**, de conformidad a lo establecido en los **Criterios de evaluación de puntos y porcentajes y al ACUERDO por el que se emiten diversos Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y de Obras Públicas y Servicios relacionados con las mismas.**

VII.3.- PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA

La Convocante procederá a realizar la evaluación económica considerando el total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta económica, misma que deberá tener *un valor numérico máximo de 40*, por lo que a la propuesta económica que resulte ser la más baja de las técnicamente aceptadas, deberá asignársele la puntuación o unidades porcentuales máxima. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la Aplicación del Criterio de Evaluación de proposiciones a través del Mecanismo de Puntos o Porcentajes en los Procedimientos de Contratación.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Para determinar la puntuación que corresponda a la propuesta económica, la Convocante aplicará la siguiente fórmula:

$$PPE = MPemb \times 40 / MPI$$

Donde:

PPE= Puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la propuesta económica;

Mpemb= Monto de la propuesta económica más baja, y

MPI= Monto de la i-ésima propuesta económica.

CRITERIOS (METODOLOGÍA) DE EVALUACIÓN TÉCNICA-ECONÓMICA Y DE ADJUDICACIÓN

Para calcular el resultado final de la puntuación que obtuvo cada proposición se aplicará la siguiente fórmula:

$$PTj = TPT + PPE \quad \text{para toda } j=1,2,\dots,n$$

Donde:

PTj= Puntuación o Unidades total de la Proposición;

TPT= Total de puntuación o unidades porcentuales asignadas a la propuesta técnica.

PPE= Puntuación o unidades porcentuales asignados a la propuesta económica, y

El Subíndice “j” representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación.

La proposición más solvente para la Convocante, será aquella que reúna la mayor puntuación o unidades porcentuales conforme a lo dispuesto en el numeral sexto de los Lineamientos para la Aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación.

VII.4.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Una vez hecha la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará por partida a un solo licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria de licitación y que haya obtenido la mayor puntuación en la evaluación combinada de puntos y porcentajes y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas (Art. 36 bis de **La Ley**). Se emitirá un dictamen que servirá como fundamento para el fallo, en el que se hará constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento; en dicho documento se harán constar las proposiciones admitidas, las que fueron desechadas y las razones para ello o por las cuales la propuesta no resultó ganadora.

Si derivado de la evaluación económica, se obtuviera un empate en la propuesta de dos o más licitantes, para la adjudicación se dará preferencia al licitante que manifieste pertenecer al sector de micro, pequeñas y medianas empresas nacionales. Lo anterior, con fundamento en el artículo 36 Bis segundo párrafo de **La Ley** y 54 de **El Reglamento**.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

En caso de subsistir el empate entre licitantes de la misma estratificación de los sectores señalados en el párrafo anterior, o bien, de no haber licitantes de este sector y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de mi pymes, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada licitante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del licitante ganador y posteriormente las demás boletas de los licitantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones.

Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 54 de **El Reglamento de La Ley**.

VII.5.- DESECHAMIENTO DE PROPOSICIONES.

Conforme a lo establecido en el artículo 29, fracción XV de **La Ley**, será causa de desechamiento el incumplimiento de alguno de los requisitos que afecten la solvencia de las proposiciones de acuerdo a lo establecido en la convocatoria, así como la comprobación de que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios del servicio o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

Asimismo, se desecharan las proposiciones cuando la Convocante verifique que los documentos presentados en la documentación Legal y Administrativa, proposiciones técnicas y económicas, manifiesten información falsa.

La falta o error de algún documento solicitado en los numerales **V.2 DOCUMENTACIÓN LEGAL ADMINISTRATIVA QUE DEBE PRESENTARSE EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, V.3.1 PROPOSICIÓN TÉCNICA Y V.3.2 PROPOSICIÓN ECONÓMICA**, será causa de desechamiento de la proposición del licitante.

Durante la revisión cuantitativa de la documentación sólo se hará la indicación del documento que no haya sido presentado, lo cual se hará constar en el acuse presentado para tal fin, los motivos de incumplimiento se darán a conocer en el acto de fallo a partir del resultado de la evaluación cualitativa y de puntos y porcentajes.

VIII.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA, SUSPENSIÓN Y CANCELACIÓN.

VIII.1.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA.

La presente licitación se declarará desierta de conformidad con lo establecido en los artículos 38, párrafo primero de **La Ley** y 58 de **El Reglamento** cuando:

- A. No se presenten proposiciones en el acto de presentación y apertura;
- B. Cuando las proposiciones presentadas no cumplan con los requisitos establecidos en esta Convocatoria;
- C. Los precios no sean aceptables o convenientes, si así lo considera la Convocante, conforme a lo dispuesto en el numeral VII.1 **CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN A LAS PROPOSICIONES**.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

VIII.2.- SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.

TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO

La Convocante podrá suspender la licitación de forma temporal cuando existan condiciones que constituyan un caso fortuito o de fuerza mayor, de acuerdo a lo que establece el Código Civil Federal.

Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la suspensión temporal de la licitación la Convocante reanudará la misma, previo aviso por escrito a todos los involucrados.

DEFINITIVA

La Convocante podrá suspender la licitación en forma definitiva, cuando existan condiciones que constituyan un caso fortuito o de fuerza mayor, de acuerdo a lo que establece el Código Civil Federal.

POR INCONFORMIDAD

El procedimiento de licitación se podrá suspender temporalmente cuando la autoridad que conozca de la inconformidad advierta que existan o pudieran existir actos contrarios a las disposiciones de **La Ley** o a las que de ella deriven, conforme a lo establecido en el artículo 70 de **La Ley**. En estos casos se notificará por escrito a todos los involucrados.

La Convocante una vez que haya recibido la resolución por parte de la Secretaría de la Función Pública notificará por escrito el resultado de la misma, a todos los involucrados.

VIII.3.- CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

Se podrá cancelar la presente licitación, de conformidad con lo establecido en el artículo 38, párrafo cuarto de **La Ley**, cuando:

- A.** Existan circunstancias justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para contratar los servicios o que de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudieran ocasionar daños o perjuicios a la Convocante.
- B.** Por caso fortuito o fuerza mayor.
- C.** La pérdida del mecanismo de seguridad del sistema **CompraNet 5.0**, por parte de la Convocante.

Salvo en las cancelaciones por caso fortuito y fuerza mayor, la Convocante cubrirá a los licitantes los gastos no recuperables que, en su caso, procedan en términos de lo dispuesto por el artículo 101 último párrafo de **El Reglamento de La Ley**.

IX. NULIDAD DE LOS ACTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS, INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.

IX.1.- NULIDADES.

Aquéllos actos que se realicen entre la Convocante y los licitantes, en contravención a lo dispuesto por **La Ley**, **El Reglamento** y las demás disposiciones que de ella se deriven, serán nulos previa determinación de la autoridad competente.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

IX.2- INCONFORMIDADES.

Los licitantes se podrán inconformar en los términos del artículo 65 de **La Ley**, y remitir su inconformidad al Órgano Interno de Control en el Instituto FONACOT, con oficinas en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3er Piso, Colonia Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06760, en México, Distrito Federal, con teléfono 52-65-74-00 Extensiones 7494 y 7828, en un horario de lunes a viernes de 09:00 a 18:00 horas.

En tal sentido la inconformidad será presentada, a elección del promovente, por escrito o a través de los medios remotos de comunicación electrónica que al efecto establezca la Secretaría de la Función Pública, las inconformidades deberán presentarse dentro de los plazos que se señalan en el artículo 65 de **La Ley**. Transcurrido el plazo establecido, se tendrá por precluido el derecho a inconformarse.

La manifestación de hechos falsos se sancionará conforme a lo dispuesto en los artículos 59 y 60, fracción IV de **La Ley**, y a los demás que resulten aplicables.

IX.3.- CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación, cumplimiento o aplicación de **La Ley** y **El Reglamento**, serán resueltas por la Secretaría de la Función Pública; respecto de los contratos que se derive de la presente licitación, serán resueltas por los Tribunales Federales con residencia en el Distrito Federal, en términos de las Leyes y Códigos aplicables en la materia.

En el supuesto de que se suscite alguna controversia relacionada con la información enviada a través de **CompraNet 5.0**, la autoridad competente podrá solicitar a la Secretaría de la Función Pública, exhiba los archivos electrónicos que obran en **CompraNet 5.0**, así como la impresión de éstos debidamente certificados, a efecto de desahogar las pruebas a que haya lugar, conforme a las disposiciones adjetivas que resulten aplicables.

X.- TIPO Y MODELO DE CONTRATO.

Los compromisos que se deriven de la presente licitación, se formalizarán mediante la suscripción de un contrato, que se elaborará de conformidad con **La Ley**, **El Reglamento**, la presente convocatoria, la junta de aclaraciones y las demás disposiciones legales aplicables, cuyo modelo se anexa a la presente convocatoria como parte integrante de la misma. [Anexo 14](#)

X.1.- DOCUMENTACIÓN PARA FORMALIZAR EL CONTRATO.

El licitante que resulte adjudicado, deberá presentarse el día hábil siguiente de haberse emitido el fallo, en el domicilio de la Convocante, dentro del horario de las 9:00 a las 15:00 horas o de las 16:00 a las 18:00 horas; presentando la siguiente documentación:

1. En el caso de personas morales, exhibir para cotejo copia certificada y entregar copia simple del acta constitutiva del licitante conteniendo la inscripción del Registro Público del Comercio o de Asociaciones Civiles, según corresponda, así como todas las modificaciones existentes.
2. Para personas morales exhibir copia certificada del testimonio notarial con datos de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, del Poder General para actos de administración y/o dominio de quien suscribirá el contrato y entregar copia simple.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

3. Para Personas físicas y morales exhibir identificación oficial vigente del representante legal o de quien suscriba el contrato (Pasaporte, Cedula Profesional, Cartilla del servicio Militar Nacional o Credencial para votar) y entregar copia simple.
4. Exhibir original de la Cédula del Registro Federal de Contribuyentes, además el alta ante el Servicio de Administración Tributaria o la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y entregar copia simple.
5. Para personas físicas y morales comprobante de domicilio (copia del último recibo telefónico, recibo de luz, agua, etc.)
6. Las personas físicas y morales deberán presentar carta con datos bancarios (Nombre del banco, No.de plaza, No. de sucursal, No. de cuenta y el No. de clabe.)
7. Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, prevista en la **regla 2.1.27 de la Resolución Miscelánea Fiscal publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014**, o aquella que en el futuro la sustituya, dentro de los **2 días hábiles posteriores a la fecha en que tenga conocimiento del fallo** de la presente licitación. **(Solo en caso de que no lo haya integrado en su propuesta).**

Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, cuando la Administración Pública Federal, Centralizada y Paraestatal, la Procuraduría General de la República, así como las entidades federativas vayan a realizar contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 sin incluir el IVA, deberán exigir de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato y de los que estos últimos subcontraten, les presenten documento vigente expedido por el SAT, en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo, o bien, generarlo a través de la aplicación en línea que para estos efectos le proporcione el SAT, siempre y cuando firme el acuerdo de confidencialidad con el SAT.

En caso de que los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato y los que estos últimos subcontraten, tramiten por su cuenta la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, lo harán en términos de lo dispuesto por la regla 2.1.35.

Asimismo, deberá considerar lo establecido en Oficio Circular No. **UNAOPSP/309/0743/2008**, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 15 de agosto de 2008.

X.2.- MODIFICACIÓN AL CONTRATO.

El contrato que se derive de esta licitación, estando vigente, sólo se podrá modificar conforme a lo dispuesto en el artículo 52 de **La Ley** y 91 y 92 de **El Reglamento**.

X.3.- PRÓRROGAS.

La modificación del plazo estipulado para la realización del servicio por parte del licitante ganador, sólo procederá por caso fortuito, fuerza mayor o causas atribuibles a la Convocante, la cual deberá dejar constancia que acredite dichos supuestos en el expediente del procedimiento conforme a lo dispuesto por el artículo 91 de **El Reglamento de La Ley**. Dicha modificación deberá formalizarse a través del convenio modificatorio correspondiente y en cuyo caso no serán aplicables las penas convencionales. Cabe señalar que toda solicitud de prórroga atribuible a un caso fortuito o fuerza mayor deberá acreditarse documentalmente.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

X.4.- SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO EN LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El licitante ganador que no se presente a firmar el contrato conforme a lo establecido en el **numeral III.7**, por causas imputables al mismo, será sancionado por la Secretaría de la Función Pública, en términos de los artículos 59 y 60 fracción I de **La Ley**. En este caso, la Convocante, sin necesidad de un nuevo procedimiento, podrá adjudicar al segundo lugar, dentro del margen del diez por ciento de la puntuación, de conformidad con lo asentado en el fallo correspondiente, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, conforme a lo señalado en el artículo 46, segundo párrafo de **La Ley**.

X.5.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

De acuerdo a lo señalado en el artículo 54 de **La Ley** y 98 de **El Reglamento**, la Convocante podrá rescindir administrativamente en cualquier momento el contrato que se derive de esta licitación, por la siguiente causa:

- En caso de incumplimiento de alguna de las obligaciones a cargo del licitante ganador, pactadas en el contrato.

De conformidad con lo establecido en el artículo 46, último párrafo de **La Ley**, los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán ser transferidos por el licitante ganador en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la Convocante.

X.6.- TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

Se podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, conforme a lo dispuesto por los artículos 54 Bis y 55 Bis de **La Ley** y 102 de **El Reglamento**, cuando concurren razones de interés general, 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 ocasione algún daño o perjuicio a la Convocante, quedando únicamente obligado el Instituto FONACOT a reembolsar al licitante ganador los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Función Pública.

El licitante ganador podrá solicitar al Instituto FONACOT, el pago de gastos no recuperables en un plazo máximo de un mes, contado a partir de la fecha de la terminación anticipada del contrato o de la suspensión de requerir los servicios, según corresponda.

Si los gastos no recuperables son por los supuestos a que se refieren los artículos 101 y 102 de **El Reglamento** de **La Ley**, serán pagados dentro de un término que no podrá exceder de cuarenta y cinco días naturales posteriores a la solicitud fundada y documentada del licitante ganador.

Todo lo anterior, de conformidad con lo establecido en los artículos 54 Bis de la **La Ley** y 102 de **El Reglamento**.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 1

**ACUERDO por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema
Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de la Función Pública.

SALVADOR VEGA CASILLAS, Secretario de la Función Pública, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 37, fracciones XIX y XXVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 27 y 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 28 y 36 de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, y 6 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de la Función Pública, y **CONSIDERANDO**

Que corresponde a la Secretaría de la Función Pública, en el ámbito de sus atribuciones, establecer normas, políticas y lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos, servicios y obras públicas de la Administración Pública Federal;

Que en términos de los artículos 56, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 74 de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, la administración del sistema electrónico de información pública gubernamental sobre adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionados con las mismas, denominado CompraNet, está a cargo de la Secretaría de la Función Pública, a través de la Unidad de Política de Contrataciones Públicas;

Que el sistema electrónico a que alude el considerando anterior tiene como fines el contribuir a la generación de una política general en la Administración Pública Federal en materia de contrataciones; propiciar la transparencia y seguimiento de las adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público, así como de las contrataciones de obras públicas y servicios relacionados con las mismas, y generar la información necesaria que permita la adecuada planeación, programación y presupuestación de las contrataciones públicas, así como su evaluación integral;

Que para garantizar la inalterabilidad y conservación de la información contenida en CompraNet, es indispensable que esta Secretaría establezca los controles necesarios, he tenido a bien emitir el siguiente:

ACUERDO

Artículo Único.- Se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental, denominado COMPRANET.

Objeto y ámbito de aplicación.

1. Las presentes disposiciones tienen por objeto regular la forma y términos para la utilización del sistema electrónico de información pública gubernamental, denominado CompraNet, por parte de los sujetos a que se refieren los artículos 1 fracciones I a VI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 1 fracciones I a VI de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, así como de los licitantes, proveedores y contratistas, de conformidad con lo previsto en dichos ordenamientos legales. Las menciones que se hagan a las dependencias y entidades o a las convocantes, se entenderán hechas, en lo conducente, a las entidades federativas, los municipios y los entes públicos de unas y otros. El registro para la utilización de CompraNet implica la plena aceptación de los usuarios a sujetarse a las presentes disposiciones y a las demás que regulen la operación de dicho sistema.

Definiciones.

- 2.- Para los efectos de estas disposiciones, en adición a las definiciones contenidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas y en sus respectivos reglamentos, se entenderá por:
 - I. **Ley de Adquisiciones: la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;**
 - II. **Ley de Obras: la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas;**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- III. **Operador y/o Administrador:** al servidor público que ha certificado sus capacidades para realizar operaciones y llevar a cabo procedimientos de contratación en CompraNet;
- IV. **OSD:** las ofertas subsecuentes de descuentos a que se refiere el artículo 2 fracción VIII de la Ley de Adquisiciones;
- V. **PASOP:** el módulo de CompraNet en el que se contienen los programas anuales de adquisiciones, arrendamientos y servicios de las dependencias y entidades y los programas anuales de obras públicas y servicios relacionados con las mismas de las dependencias y entidades;
- VI. **RUPC:** el módulo de CompraNet en el que se contienen el Registro Unico de Proveedores y el Registro Unico de Contratistas;
- VII. **Unidad compradora:** el área de las dependencias o entidades que ha sido registrada y autorizada por la UPCP para realizar operaciones y llevar a cabo procedimientos de contratación en CompraNet, a la cual le es asignada una clave de identificación. Dicha Unidad estará a cargo del titular del área contratante o del área responsable de la contratación a nivel central o del servidor público que éste designe, y
- VIII. **UPCP:** la Unidad de Política de Contrataciones Públicas de la Secretaría de la Función Pública.

Disposiciones generales.

- 3.- Las adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionados con las mismas a que se refieren las presentes disposiciones son los comprendidos en el artículo 3 de la Ley de Adquisiciones y en los artículos 3 y 4 de la Ley de Obras, respectivamente.
- 4.- Para la realización de licitaciones públicas, invitaciones a cuando menos tres personas y adjudicaciones directas, con independencia de su carácter nacional o internacional, cuyos montos sean superiores a la cantidad equivalente a trescientas veces el salario mínimo general diario vigente para el Distrito Federal, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, deberá utilizarse CompraNet, con las salvedades previstas en la Ley de Adquisiciones o en la Ley de Obras, según corresponda.
- 5.- Corresponderá a la Secretaría de la Función Pública, a través de la Unidad de Normatividad de Contrataciones Públicas, previa opinión de la UPCP, la interpretación para efectos administrativos de las presentes disposiciones, así como la resolución de los casos no previstos en las mismas.

De los requisitos técnicos.

- 6.- El sistema CompraNet opera en ambiente Web por lo que los requerimientos tecnológicos mínimos recomendados para su uso son:
 - a. Computadora con microprocesador con arquitectura x86 de séptima generación o equivalente con una capacidad de 512 MB de memoria en RAM y 20 GB de memoria libre en disco duro;
 - b. Versiones actualizadas de navegador para Internet;
 - c. Instalación de software JAVA en su última versión, y
 - d. Conexión a Internet con un ancho de banda de 512 Kbps.
- 7.- La inalterabilidad y conservación de la información contenida o remitida a través de CompraNet, está garantizada por el uso de protocolos de seguridad alineados a los estándares internacionales, no obstante, los usuarios de dicho sistema deberán observar las medidas de seguridad que garanticen que los documentos electrónicos que incorporen al mismo se encuentren libres de virus informáticos.

Del registro y acreditación de unidades compradoras, operadores y administradores.

- 8.- Para obtener el registro y autorización de Unidad compradora, el titular del área contratante o del área responsable de la contratación a nivel central o el servidor público que éste designe deberá solicitar, mediante oficio a la UPCP, el alta de la misma y designar a los servidores públicos que serán capacitados como operadores y/o administradores de esa Unidad compradora, especificando su perfil de usuarios para la operación de CompraNet, de acuerdo con lo señalado en la guía de usuario que la UPCP pondrá a su disposición en el propio sistema.

Para obtener su registro como operadores y/o administradores de una Unidad compradora, los servidores públicos previamente designados por ésta, deberán acreditar estar capacitados para la operación en CompraNet, de conformidad con los programas de capacitación y actualización que sean definidos por la UPCP y difundidos a través de CompraNet.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

La UPCP podrá incluir en CompraNet programas para la capacitación o actualización en línea, los cuales generarán al finalizar el curso, un reporte que acreditará que los servidores públicos cuentan, en su caso, con las habilidades y conocimientos necesarios para realizar operaciones y llevar a cabo procedimientos de contratación en CompraNet.

Cuando se extinga la necesidad de contar con alguna Unidad compradora, el titular del área contratante o del área responsable de la contratación a nivel central o el servidor público que éste designe deberá solicitar, mediante oficio a la UPCP, la baja de esa Unidad Compradora. Dicha solicitud deberá presentarse con quince días naturales de anticipación a la fecha en que se pretenda que la Unidad compradora deje de realizar operaciones y procedimientos de contratación.

- 9.- A los servidores públicos que obtengan su registro como operadores y/o administradores de una Unidad compradora, la UPCP les asignará una clave de usuario única e intransferible que les permitirá operar en CompraNet únicamente para la Unidad compradora que hubiere solicitado su acreditación. Dicho registro se mantendrá vigente para los operadores o administradores que acrediten estar capacitados para la operación en CompraNet, conforme a los programas de actualización correspondientes.
- 10.- La Unidad compradora que se encuentre registrada y autorizada por la UPCP para operar en CompraNet, estará obligada a utilizar dicho sistema para todos sus procedimientos de contratación cuyos montos sean superiores a la cantidad equivalente a trescientas veces el salario mínimo general diario vigente para el Distrito Federal.
- 11.- Será responsabilidad del titular del área contratante o del área responsable de la contratación a nivel central o el servidor público que éste designe, solicitar a la UPCP la baja de algún operador y/o administrador de la Unidad compradora para efectos de cancelar su clave de usuario. Dicha solicitud deberá presentarse mediante oficio, en el que se precisará la fecha a partir de la cual se requiere se efectúe la baja del operador y/o administrador.

De los programas anuales.

- 12.- La UPCP dará a conocer a través de CompraNet, los formularios y requerimientos para la integración, difusión y actualización de los programas anuales previstos en la Ley de Adquisiciones y en la Ley de Obras en el PASOP.
- 13.- Los programas anuales a que alude la disposición anterior y, en su caso, sus actualizaciones deberán ser incorporados en el PASOP, el cual generará el acuse de recibo respectivo.

Del acceso y uso de CompraNet para los proveedores y contratistas.

- 14.- Para que los potenciales licitantes tengan acceso a CompraNet, será necesario que los mismos capturen los datos solicitados en los campos que se determinan como obligatorios en el formulario de registro que está disponible en CompraNet. Si los potenciales licitantes lo estiman conveniente podrán capturar, en ese momento o con posterioridad, la totalidad de la información prevista en dicho formulario. El medio de identificación electrónica para que los potenciales licitantes nacionales, ya sean personas físicas o morales, hagan uso de CompraNet, será el certificado digital de la firma electrónica avanzada que emite el Servicio de Administración Tributaria para el cumplimiento de obligaciones fiscales. Cuando se trate de potenciales licitantes extranjeros, el medio de identificación electrónico para que hagan uso de CompraNet se generará por el propio sistema, previo llenado de los formatos que para tal efecto se encuentren establecidos en el mismo y la entrega de la documentación que a continuación se señala o de su equivalente, la cual de presentarse en idioma distinto al español deberá acompañarse de su correspondiente traducción a este idioma. Dicha documentación deberá remitirse debidamente legalizada o, en su caso, apostillada por las autoridades competentes, en términos de las disposiciones aplicables, a través de CompraNet, de manera digitalizada:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Persona Física	Persona Moral
Acta de Nacimiento. Identificación oficial con fotografía del país de origen (por ejemplo pasaporte vigente). Cédula de identificación fiscal. Clave única de registro de población, si existe en el país de origen. En caso de que el trámite lo realice a través de apoderado, adicionalmente: Documento que acredite el otorgamiento de dicha representación. Identificación oficial con fotografía. Cédula de identificación fiscal (opcional).	Testimonio de la escritura pública con la que se acredite su existencia legal, así como las facultades de su representante legal o apoderado, incluidas sus respectivas reformas. Identificación oficial con fotografía del representante legal o apoderado (ejemplo pasaporte vigente). Cédula de identificación fiscal de la persona moral y, de manera opcional, la de su representante legal o apoderado. Clave única de registro de población del representante legal o apoderado.

CompraNet emitirá un aviso de recepción de la información a que alude este numeral.

- 15.- Una vez que el potencial licitante, nacional o extranjero, haya capturado correctamente los datos determinados como obligatorios en el formulario de registro a que alude el primer párrafo del numeral anterior, CompraNet le hará llegar dentro de los ocho días naturales posteriores, una contraseña inicial de usuario registrado, la cual deberá modificar de manera inmediata con la finalidad de salvaguardar la confidencialidad de la información que remita a través de CompraNet.
- 16.- Para la presentación y firma de proposiciones o, en su caso, de inconformidades a través de CompraNet, los licitantes nacionales deberán utilizar la firma electrónica avanzada que emite el Servicio de Administración Tributaria para el cumplimiento de obligaciones fiscales.
 En el caso de los licitantes extranjeros, para la presentación y firma de sus proposiciones y, en su caso, de inconformidades a través de CompraNet, deberán utilizar los medios de identificación electrónica que otorgue o reconozca la Secretaría de la Función Pública, de conformidad con las disposiciones emitidas al efecto.
 CompraNet emitirá un aviso de la recepción de las proposiciones o, en su caso, de las inconformidades a que se refieren los párrafos anteriores.
 Por medio de identificación electrónica se considerará al conjunto de datos y caracteres asociados que permiten reconocer la identidad de la persona que hace uso del mismo, y que legitiman su consentimiento para obligarse a las manifestaciones que realice con el uso de dicho medio.
- 17.- La UPCP pondrá a disposición de los usuarios de CompraNet, a través de dicho sistema, la información necesaria para el uso eficiente del mismo.

Registro Unico de Proveedores y de Contratistas.

- 18.- Para su inscripción en el Registro Unico de Proveedores o en el de Contratistas, según corresponda, el proveedor o contratista interesado deberá incorporar en CompraNet los datos que le sean aplicables de entre los contenidos en el formulario disponible en dicho sistema, los cuales en términos de los artículos 105 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y 43 del Reglamento de la Ley de Obras, son:
- I. Nombre o razón social, nacionalidad y domicilio;
 - II. Información relativa al número de escritura constitutiva, sus reformas y datos de su inscripción en el Registro Público correspondiente;
 - III. Relación de socios, conforme a lo dispuesto en los artículos 50 fracción VII de la Ley de Adquisiciones o 51 fracción VI de la Ley de Obras, según corresponda, y el artículo 73 de la Ley General de Sociedades Mercantiles;
 - IV. Nombre de los representantes legales del proveedor o contratista, así como la información relativa a los documentos públicos que los acrediten como tales y sus datos de inscripción en el Registro Público de Comercio;

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- V. Especialidad del proveedor o contratista y la información relativa a los contratos que según el caso, lo acrediten;
- VI. Experiencia del proveedor o contratista y la información de los contratos que según el caso, la acreditan, y
- VII. Información referente a la capacidad técnica, económica y financiera del proveedor o contratista.

Una vez que el proveedor o contratista adjudicado haya completado el formulario a que se refiere el párrafo anterior, la Unidad compradora validará la información proporcionada y en su caso lo inscribirá en el RUPC dentro de los dos días hábiles posteriores a que se haya completado el formulario. CompraNet hará llegar al proveedor o contratista su número de inscripción, dentro de los dos días hábiles posteriores a ésta. La fecha de inscripción en el RUPC, será la que se considere como el inicio del historial del proveedor o contratista para efectos de lo dispuesto en los artículos 48 de la Ley de Adquisiciones y 86 de su Reglamento, así como en los artículos 48 de la Ley de Obras y 90 de su Reglamento.

El proveedor o contratista será responsable de mantener actualizada la información a que se refiere este numeral, para efectos de lo dispuesto en los artículos 48, fracción VI del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y 61, fracción VII del Reglamento de la Ley de Obras, para lo cual utilizará el medio de identificación electrónica con el que tiene acceso a CompraNet.

- 19.- Corresponderá a las unidades compradoras incorporar a CompraNet, los datos relativos a los contratos en materia de adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionados con las mismas y a su cumplimiento, con el propósito de integrar el historial de proveedores o contratistas a que hacen referencia los artículos 105 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y 43 del Reglamento de la Ley de Obras, según corresponda.
- 20.- La inscripción en el RUPC sólo se realizará en una ocasión. Cuando una Unidad compradora reciba la solicitud de inscripción de algún proveedor o contratista que ya se encuentre registrado en el RUPC, le comunicará a éste de tal circunstancia y le solicitará verificar que su información contenida en dicho registro se mantenga actualizada.
- 21.- La clave y contraseña que la Unidad compradora utilizará para capturar y validar la información del RUPC le será proporcionada por la UPCP, previa solicitud que realice conforme al procedimiento difundido a través de CompraNet.
La clave y contraseña a que se refiere el párrafo anterior, serán diferentes de las que utilizan los operadores y/o administradores de la Unidad compradora para realizar los procedimientos de contratación en el CompraNet.
- 22.- La información relativa al RUPC permanecerá en CompraNet aun cuando el proveedor o contratista solicite su baja del mismo.
- 23.- Una vez concluido el contrato, la Unidad compradora que capturó los datos relevantes del mismo, deberá incorporar en CompraNet, con base en la información que le proporcione el administrador del contrato o el área responsable de la ejecución de los trabajos, los datos relativos al cumplimiento de dicho contrato para el efecto de que dicho sistema asigne una puntuación al proveedor o contratista, según corresponda, a partir de menor incidencia de los siguientes factores:
 - Aplicación de penas convencionales;
 - Deduciones al pago o retenciones;
 - Ejecución de garantías de cumplimiento, de anticipo, de vicios ocultos, o cualesquiera otra;
 - Inhabilitación en la dependencia o entidad convocante, en términos de los artículos 50 fracción III de la Ley de Adquisiciones o 51 fracción III de la Ley de Obras, según corresponda, y
 - Rescisión administrativa.

El grado de cumplimiento de un proveedor o contratista se determinará por el promedio aritmético de la puntuación de cada uno de los contratos que tenga registrados en CompraNet.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Cualquier Unidad compradora tendrá acceso a la información relativa al historial de cumplimiento de los proveedores y contratistas, con base en la cual podrán reducir los montos de garantía de cumplimiento, en términos de lo dispuesto en los Lineamientos expedidos al efecto por la Secretaría de la Función Pública.

CompraNet sólo considerará totalmente integrado un expediente (carpeta virtual), una vez que la Unidad compradora incorpore en dicho sistema la información a que se refiere el primer párrafo de este numeral respecto del o los contratos derivados de un procedimiento de contratación.

De la operación de CompraNet.

- 24.- Para dar inicio a un procedimiento de contratación en CompraNet, se requiere la creación previa de un expediente (carpeta virtual) el cual contendrá toda la información que derive de dicho procedimiento. Para la creación del expediente, CompraNet cuenta con plantillas preconfiguradas que consideran los diferentes requerimientos de información, según el tipo de procedimiento que se pretenda llevar a cabo.
- 25.- Los contratos que deriven de un procedimiento de contratación deberán reportarse, a más tardar dentro de los 5 días hábiles posteriores al fallo, con independencia de la fecha en que se firmen, utilizando el formulario que para el reporte de información relevante del contrato se encuentra disponible en CompraNet. Cualquier modificación a la información proporcionada, deberá reportarse dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha en que ésta ocurra.
- 26.- Las actas relativas a la junta de aclaraciones, al acto de presentación y apertura de proposiciones, y a la junta pública en la que se dé a conocer el fallo, se deberán incorporar en CompraNet al concluir dichos actos, en la sección de difusión al público en general.
- 27.- La Unidad compradora que permita la recepción de proposiciones en forma documental y por escrito durante un procedimiento de contratación mixto o presencial, deberá incorporar dicha información a CompraNet utilizando al efecto la guía que se encuentra disponible en el propio sistema, con objeto de analizar el comportamiento de las contrataciones públicas.
La información generada por cualquier Operador y/o Administrador en CompraNet, será considerada documento público en términos del Código Federal de Procedimientos Civiles, por lo que su reproducción a través de dicho sistema tendrá pleno valor probatorio.
- 28.- CompraNet cuenta con un Clasificador Unico de las Contrataciones Públicas, denominado CUCOP, el cual permitirá, entre otras funcionalidades, optimizar el análisis de la información relativa a los bienes, servicios y obras públicas que contratan las dependencias y entidades. El CUCOP será utilizado por:
 - a. Los potenciales licitantes, al momento en que se registren en la plataforma para clasificar los bienes o servicios de su especialidad, y
 - b. Las unidades compradoras, al configurar cada expediente de contratación y durante la captura de los datos relevantes del contrato.
- 29.- Las dependencias y entidades, a través de la Unidad compradora, recabarán de los licitantes su aceptación de que se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida por la Unidad compradora, cuando el archivo electrónico en el que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la dependencia o entidad.
- 30.- Cuando por causas ajenas a CompraNet o a la Unidad compradora, no sea posible iniciar o continuar con el acto de presentación y apertura de proposiciones, el mismo se podrá suspender de manera fundada y motivada, hasta en tanto se restablezcan las condiciones para su inicio o reanudación; a tal efecto la Unidad compradora difundirá en CompraNet la fecha y hora en la que iniciará o reanudará el acto.

De las Ofertas Subsecuentes de Descuentos.

- 31.- Para utilizar la modalidad OSD en un procedimiento de licitación pública electrónica, la Unidad compradora tendrá que seleccionar la plantilla correspondiente a esta modalidad al momento de crear el expediente.
- 32.- La participación en un procedimiento de licitación pública electrónica, bajo la modalidad OSD, implica la previa acreditación de los licitantes interesados en el uso de la herramienta OSD, a tal efecto, la UCP mantendrá en CompraNet a disposición de cualquier interesado, la información necesaria para su capacitación y/o acreditación en el uso de dicha herramienta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- 33.- El servidor público que acredite su capacitación para el uso de CompraNet en términos de lo dispuesto en el numeral 8 de las presentes disposiciones, estará certificado para llevar a cabo procedimientos de licitación pública electrónica bajo la modalidad de OSD.
- 34.- La Unidad compradora estará autorizada para realizar la licitación pública electrónica bajo la modalidad de OSD cuando el servidor público designado como operador y/o administrador cumpla lo dispuesto en el numeral anterior.
- 35.- La clave de acceso o certificado digital para que los licitantes participen en procedimientos de contratación bajo la modalidad de OSD serán los mismos que recibieron al inscribirse al CompraNet, de conformidad con los numerales 14 y 15 de las presentes disposiciones.

Transitorios

PRIMERO.- El presente Acuerdo y las disposiciones contenidas en el mismo entrarán en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- A partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, se abrogan las disposiciones y se dejan sin efectos los oficios que a continuación se indican:

- Acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de propuestas dentro de las licitaciones públicas que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 9 de agosto de 2000.
- Acuerdo que establece la información relativa a los procedimientos de licitación pública que las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal deberán remitir a la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo por transmisión electrónica o en medio magnético, así como la documentación que las mismas podrán requerir a los proveedores para que éstos acrediten su personalidad en los procedimientos de licitación pública, publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 11 de abril de 1997.
- Oficio No. SP/100/del 610 al 635/2004 de fecha 23 de agosto de 2004, emitido por el Secretario de la Función Pública, relativo a la información que debe remitirse al Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales (COMPRANET).
- Oficio SP/100/336/09 de fecha 23 de septiembre de 2009, emitido por el Secretario de la Función Pública, mediante el cual se indica que deberán subirse al Sistema CompraNet los contratos con un monto mayor a 300 veces el Salario Mínimo General Vigente en el Distrito Federal sin considerar IVA.

TERCERO.- A partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, la versión de CompraNet que se encuentra activa desde el año 2000, dejará de ser el sistema electrónico de información pública gubernamental sobre adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionados con las mismas. La información contenida en dicha versión no será migrada a la nueva plataforma y sólo se mantendrá disponible para consulta, así como para los efectos previstos en el párrafo siguiente.

Los procedimientos de contratación que las dependencias y entidades hayan iniciado en la versión activa de CompraNet a que se refiere el párrafo anterior, deberán concluirse utilizando esa versión.

CUARTO.- Hasta en tanto se encuentre disponible la funcionalidad en CompraNet para realizar el sorteo por insaculación previsto en el último párrafo del artículo 54 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, dicho sorteo se llevará a cabo de acuerdo con lo establecido en los párrafos segundo y tercero del citado precepto.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, Distrito Federal, a los dieciséis días del mes de junio de dos mil once.- El Secretario de la Función Pública,

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

PARA LOS LICITANTES QUE PARTICIPAN A TRAVÉS DE COMPRANET

(UTILIZAR PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

**INSTITUTO FONACOT
PRESENTE**

FECHA

C. _____ en mi carácter de _____ (Carácter que ostenta quien otorga el poder) de la _____ (Nombre de la empresa licitante), manifiesto que acepto todas las cláusulas y condiciones de la convocatoria de licitación, de conformidad Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet.

Atentamente,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ANEXO 2

FORMA DE REDACCIÓN DE LAS PÓLIZAS QUE GARANTICEN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Indicación del número de contrato, así como del importe total garantizado con número y letra.

Que es a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores; para garantizar a “nombre de licitante ganador” el fiel y exacto cumplimiento de todas las estipulaciones conferidas en el contrato, por el importe del 10% (diez por ciento) del monto total antes de I.V.A. y el cumplimiento de cada una de las obligaciones a su cargo, derivados de la licitación por el monto de \$_____ (Número y letra).

Con relación a la redacción de la garantía se deberán transcribir las siguientes cláusulas:

“Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Instituto FONACOT otorgue prórrogas o esperas al prestador del servicio para el cumplimiento de sus obligaciones.”

“La vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contrato ó pedidos y actos administrativos.”

*“La Institución de fianzas, acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de **La Ley Federal de Instituciones de fianzas en vigor**, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.”*

“La presente garantía de cumplimiento únicamente podrá ser liberada mediante escrito emitido, por la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales del Instituto FONACOT.”**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 3

ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL V.2 DE LA CONVOCATORIA			
	DESCRIPCIÓN	SI PRESENTÓ	NO PRESENTÓ
1.	El licitante deberá presentar copia y original para cotejo del acta de nacimiento para el caso de personas físicas y para el caso de personas morales acta constitutiva, así como su última modificación donde se pueda constatar su relación de accionistas y su porcentaje de participación.		
2.	Los licitantes que participen por si mismos o a través de un representante, deberán presentar un escrito en el que su firmante manifieste que cuenta con facultades suficientes para comprometerse y responder por si o su representada en la presente licitación , así como para suscribir las proposiciones técnicas y económicas, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 48 fracción V de El Reglamento de La Ley . Para tal efecto, los licitantes deberán requisitar el Anexo 5A o Anexo 5B e invariablemente se deberá insertar la leyenda “Bajo protesta de decir verdad”. El domicilio que se mencione en los documentos antes citados, será considerado por la Convocante como el indicado para que el licitante reciba toda clase de notificaciones que resulten de los actos, contratos y convenios derivados de este procedimiento. Asimismo deberán contar con una dirección de correo electrónico e indicarlo en el Anexo 5A o Anexo 5B según sea el caso.		
3.	Identificación oficial vigente del representante legal de la persona física o moral, la que deberá contener firma y fotografía, debiendo ser alguno de los siguientes documentos: pasaporte, cartilla, credencial para votar, cédula profesional o los formularios FM2 Y FM3, (Estos dos últimos en caso de ser de nacionalidad extranjera) original para cotejo y copia simple por ambos lados para el expediente de la licitación.		
4.	En caso de que se concurra a entregar la proposición técnica y económica en representación de una persona física o moral y no cuente con la representación legal para poder realizar aclaraciones durante el acto de entrega y apertura de las proposiciones técnicas y económicas se deberá presentar carta poder simple en original. En caso de no contar con carta poder solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador. Anexo 5		
5.	Escrito del licitante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que ni el suscrito ni ninguno de los socios integrantes de la persona moral que representa, se encuentra en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de La Ley y segundo transitorio del decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de La Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. Anexo 6		
6.	Escrito del licitante, en el que manifieste que ha leído la presente convocatoria, que cuenta con la capacidad legal, técnica y financiera para la prestación del servicio objeto de la presente licitación y está conforme con los criterios de adjudicación, así como con todos y cada uno de los puntos que en ésta se señalan. La presentación de este escrito no lo exime de la entrega de cualquier otro documento solicitado en la presente convocatoria. Anexo 7 En el caso de los licitantes que participen en el procedimiento a través de CompraNet 5.0 , deberán presentar, declaración en la que manifiesten que aceptan todas las cláusulas y condiciones de la convocatoria de licitación, de conformidad a la novena disposición del acuerdo por el que se establecen las disposiciones para el uso de medios remotos de comunicación electrónica, en el envío de proposiciones dentro de las licitaciones públicas que celebren las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, así como en la presentación de las inconformidades por la misma vía. Anexo 1 .		

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL V.2 DE LA CONVOCATORIA			
	DESCRIPCIÓN	SI PRESENTÓ	NO PRESENTÓ
7.	Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el licitante manifieste la declaración de integridad, de acuerdo a lo señalado en el artículo 29, fracción IX de La Ley. Anexo 9		
8.	Los licitantes deberán requisitar el formato de estratificación conforme al Anexo 12.		
9.	Para el caso de que se participe por medio de presentación conjunta, será necesario que el representante común de la agrupación señale a través de escrito simple, que la proposición se presenta en forma conjunta, así mismo deberá presentar el convenio conforme a lo establecido en el numeral II.3. En este caso, el representante común deberá presentar todos y cada uno de los escritos solicitados en el presente numeral, y cada una de las personas que integran la participación conjunta deberá entregar los escritos de los incisos 1 al 9 del presente numeral.		
10	Todos los licitantes deberán integrar como parte de su proposición técnica, el registro electrónico que genera el Sistema CompraNet 5.0 , para la participación en la presente licitación. (Su no presentación no será motivo de desechamiento).		
11	Los licitantes deberán proporcionar el Registro Único de Proveedores y Contratistas (RUPC), en caso de no contar con el deberán presentar un escrito en el que manifiesten que concluirán su trámite de registro antes de que finalice el proceso de licitación. (Su no presentación no será motivo de desechamiento).		
12.	Escrito del licitante en el que manifieste qué documentación de la contenida en sus propuestas técnica y económica considera clasificada como confidencial, reservada y/o comercial reservada, explicando los motivos de clasificación en términos de los artículos 18 y 19 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental Anexo 8 (Su no presentación no será motivo de desechamiento).		
<p>La falta o error en la presentación de algún escrito requerido en la documentación Legal-Administrativa (salvo los indicados expresamente en el inciso correspondiente), afectará la solvencia de la proposición y por lo tanto será causa de desechamiento.</p> <p>Se sugiere a los licitantes relacionar la documentación presentada conforme al Anexo 3, el no presentar dicho anexo no será motivo de desechamiento.</p>			

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 4

ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA CONFORME A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL V.3.1			
DESCRIPCIÓN		SI PRESENTÓ	NO PRESENTÓ
A.	Descripción y especificaciones a detalle del cumplimiento de las características de los servicios objeto de la presente licitación, establecidas en el Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio" , considerando las precisiones y modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones.		
B.	Escrito del licitante mediante el cual manifieste que su representada cuenta con personal técnico capacitado suficiente y disponible para la prestación del servicio, por lo que en caso de resultar adjudicado realizará la prestación del servicio, durante la vigencia del contrato, por su cuenta, cargo y riesgo conforme a las condiciones descritas en el Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio" , por lo que no subcontratará parcial o totalmente los mismos. Anexo 10		
C.	El licitante deberá acreditar la preparación técnica de las personas propuestas para cubrir los roles de Encargado de Comedor y Chef, mediante el currículum de cada uno de ellos en el que se detalle la formación y experiencia en su área de responsabilidad.		
D.	El licitante deberá acreditar que las personas que propone como Encargado de comedor y Chef cuentan con estudios técnicos o profesionales en el ramo de preparación de alimentos, para lo cual deberá presentar certificado o título profesional de cada una de las personas que propone.		
E.	El licitante deberá acreditar que la persona que propone como Encargado del comedor ha otorgado el servicio a satisfacción de sus clientes, mediante la presentación de carta(s) firmada(s) por sus clientes, manifestando que la persona responsable ha otorgado el servicio, a satisfacción. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del cliente.		
F.	El licitante deberá presentar copia de la declaración fiscal anual 2013 presentada ante el SAT donde compruebe que sus ingresos sean equivalentes a por lo menos el 20% del monto total de su propuesta económica antes de I.V.A		
G.	El licitante deberá acreditar que cuenta con mecanismos orientados a garantizar la calidad de los alimentos ofrecidos, para lo cual deberá entregar original y copia de Certificación HACCP (Análisis de Riesgo y Punto Críticos de Control) de su Cocina Central que se encuentre vigente.		
H.	El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de calidad y servicio requeridos, para lo cual deberá entregar original para cotejo y copia de Certificado ISO 9001:2008 en el ramo de alimentos, en su Cocina Central, así como original para cotejo y copia de las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACION EN LA CADENA ALIMENTARIA. ▪ NMX-SAA-14001-IMNC-2004 (ISO14001:2004) SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL ▪ NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. ▪ NOM-093-SSA1- 2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ▪ NOM-043-SSA2-2012, NORMA OFICIAL MEXICANA DE SERVICIOS BASICOS DE SALUD PROMOCION Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. 		
I.	El licitante deberá acreditar que cumple con los estándares de higiene requeridos, para lo cual deberá entregar copia del "Distintivo H" vigente en su Cocina Central, así como el contrato de Auditoría Sanitaria y Mantenimiento anual del Distintivo, celebrado por un instructor autorizado con registro ante la Secretaría de Turismo. Adicionalmente, deberá presentar copia del listado de verificación de la Norma Mexicana NMX-F605-NORMEX-2004 debidamente requisitado y firmado por el o los responsables de la verificación.		
J.	El licitante deberá acreditar que su operación cumple con los estándares de higiene necesarios, para lo cual deberá presentar copia y original para cotejo del Certificado "Distintivo H" de cuando menos TRES establecimientos en los que haya prestado servicios, con una antigüedad no mayor a un año.		

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA CONFORME A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL V.3.1			
	DESCRIPCIÓN	SI PRESENTÓ	NO PRESENTÓ
K.	El licitante deberá presentar copia simple del certificado TIF (tipo de inspección federal) vigente del proveedor de cárnicos que utilizará el licitante durante la prestación del servicio.		
L.	El licitante deberá presentar copia de la licencia sanitaria de la empresa y/o aviso de apertura, expedido por la Secretaría de Salud o por COFEPRISS, referente al giro de alimentos.		
M.	El licitante deberá presentar copia del comprobante de las seis últimas fumigaciones efectuadas en su Cocina Central, así como su contrato anual vigente, cuadro de rotación de productos a utilizar, fichas técnicas de los productos, así como la autorización y registros ante la CICOPAFEST de aquellos productos que así lo requieran y copia de la Licencia Sanitaria de la empresa que proporciona el servicio.		
N.	El licitante deberá presentar copia de cuando menos un contrato en el que demuestre que prestó el servicio de comida transportada, desde la Cocina Central del licitante al cliente.		
O.	El licitante deberá presentar manifestación escrita firmada por su representante legal acreditando que cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción de al menos cinco por ciento (5%) de la totalidad de su planta de empleados, los cuales deben tener una antigüedad mayor a seis meses. Dicha manifestación deberá incluir la relación con nombre y apellidos de sus trabajadores con discapacidad y el número total de empleados. Asimismo, deberá incluir constancia del aviso de alta de sus trabajadores con discapacidad al régimen obligatorio emitido por el instituto mexicano del seguro social, e incluidos en la manifestación. Constancia que acredite que dichos trabajadores incluidos como discapacitados son personas con discapacidad en términos de lo previsto por la fracción IX del artículo 2 de la Ley General de las Personas con Discapacidad.		
P.	El licitante deberá manifestar mediante escrito libre, la relación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio en que participa, así como que acrediten que esas empresas han producido los bienes que se utilizarán en la prestación del servicio de comedor, debiendo ser acompañado de las constancias de que cuentan con innovación tecnológica y que se tenga registrada en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.		
Q.	El licitante deberá presentar evidencia de que haya difundido y aplicado políticas, programas o acciones enfocadas a promover la equidad y la igualdad entre mujeres y hombres en la organización.		
R.	Original o copia certificada y copia simple de un (1) contrato por cada año cumplido, en el que acredite su antigüedad en la prestación de servicios con una máximo de 5 (cinco) años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en los que se acredite la prestación del servicio.		
S.	Original o copia certificada y copia simple de contratos en los que acredite haber proporcionado un mínimo de 150 servicios de comida diarios. Para ello el licitante deberá presentar mínimo 2 y máximo 10 contratos que hayan estado vigentes en los últimos cinco años.		
T.	El licitante deberá presentar carta, firmada por el representante legal, en donde manifieste que la empresa a la cual representa no ha causado intoxicación durante la prestación de los servicios, durante los últimos cinco años.		
U.	El licitante deberá presentar por lo menos 10 ciclos de menú para comidas institucionales.		
V.	El licitante deberá presentar el calendario de análisis de personal y alimentos para la vigencia del contrato; así mismo, deberá incluir las acciones de mantenimiento preventivo al mobiliario y equipo de la cocina de la Convocante.		
W.	El licitante deberá presentar un organigrama, en el cual se identifique la función del personal que atenderá los requerimientos operativos y administrativos del Instituto. Dicho esquema deberá incluir nombre completo, función desempeñada y datos de contacto (correo electrónico, teléfono fijo y móvil).		

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA CONFORME A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL V.3.1		
DESCRIPCIÓN	SI PRESENTÓ	NO PRESENTÓ
<p>X. El licitante deberá presentar, copia simple de mínimo 5 y máximo 10 contratos, con una antigüedad máxima de 5 años cumplidos al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en los que se acredite la prestación del servicio con volúmenes similares a los requeridos.</p> <p>Los licitantes deberán acompañar copia y original para cotejo de las cartas de cumplimiento satisfactorio y oportuno del contrato por cada uno de éstos que haya exhibido, la cual deberá contener el número, denominación o medio a través del cual se puede identificar el contrato cumplido del cual presenta copia, el período de vigencia que abarca y deberá dar constancia de que no se haya ocasionado intoxicación durante el otorgamiento del servicio. Dicha carta deberá estar firmada por la persona encargada de supervisar o administrar el contrato por parte del contratante (clientes).</p>		
<p>El Licitante deberá Presentar todos los documentos anteriormente citados y cumplir con los requisitos solicitados, a fin de ser objeto de evaluación de puntos y porcentajes.</p> <p>Para el caso de proposiciones presentadas de forma presencial en todos los casos en los que se requiera que los documentos se presenten firmados, deberá considerarse que la firma tendrá que ser autógrafa, es decir no se aceptará firma en facsímil, escaneada o cualquier otra forma de digitalización o impresión.</p> <p>La Convocante se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información presentada por el licitante, en caso, de que el licitante haya proporcionado información o declaración falsa, o que actúe con dolo o mala fe, su propuesta será desechada y en su caso, procederá la notificación al Órgano Interno de Control para que realice la investigación respectiva y de ser procedente, aplique las sanciones que indica el artículo 60 de La Ley.</p> <p>La falta o error en la presentación de algún documento en la proposición técnica, afectará la solvencia de la proposición y por lo tanto será causa de descalificación a menos de que dicho documento pueda ser cubierto con información contenida en la propia propuesta técnica o económica de conformidad con lo establecido en el artículo 36 de la Ley.</p> <p>Se sugiere a los licitantes relacionar la documentación presentada conforme al Anexo 4, el no presentar dicho anexo no será motivo de desechamiento.</p>		

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 5

PARA LOS LICITANTES QUE PARTICIPAN A TRAVÉS DE UN REPRESENTANTE

(UTILIZAR PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

FECHA

C. _____ en mi carácter de _____ (Carácter que ostenta quien otorga el poder) de la _____ (Nombre de la empresa licitante), según el instrumento notarial No. _____ de fecha _____, otorgado ante Notario Público Número _____ en la ciudad de _____ y que se encuentra inscrito en el Registro Público de Comercio bajo el número _____.

Por este conducto autorizo a _____ para que a nombre de mi representada, se encargue de las siguientes gestiones:

Entregar y recibir documentación, comparecer a los Actos de Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas y Fallo y hacer las aclaraciones que se deriven de dichos actos, con relación a la Licitación Pública Nacional Mixta No. **LA-014P7R001-N2-2015**, Convocada por el Instituto FONACOT.

(Nombre, domicilio y firma de quien otorga el poder)

(Nombre, domicilio y firma de quien otorga el poder)

TESTIGOS

(Nombre, domicilio y firma)

(Nombre, domicilio y firma)

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 5A

PERSONA FÍSICA

Nombre de la persona física, manifiesto bajo protesta de decir verdad que soy de nacionalidad mexicana y que es mi interés participar en el procedimiento de _____ y que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente Licitación Pública Nacional, a nombre y representación de _____ (persona física).

Registro Federal de Contribuyentes:	CURP:
Nacionalidad:	
Domicilio Fiscal:	
Calle y Número	
Colonia :	Delegación o Municipio
Código Postal:	Entidad Federativa:
Teléfonos:	Fax:
Correo electrónico:	
Descripción de la actividad empresarial:	
Nombre del Representante:	

(Lugar y Fecha)
Protesto lo necesario
Nombre y Firma

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 5B

PERSONA MORAL

Nombre del representante, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que es mi interés participar en el procedimiento de _____ y que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que, cuento con las facultades suficientes para comprometerme y responder por mi o mi representada en la presente licitación, así como para suscribir las proposiciones técnicas y económicas a nombre y representación de _____ (persona moral) de nacionalidad mexicana.

Registro Federal de Contribuyentes:

Nacionalidad:

Domicilio Fiscal:

Calle y Número

Colonia :

Código Postal:

Teléfonos:

Correo electrónico:

Nº de la escritura o instrumento jurídico en la que consta su acta constitutiva:

Delegación o Municipio:

Entidad Federativa:

Fax:

Fecha:

Número de inscripción en el registro público de Comercio:

Fecha:

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

Relación de accionistas:

Apellido Paterno:

Apellido Materno:

Nombres:

Porcentaje de participación accionaria:

Descripción del objeto social:

Reformas al Acta Constitutiva inscrita en el Registro Público de Comercio:

Nombre del Apoderado o Representante:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura Pública Número:

Fecha:

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

- **Este formato deberá ir acompañado acta constitutiva así como su última modificación donde se pueda constatar su relación de accionistas y su porcentaje de participación.**

(Lugar y Fecha)
Protesto lo necesario
Nombre y Firma

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 6
MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 PENÚLTIMO
PÁRRAFO DE LA LAASSP.

**Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores
Presente.**

_____ de _____ de _____

C. _____ Representante Legal de _____
según se acredita en el Testimonio Notarial o instrumento jurídico No. _____ de fecha
_____ otorgado ante el Notario Público No. _____ de la ciudad de
_____, manifiesto; bajo protesta de decir verdad que ni el suscrito, y ninguno de los socios integrantes
del licitante que represento, se encuentra en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de La
Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y Segundo Transitorio del Decreto por el que se
reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de La Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

En el entendido de que de no manifestarme con veracidad, acepto que ello sea causa de las sanciones
correspondientes.

Atentamente,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido,
preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 7
MANIFESTACIÓN DE QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y FINANCIERA

_____ de _____ de _____

**Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores
Presente.**

_____, declaro que mi representada cuenta con la capacidad legal, técnica y financiera para la prestación del servicio objeto de la presente licitación y me encuentro conforme con los criterios de adjudicación, así como con todos y cada uno de los puntos que es está se señalan.

Atentamente,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 8

_____ de _____ de _____

**Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores
P r e s e n t e.**

_____, manifiesto en términos de los artículos 18 y 19 de La Ley de
Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental, que la documentación
_____ (indicar cuales de los documentos contenidos en su
propuesta técnica y económica según sea el caso se encuentran clasificados como: confidencial, reservada y/o
comercial reservada, en términos de los artículos antes citados, explicando los motivos de clasificación.

A t e n t a m e n t e,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 9

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

_____ de _____ de _____

**Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores
Presente.**

C. _____, representante legal del licitante _____, quién participa en el procedimiento de **Licitación Pública Nacional Mixta No. _____**, manifiesto bajo protesta de decir verdad que por mí o por interpósita persona, nos abstendremos de adoptar conductas, en la que los Servidores Públicos del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Atentamente,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 10

MANIFESTACIÓN DE QUE CUENTA CON PERSONAL TÉCNICO CAPACITADO Y SUFICIENTE PARA LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

_____ de _____ de _____

**Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores
Presente.**

C. _____, representante legal del licitante _____, quién participa en el procedimiento de Licitación Pública Nacional Mixta No. _____, manifiesto que mi representada cuenta con personal técnico capacitado suficiente y disponible para la prestación del servicio materia de la presente Convocatoria, por lo que en caso de resultar adjudicado realizaré la prestación del servicio, durante la vigencia del contrato, por mi cuenta, cargo y riesgo conforme a las condiciones descritas en el Anexo Técnico, por lo que no subcontrataré parcial o totalmente los mismos.

Atentamente,

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

**ANEXO 11
FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

La indicación de que la vigencia de la cotización será por el ejercicio fiscal 2015 y que los precios serán fijos durante la vigencia del contrato, así como su conformidad a las condiciones de pago establecidas en esta convocatoria. Aceptando que en caso de alguna suspensión del procedimiento por parte de la Secretaría de la Función Pública, la propuesta permanecerá vigente hasta en tanto quede sin efecto la suspensión.

Partida	No. de Servicio	Descripción del Servicio	Cantidad		Precio Unitario sin I.V.A.	Monto Total sin I.V.A.	
			Mínima	Máxima		Mínimo	Máximo
ÚNICA	1	Comidas institucionales	12,000	30,000			
	2	Comidas Ejecutivas	420	1,050			
	3	Servicio Coffee break Opción 1	896	2,240			
	4	Servicio Coffee break Opción 2	1000	2,500			
	5	Servicio de Coffee break Opción 3	40	100			
Subtotal							
Descuento							
Subtotal							
I.V.A.							
Monto Total							

EVENTOS ESPECIALES

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Cantidad		Precio Unitario sin I.V.A.	Monto Total sin I.V.A.		
		Mínima	Máxima		Mínimo	Máximo	
1	Desayunos/Comidas de trabajo para máximo 20 personas.	80	200				
2	Eventos especiales tipo Brindis para máximo 50 personas	16	40				
3	Eventos Especiales tipo Banquete para máximo 450 personas.	2	5				
Subtotal							
Descuento							
Subtotal							
I.V.A.							
Monto Total							

(NOTA 1: LOS EVENTOS ESPECIALES NO SON MOTIVO DE EVALUACIÓN ECONOMICA, SIN EMBARGO SU NO PRESENTACION SI ES MOTIVO DE DESECHAMIENTO)

Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota 2: el presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

**ANEXO 12
FORMATO DE ESTRATIFICACIÓN**

(EN CASO DE QUE LA EMPRESA LICITANTE SUPERE LOS RANGOS AQUI SEÑALADOS BASTARÁ CON QUE PRESENTE JUNTO CON SU DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA UN ESCRITO EN EL CUAL SU REPRESENTANTE MANIFIESTE QUE ES UNA EMPRESA GRANDE)

_____ de _____ de 2015 (1)
_____(2)_____

Presente.

Me refiero al procedimiento _____(3)_____ No. _____(4)_____ en el que mi representada, la empresa _____(5)_____ participa a través de la propuesta que se contiene en el presente sobre.

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por los “Lineamientos para fomentar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los procedimientos de adquisición y arrendamiento de bienes muebles así como la contratación de servicios que realicen las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal” declaro bajo protesta de decir verdad, que mi representada pertenece al sector _____(6)____, cuenta con _____(7)_____ empleados de planta registrados ante el IMSS y con _____(8)_____ personas subcontratadas y que el monto de ventas anuales de mi representada es de _____(9)_____ obtenido en el ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales. Considerando lo anterior, mi representada se encuentra en el rango de una empresa _____(10)____, atendiendo lo siguiente:

Estratificación				
Tamaño (10)	Sector (6)	Rango de número de trabajadores (7) + (8)	Rango de monto de ventas anuales (MDP) (9)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.

(7) (8) El número de trabajadores será el que resulte de la sumatoria de los puntos (7) y (8)

(10) El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula: Puntaje de la empresa = (Número de trabajadores) x 10% (monto de Ventas Anuales) x 90% e cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

Asimismo, manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que el Registro Federal de Contribuyentes de mi representada es: _____(11)_____;

ATENTAMENTE

_____(13)_____

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

**ANEXO 13
“CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO”**

A.- SERVICIOS A CONTRATAR: Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT.

Servicios Requeridos:

PARTIDA	No. DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	1	Comidas institucionales	COMIDA	12,000	30,000
	2	Comidas Ejecutivas		420	1,050
	3	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	896	2,240
	4	Servicio Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	1000	2,500
	5	Servicio de Coffee break Opción 3	SERVICIO POR PERSONA	40	100

El Instituto Fonacot, podrá realizará eventos especiales, los cuales **deberán ser atendidos por el prestador del servicio.**

Para ello, el prestador deberá presentar la cotización, para el visto bueno del Instituto Fonacot, dicha cotización no podrá ser superior a los precios ofrecidos por otros proveedores en el mercado a la fecha de solicitud del servicio, de ser el caso, el prestador deberá ajustar su propuesta al precio más bajo disponible en el mercado y en caso de no aceptarlo el Instituto tendrá la opción de contratarlo con el prestador que presente la cotización más baja.

Los eventos especiales podrán ser de tres tipos:

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Que incluye el Servicio	Mínimos	Máximos
1	Desayunos/Comidas de trabajo para máximo 20 personas.	Croissants, Baguettes, pan dulce, jugos, café y comidas sencillas, fruta de temporada.	80	200
2	Eventos especiales tipo Brindis para máximo 50 personas	Canapés salados y dulces, refrescos mobiliario sencillo y mantelería.	16	40
3	Eventos Especiales tipo Banquete para máximo 450 personas.	Taquizas, menús de tiempos, mobiliario grande y formal y mantelería.	2	5

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

*La descripción de los servicios especiales no será motivo de evaluación de las propuestas de los licitantes, pero su no presentación será causal de desechamiento de la propuesta.

Las cantidades mínimas y máximas son referenciales de los posibles eventos que se realizarían durante la vigencia de la contratación

Los servicios especiales estarán sujetos a los controles de calidad e higiene solicitados en este documento para los servicios objeto de contratación, asimismo la descripción de los servicios especiales es enunciativa más no limitativa.

B.- VIGENCIA Y LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

- o La vigencia del servicio será del día hábil siguiente a la fecha del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2015.
- o La prestación de los servicios se llevará a cabo en las Oficinas del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur # 452, Roma Sur, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06760, y a partir de la fecha que indique el administrador del contrato, en las Oficinas ubicadas en Plaza de la República No. 32 Col. Tabacalera, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06030 México D.F.

C.- HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE OFICINAS CENTRALES, EDIFICIO INSURGENTES Y EDIFICIO REVOLUCIÓN SERÁ:

La prestación de los **Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT**, será conforme a los siguientes horarios y días.

CONCEPTO	DÍAS Y HORARIOS
COMIDA	DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 16:00 HORAS
COFFEE BREAK	DE LUNES A VIERNES DE 9:00AM A 19:00 HORAS
EVENTOS ESPECIALES	DE LUNES A VIERNES EN EL HORARIO REQUERIDO POR EL INSTITUTO FONACOT

El instituto Fonacot, podrá notificar al prestador del servicio con 48 horas de anticipación cualquier cambio en los días y horarios de prestación de los servicios de comida.

D.-DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

El Instituto FONACOT requiere la prestación de los **Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT**, conforme a la descripción y características establecidas en este Anexo Técnico.

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, como se indica a continuación o los que establezca la Secretaría de Salud u otra Institución:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Tipo de población	Energía total recomendada por día
Personal Sedentario	Total en 24 hrs. 1,800 kcal +/- 10 %

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:

PROTEINAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL=
15 %	25 %	60 %	100 %

Esta distribución de macro nutrimentos es de acuerdo a la **NOM-043-SSA2-2012** (Servicios Básicos de Salud), que 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 de las actividades o funciones de cada uno de ellos. El total de kcal., es con base al requerimiento de la población promedio, mujeres 1,600 y hombres 1,800 kcal/día, debiendo tener cada menú un aporte de 700 kcal., que equivalen el 40 % del requerimiento total.

Para los **Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT** deberá proporcionarse el 40% de la energía total recomendada diaria.

1. OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.

- I. El prestador del servicio deberá presentar al Instituto FONACOT, durante la primera semana siguiente a la notificación de la Adjudicación en forma impresa, la plantilla del personal que participará en la prestación de los servicios por cada una de las direcciones en donde proporcionará el servicio e indicará el puesto y función que realizará cada uno de los integrantes durante la vigencia del servicio. Asimismo, adjunto presentará los resultados de los análisis clínicos practicados al personal 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 5, fracción II de este Anexo. Así como presentar cumplidos todos los trámites relacionados a su inscripción en el IMSS, INFONAVIT y comprobantes vigentes de haber cubierto en tiempo y forma las obligaciones anteriores.
- II. El prestador del servicio deberá informar los movimientos de personal, altas y bajas, al Instituto FONACOT en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento, asimismo, en el caso de altas de personal, antes de ingresar al servicio del comedor del Instituto FONACOT en cualquiera de las dos direcciones en donde se prestará el servicio, deberá presentar los resultados de los análisis clínicos previstos en el **Punto I** de este apartado.
- III. Es responsabilidad del prestador del servicio garantizar que 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 todas las áreas y en todo momento.
- IV. El prestador del servicio deberá demostrar que el personal contratado para brindar el servicio en los comedores del Instituto FONACOT cuenta con mínimo un año de experiencia en la función que realizará, debiendo comprobar documentalmente copia de las cédulas de determinación de cuotas del IMSS o constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- V. El personal que el prestador del servicio designe para laborar en los comedores 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 y que esté dentro del marco de la Ley Federal del Trabajo en vigor, independientemente de estar prestando sus servicios fuera de las instalaciones del Prestador del Servicio, 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 prestador del servicio 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.
- VI. 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 preparatoria o carrera técnica relacionada con los alimentos y la nutrición.
- VII. El prestador del servicio podrá ocupar las instalaciones de recepción, almacén, cocina y comedor diariamente durante 12 horas del día con la finalidad de que pueda realizar la limpieza del comedor.
- VIII. En el caso de ausencias del personal del prestador del servicio, éste será responsable de sustituir al personal faltante en un plazo máximo de 24 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 correspondientes establecidas.
- IX. El personal del prestador del servicio deberá observar cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT y público en general, así como prestar apoyo cuando se le solicite.
- X. El personal del prestador del servicio, que ingrese a las instalaciones de los dos comedores del Instituto FONACOT, deberá observar en todo momento las medidas de seguridad establecidas en el inmueble, así como lo referente a prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos de acuerdo a las Normas Oficiales vigentes a efecto de cumplir con los estándares de higiene.
- XI. El prestador del servicio, deberá manifestar por escrito el compromiso de que en un plazo de tres meses contados a partir del día hábil siguiente de la notificación de la adjudicación del servicio, obtendrá un **Distintivo “H”** en los establecimientos del Instituto FONACOT donde se brindará el servicio de alimentación. En el caso de no haberlo obtenido en el lapso señalado, por lo menos deberá evidenciar que está realizando los trámites con la Institución certificadora y tendrá dos meses adicionales para realizar las correcciones y obtener el **Distintivo “H”**.
- XII. De igual manera, para la obtención, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las Normas vigentes respecto del manejo higiénico de alimentos y normas aplicables, el prestador del servicio llevará a cabo una supervisión mensual para garantizar la higiene, calidad, servicio y funcionamiento de los comedores, del cual entregará a la Dirección de Recursos Humanos un reporte detallado del mismo.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

2. PRESENTACIÓN Y UNIFORME

- I. La presentación de todo el personal del prestador del servicio en ambos comedores 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. **MUJERES:** Bañada, vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto, sin maquillaje.
- II. 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.
- III. No se permitirá el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos del personal que recibe, almacena y prepara alimentos.
- IV. El personal de las áreas de preparación y servicio de alimentos deberá utilizar uniforme limpio y completo: pantalón negro (para hombre y mujer), camisa o blusa con manga corta de color blanco en ambos casos, cubre pelo desechable, cubre boca-nariz desechable, calcetín, calzado cerrado color blanco o negro antiderrapante (no tenis), mandil de tela o plástico blancos (según la actividad que se realice). El personal de recepción, almacén, transportación, distribución y supervisión, además de lo anteriormente mencionado, deberá portar bata blanca.
- V. El personal deberá estar identificado mediante logotipo de la empresa bordado en la filipina, camisa, camisola o bata.
- VI. Cualquier omisión en lo señalado en este apartado Presentación y Uniforme, por parte del prestador del servicio será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- I. Todo el personal que labore en ambos COMEDORES 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-F605-NORMEX-2004 y el 5.9.2, Practicas de Higiene en Alimentos 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 prestador del servicio, deberá exhibir el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible, en las áreas de trabajo. observar las Normas citadas y las que se apliquen a buenas prácticas de higiene y salud.
- II. 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.
- III. No se permitirá fumar, comer, masticar chicle o beber en las áreas donde se manejen los alimentos. Cuando se proceda a probar la sazón, se deberán emplear utensilios específicos o desechables para este fin.
- IV. Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

El prestador del servicio será responsable de la limpieza en las áreas de los comedores institucionales interiores y terrazas, comedores ejecutivos y la cocina, por lo que el personal que opere ambos establecimientos deberá observar y aplicar las siguientes buenas prácticas de limpieza y desinfección:

- I. Contar con un 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.
- II. Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- III. Utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para su consumo; se lavarán y se desinfectarán después de cada uso.
- IV. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.
- V. 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 y se asearán al final del turno.
- VI. Las mesas de trabajo y donde se utilizan para servir alimentos, se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso, en procesos continuos que no excederán las 2 horas en ambos comedores.
- VII. 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.
- VIII. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.
- IX. Ambos comedores en el caso de emplear trapos para secar loza, cristalería o cubertería, deberán cumplir con las siguientes características: limpios (lavados y desinfectados), de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios.
- X. El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se deberá llevar a cabo en ambos comedores de acuerdo a los lineamientos establecidos en el punto 5.7.9 de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 citada con anterioridad.
- XI. 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.
- XII. El prestador del servicio deberá tener al personal necesario en ambos comedores 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, así como llevar a calentar las tortillas de los tortilleros cuando así se los soliciten.
- XIII. Para la verificación de los puntos anteriores, el Instituto FONACOT, se reserva el derecho a revisión de la correcta ejecución de las buenas prácticas de limpieza y desinfección, sin previo aviso.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

**5. ESTADO DE SALUD
CLÁUSULAS APLICABLES PARA EL SERVICIO DE AMBOS COMEDORES**

- I. Es de la estricta responsabilidad del prestador del servicio 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 podrá trabajar en las áreas de preparación y servicios de alimentos. Tampoco podrá laborar aquella persona que haya consumido alcohol o drogas en las últimas 24 horas o que demuestre estar en estado inconveniente para laborar a causa del consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio. Asimismo, cualquier omisión en este punto por parte del prestador del servicio será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.
- ii. El personal del prestador del servicio que labore en el Instituto FONACOT debe sujetarse a análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) cada tres meses, siendo éstos: exudado nasobucofaríngeo, coproparasitoscópico en serie de 3, coprocultivo y reacciones febriles. El costo de estos análisis será absorbido por el prestador del servicio. 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 transmisible, 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 24 horas.

6. CAPACITACIÓN

Todo el personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos debe estar capacitado mediante el curso de 10 horas: Manejo Higiénico de Alimentos, impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).

Por lo anterior, el prestador del servicio deberá comprobar documentalmente, mediante constancias, que su personal cuenta con capacitación en el Manejo Higiénico de los Alimentos, conforme a lo que se precisa en este numeral.

7. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)

- I. Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad.
- II. Los botes deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada recambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones.
- III. El prestador del servicio 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 si es preciso, pagar para que la saquen del establecimiento, manteniendo en todo momento limpia el área.
- IV. Los botes para basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- V. El prestador del servicio 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, lavara inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Recolección de Basura.
- VI. Para el caso del servicio del comedor del edificio alterno (revolución), el prestador de servicio se encargara de recolectar conforme a los puntos anteriores los desperdicios y/o sobrantes de alimentos.

Con el fin de supervisar los puntos anteriores, el Instituto FONACOT elaborará una bitácora por medio del personal que sea designado por la Dirección de Recursos Humanos, en la que se anotará el estado del servicio, higiene, asistencia del personal del prestador del servicio, platillos servidos, cantidad de usuarios del servicio, cumplimiento en el uso y cantidad de insumos, con la participación de los encargados del prestador del servicio, los que firmarán al calce aceptando como válido lo que ahí se consigne, las cuales servirán para la evaluación del servicio y determinar las penas convencionales.

**8. PERSONAL MÍNIMO NECESARIO POR CATEGORÍA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE
COMEDOR INSTITUCIONAL.**

CATEGORÍA COMEDOR OFICINAS CENTRALES (INSURGENTES)	
ENCARGADO DE COMEDOR	1
CHEF	1
COCINERA	1
SALONERO	1
BARRA	3
INTENDENCIA	1
LAVALOZA	1
TOTAL	9

CATEGORÍA COMEDOR OFICINAS CENTRALES (REVOLUCIÓN)	
ENCARGADO DE COMEDOR	1
MAYORA/MAYOR	1
COCINERA	1
SALONERO	1
BARRA	2
INTENDENCIA	1
LAVALOZA	1
TOTAL	8

9. MATERIAS PRIMAS

- I. Todas las materias primas que se utilicen en la prestación del servicio, deben 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.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- II. Todos los alimentos que tengan un periodo de vida relativamente corto (perecederos) , 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, por el personal designado por el Instituto FONACOT, 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 el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009 y el punto 5.8.1.3 de la NMX F605-NORMEX-2004.
- III. 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 re congelación. Los productos que se reciban enhielados no deberán estar en contacto directo con el hielo.
- IV. El prestador del servicio deberá presentar propuesta de formatos de registro de aceptación o rechazo de las materias primas, teniendo en cuenta los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de temperatura interna de los productos perecederos, en el momento de la recepción, de conformidad con los lineamientos establecidos en la NMX-F605-NORMEX-2004 punto 6.1, de la norma citada. A este documento se le denominará **Formato de Control de Recepción** y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos perecederos llegan 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 rechazó según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, el Instituto FONACOT podrá revisar el **Formato de Control y Recepción** cuando lo solicite.
- V. El prestador del servicio deberá verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. Para ambos comedores, no se permitirá la introducción 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 frijón, arroz, azúcar, chiles secos, flor de jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.
- VI. Las bebidas embotelladas o envasadas no deberán presentar materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas no estarán oxidadas ni violadas.
- VII. Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.
- VIII. Los productos enlatados no presentarán abolladuras, abombamiento o corrosión.
- IX. El Instituto FONACOT se reserva el 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 están conformes con las disposiciones establecidas en las normas citadas y anteriormente descritas.
- X. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar mercancía, si en la supervisión corrobora que no se cumplen con los estándares de calidad establecidos en el presente anexo.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- XI. El prestador del servicio respetará las marcas por tipo de producto que a continuación se mencionan para la prestación del servicio de comedores y servicio de cafetería. En caso de solicitar la sustitución de algún otro tipo de marca de igual o mejor calidad, deberá solicitar su autorización con la justificación respectiva a la Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT.

ABARROTES

	DESCRIPCION	MARCA SUGERIDA
1	ACEITE DE MAIZ O SOYA	CAPULLO, MAZOLA, NUTRIOLI
2	ACEITE DE OLIVO PURO VIRGEN	IBARRA, CARBONEL, NAVARRA
3	MANTECA	INCA, CAPITAL, LUCHA
4	ADOBO LISTO PARA USAR	KNORR, DON PANCHO, LA COSTEÑA
5	SALSA DE TOMATE (CATSUP)	CLEMENTE JACQUES LA COSTEÑA, HELLMANS
6	MAYONESA CON JUGO DE LIMON	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
7	MOLE DULCE EN PASTA	SANTA MÓNICA, DON PANCHO, DOÑA MARÍA
8	MOSTAZA TIPO AMERICANO	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
9	ARROZ TIPO MORELOS	MORELOS, SAN LORENZO, SOBERANO
10	AVENA	QUAKER, 3 MINUTOS
11	FRIJOL	MORELOS, SAN LORENZO, CATARINOS
12	MAÍZ POZOLERO LIMPIO PRECOCIDO, EMPACADO AL ALTO VACÍO Y CONGELADO	JALISCO, LA MILPITA, SAN JUAN
13	ATE DE MEMBRILLO EMPACADO	MORELIANO, ESCUDO DE MORELIA, FLOR DE MORELIA
14	CHOCOLATE EN BARRA	CARLOS V, DE LA ROSA, ABUELITA
16	ATUN EN ACEITE	NAIR, HERDEZ Y KIRKLAND
17	CHICHAROS	(NATURALES)
18	CHILE CHIPOTLE	LA COSTEÑA, HERDEZ Y SAN MARCOS
19	CHILES EN VINAGRE EN RAJAS	LA COSTEÑA, HERDEZ Y DEL MONTE
20	CHILES LARGOS	SAN MARCOS, HERDEZ
21	FRUTAS EN ALMIBAR	LA COSTEÑA, HERDEZ, PASIEGA
22	GRANO DE ELOTE DORADO	LA COSTEÑA, HERDEZ
23	AZÚCAR REFINADA	GRANEL
24	SUSTITUTO DE AZUCAR	SPLENDA, STEVIA, ??????
24	AZÚCAR MORENA	GRANEL
25	JUGO DE FRUTA	NATURAL DE TEMPORADA
26	CAFÉ DE GRANO MOLIDO	BLASON, KIRKLAND
27	COCOA EN LATA	HERSHEY'S, LAGG'S
29	GALLETAS	MARIAN, MANTEQUILLA, MATISSE
30	SUSTITUTO DE CREMA EN POLVO PARA CAFÉ	COFFEE MATE, LAUTREC,
31	FLAN EN POLVO	D'GARI, PRONTO, JELLO
32	GELATINA EN POLVO	D'GARI, PRONTO, JELLO
33	HARINA DE TRIGO EN PAQUETES DE 1 KG.	TRES ESTRELLAS, MODERNA
34	FÉCULA DE MAÍZ NATURAL	MAIZENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS
35	FÉCULA DE MAÍZ LISTA PARA PREPARAR ATOLE DE SABORES	MAIZENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS
36	CHILE GUAJILLO	CATARINOS, SAN LÁZARO
37	CHILE PIQUÍN MOLIDO	MAURI, CATARINOS

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
38	PILONCILLO EN CONO	GRANEL
39	PULPA DE TAMARINDO SIN HUESO	DON PANCHO, DELICIAS
40	CANELA ENTERA EN RAJA	CATARINOS, SAN LÁZARO
41	CONSUMÉ DE POLLO EN POLVO	KNORR SUIZA, DOÑA BLANCA, MAGGI
42	EXTRACTO DE VAINILLA LIQUIDO	PASA, CASTELS, DEIMAN
43	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	MC CORMICK, MAURI, ISLANDS, CATARINOS, PICE
44	NUEZ MOSCADA EN FRASCO	MC CORMICK, MAURI, ISLANDS, CATARINOS, PICE
45	SAL DE MESA YODADA Y FLUORURADA	ELEFANTE, CISNE, LA FINA
46	SAZONADOR LIQUIDO (JUGO MAGGI)	MAGGI, BOUVRIL, CARNE ROJA
47	TALLARIN DE SEMOLA DE TRIGO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
48	ESPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO.	LA MODERNA, REX, PINEROLO
49	SOPA DE PASTA TORNILLO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
50	SOPA DE PASTA PLUMA	LA MODERNA, REX, PINEROLO
51	SOPA DE PASTA CODITO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
52	SOPA DE PASTA DE LETRAS	LA MODERNA, REX, PINEROLO
53	SOPA DE PASTA MONITO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
54	SOPA DE PASTA MUNICIÓN	LA MODERNA, REX, PINEROLO
55	SOPA DE PASTA RUEDITAS	LA MODERNA, REX, PINEROLO
57	TOSTADAS DE HARINA DE MAIZ	MILPA REAL, SALMAS
60	VINAGRE BLANCO	BARRILITO, CLEMENTE JACQUES
61	VINAGRE MANZANA	BARRILITO, CLEMENTE JACQUES
62	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	TÍA ROSA, BIMBO, WONDER
63	FLOR DE JAMAICA LIMPIA	NATURAL
64	HIERBAS DE OLOR	CATARINOS, SAN LÁZARO
66	ORÉGANO SECO	CATARINOS, SAN LÁZARO
67	HUEVO BLANCO LIMPIO EN CAJA	SAN JUAN, BACHOCO, CALVARIO

PRODUCTOS PANIFICADOS

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
68	BOLLOS PARA HAMBURGUESAS	BIMBO, WONDER
69	MEDIAS NOCHES PARA HOT DOGS	BIMBO, WONDER
70	PAN BLANCO BOLILLO PIEZA 80 GRAMOS ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE	SIN MARCA
71	PAN DULCE PIEZA 150 RAMOS ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE	SIN MARCA
72	PAN MOLIDO	BIMBO, WONDER
73	TORTILLA DE MAIZ	DE TORTILLERÍA

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

PRODUCTOS LÁCTEOS Y EMBUTIDOS

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
74	MANTEQUILLA SIN SAL	DELICIAS, GLORIA, RANCHERITA, CHALCO
75	CREMA DE LECHE ENTERA DE VACA	LALA, ALPURA, LOS VOLCANES
76	CREMA BATIDA (CHANTILLY)	CHANTILLY, LINCON
77	LECHE PASTEURIZADA, ENTERA Y LIGHT DESLACTOSADA Y DESLACTOSADA LIGHT	LALA, ALPURA, SANTA CLARA
78	QUESO CHIHUAHUA	MENONITA, CHALET, CHALCO
79	QUESO OAXACA	LALA, ALPURA LOS VOLCANES, CHALCO
80	QUESO PANELA	LALA, LOS VOLCANES, CHALCO
81	QUESO PARMESANO RALLADO	KRAFT, CHAMBOURCY
82	QUESO TIPO AMERICANO REBANADO Y EMPACADO INDIVIDUALMENTE	KRAFT, CHAMBOURCY, CAPERUCITA
84	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	IBEROMEX, FUD, ZWAN
85	JAMÓN VIRGINIA	FUD, ZWAN, PARMA
86	PECHUGA DE PAVO NATURAL	SAN RAFAEL, PEÑARANDA, TANGAMANGA
87	SALCHICHA VIENA DE PAVO	SWAN, FUD, SAN RAFAEL
88	TOCINO AHUMADO DE CERDO REBANADO	FUD, PARMA, ZWAN
89	CHORIZO DE PAVO	FUD, SWAN, SAN RAFAEL

*Todas las frutas, verduras, chiles secos se requiere que sean de origen natural no procesadas ni enlatadas y deberán ser cocinadas al día.

Las carnes y aves frescas provendrán de rastros y obradores tipo inspección federal, mostrando evidencia impresa en la etiqueta o factura del proveedor.

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 ni minarinas.

No se autorizará el suministro de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca, salvo los indicados en las tablas anteriores.

Todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada producto.

10. ABASTECIMIENTO DE HIELO Y AGUA POTABLE.

- I. El prestador del servicio se encargará de verificar mensualmente la calidad del agua que utiliza, enviándola a realizar análisis microbiológicos y fisicoquímicos a algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, informando del resultado y observaciones a la Dirección de Recursos Humanos mensualmente.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- II. En el caso de que el agua de suministro contenga cloro, entonces se llevará un registro de las lecturas de cloro libre residual tomadas diariamente de una de las llaves de la cocina, utilizando un kit para cloro y ph que contiene ortotoluidina u otro producto químico semejante y en el caso de estar fuera de los límites permitidos, entonces se tomarán acciones conjuntas con el personal del Instituto FONACOT para subsanar la desviación.
- III. El prestador del servicio es responsable de dar mantenimiento preventivo a los equipos de agua y de hielo potables localizados en las instalaciones del comedor del Instituto FONACOT tanto en oficinas centrales como en el edificio alterno (Revolución), por lo que ningún equipo podrá estar fuera de funcionamiento más de 24 horas, debiéndose reparar con costo al prestador del servicio por el uso que está haciendo del mismo.
- IV. El hielo que se consuma en ambos establecimientos, ya sea adquirido o elaborado, deberá ser potable y cumplir con las disposiciones legales en la materia.
- V. Los recipientes que contengan el hielo, deberán estar limpios y desinfectados, así como los utensilios con los que se manipule. Se deberán utilizar pinzas, cucharón o cualquier otro utensilio que evite el contacto directo del hielo con las manos o cualquier otra superficie contaminada.
- VI. El hielo que se utilice para el enfriamiento de botellas o alimentos no podrá emplearse para consumo humano.

11. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS.

- I. 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.
- II. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- III. En el caso de almacenamiento temporal de productos rechazados o no conformes, éstos deberán estar claramente identificados en forma individual y separada del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica y bien identificada.
- IV. El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva y artículos personales de los empleados.

12. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

Los puntos aplican para ambos comedores

- I. 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.
- II. Todos los productos químicos que se empleen en el comedor y cocina, deberán contar con: ficha técnica y hoja de seguridad.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- III. 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.
- IV. El personal del prestador del servicio contará con equipo de protección como: goggles, guantes, bata y lo necesario para el manejo seguro de los productos químicos, a fin de evitar accidentes.
- V. Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberá almacenarse en un área específica y bien identificada.

13. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.

- I. Todos los alimentos naturales, no procesados y por lo tanto perecederos, deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.
- II. Los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura de los alimentos esté a no más de 4°C., al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros, asimismo propondrá los formatos de registro.
- III. 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., al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondrá los formatos de registro.
- IV. Todos los productos localizados en los equipos deberán estar identificados y acomodados conforme al sistema peps (primeras entradas – primeras salidas) para garantizar su adecuada rotación (con excepción de las frutas y las verduras), 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.
- V. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- VI. En el caso de almacenamiento temporal de productos rechazados o no conformes, éstos deberán estar claramente identificados en forma individual y separado del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica y bien identificada.
- VII. Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios, ordenados y libres de óxido, materia extraña y fauna nociva; contar con termómetro en buen funcionamiento y visible. los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura de los alimentos esté a no más de 4°, al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondrá los formatos de registro.
- VIII. 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.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- IX. Los alimentos en refrigeración y congelación estarán con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada tipo de producto.

14. CONFORMACIÓN DE MENÚ COMIDAS INSTITUCIONALES

a.El menú (OPCIÓN 1) será de dos tipos:

- a) Para consumo dentro de las instalaciones del Comedor Institucional, el cual estará conformado por: fruta fresca, ensalada de verduras frescas, sopa líquida, sopa seca, plato fuerte, frijoles, postre, pan y tortilla, agua de fruta fresca, salsa, limones, totopos y chiles encurtidos y está sujeto a las siguientes especificaciones:

COMIDA		
RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Y VERDURAS	FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON 2 OPCIONES DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN, 6 DE VEGETALES FRESCOS, COCIDOS Y/O A LA PARRILLA Y 2 DISTINTOS ADEREZOS ADEMÁS DE LIMÓN, ACEITE Y VINAGRE, ELABORADOS NATURALMENTE.	MÍNIMO 100 GRAMOS (PESO NETO)
SOPA LÍQUIDA: OFRECER SIEMPRE DOS OPCIONES	CALDOS MIXTOS DE VERDURAS, CON O SIN CARNE DE RES, POLLO O PESCADO, CREMAS DE LEGUMINOSAS O VERDURAS, O SOPAS DE LEGUMINOSAS (LENTEJAS, ALUBIAS, ENTRE OTRAS).	MÍNIMO 200 ML CON 120 G DE ALIMENTO COCIDO Y 80 G DE SOPA CALDOSA.
SOPA SECA: OFRECER SIEMPRE UNA OPCIÓN	ARROZ, SPAGHETTI, TALLARÍN O CUALQUIER OTRA PASTA.	MÍNIMO 120 GRAMOS COCIDO O GUISADO.
PLATO FUERTE: OFRECER SIEMPRE POR LO MENOS DOS OPCIONES	DOS GUISADOS A BASE DE CARNE DE RES, POLLO, CERDO O PESCADO SIEMPRE CON VEGETALES, COMO PARTE DEL PLATILLO O EN GUARNICIÓN DE ENSALADA.	MÍNIMO 130 GRAMOS DE CARNE (PESO COCIDO NETO, SIN HUESO NI PIEL Y DRENADO, CARNE MAGRA) LOS VEGETALES SON ADICIONALES AL PESO ANTERIOR.
FRIJOLES	GUISADOS O COCIDOS, CON O SIN EMBUTIDOS	MÍNIMO 100 GRAMOS (PESO COCIDO NETO Y DRENADO).
POSTRE	ARROZ CON LECHE, GELATINA CON/SIN AZUCAR, FLAN, FRESAS CON CREMA NATURALES, PALETAS DE HIELO DE AGUA, FRUTA DE TEMPORADA EN BUEN ESTADO, FRUTAS EN ALMIBAR. NO PASTELES.	MÍNIMO 120 GRAMOS CON 60 GRAMOS DE PESO DRENADO
PAN Y TORTILLA	BOLILLO INTEGRAL, TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
AGUA DE FRUTAS FRESCAS	PREPARADAS A PARTIR DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN, COMO MÍNIMO 2. SABORES DIFERENTES.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

SALSAS, TOTOPOS, LIMONES Y CHILES ENCURTIDOS	LIMONES FRESCOS Y PARTIDOS EN MITADES; SALSA PREPARADA A BASE DE VEGETALES Y CHILES FRESCOS O SECOS Y CHILES ENCURTIDOS PREPARADOS EN LA COCINA O INDUSTRIALIZADOS, CEBOLLA, ETC.	LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
--	--	-------------------------------

Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimados sobre el 10 % del total del servicio de comida, donde el comensal que lo solicite, tendrá la opción de elegir entre: carne asada (carne magra mínimo 150 grs. peso cocido neto, sin hueso y drenado), pechuga de pollo a la plancha (sin hueso ni piel y drenado mínimo 150 grs. peso neto), queso panela y nopal asado (mínimo 100 grs., peso cocido neto y drenado), todas las opciones se servirán acompañados de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verduras frescas.

El prestador del servicio, instalará una barra de ensaladas sin costo adicional para el Instituto FONACOT, por lo que los empleados podrán optar, por adquirir la comida del día o un paquete que incluye agua de sabor o una botella de agua natural, ensalada con pollo, carne, atún etc. (preparada al gusto) y el postre del día (por el mismo costo).

El prestador del servicio deberá considerar en la planeación de los menús la variedad, es decir, al menos en dos platillos fuertes en la comida dentro de una misma semana, sólo podrá incluir: una vez carne de cerdo o dos veces de res magra, dos veces carne de aves sin piel, dos veces pescado, una vez guisado de vegetales rellenos y una vez antojitos mexicanos, de conformidad con la norma oficial mexicana **NOM-043-SSA2-2012**. Así también, no podrá ofrecerse dos tipos de guisados preparados con el mismo tipo de carne como opción 1 y opción 2, en un mismo tiempo de comida. Tampoco se permitirá la inclusión de embutidos como opción de platillo principal y sólo se utilizarán para complementar algún platillo y de manera eventual. La opción 1 constituirá el 50% del servicio proporcionado y la opción 2 el otro 50%.

Queda prohibido suministrar platillos terminados con carnes, pescados y huevo crudos, incluyendo aderezos, salsas y marinados.

El prestador del servicio cocinará con la cantidad de sal normal, así como sal baja en potasio para dietas por prescripción médica.

Las sopas líquidas también deberán variarse entre cremas y caldos preparados a partir de carnes, aves, pescados; cereales, leguminosas y verduras, solos o combinados. Nunca podrán servirse sopas con los mismos cereales como la de pasta o arroz como opción de sopa líquida y como opción de sopa seca.

Las salsas deberán prepararse diariamente, y desecharse los sobrantes al final del día siendo por lo menos dos opciones.

Se deberá contar con pan integral en cantidad suficiente para atender la petición del comensal, en presentación individual se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán envasados en bolsa de polietileno o de celofán, por ningún motivo se servirá fraccionado. El pan sobrante del día deberá desecharse el mismo día, quedando estrictamente prohibido su reutilización para elaborar pan molido u otro postre o platillo.

Las tortillas de maíz se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán siempre calientes. Las tortillas sobrantes del día deberán desecharse el mismo día, quedando estrictamente prohibido su reutilización para elaborar chilaquiles, enchiladas, sopa de tortilla o cualquier otro platillo.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

La leche pasteurizada que se utilice como bebida o para preparar otras bebidas y platillos deberá contener grasa butírica, ya sea entera, descremada o parcialmente descremada, nunca grasa de origen vegetal.

La leche y 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.

El prestador del servicio tendrá siempre disponible “sustituto de azúcar” u otra combinación de ingredientes que ofrezca 0 kcal y “sustituto de sal” (como el cloruro de potasio) de libre demanda, a petición de los comensales.

Considerar que cuando se sirvan caldos, se ofrecerá a libre demanda: cebolla, cilantro, así como limón, higiénicamente procesados (lavados y desinfectados).

Las aguas se prepararán diariamente a partir de agua envasada purificada o agua apta para uso y consumo humano con frutas frescas naturales, con y sin azúcar. En caso de que algún comensal requiera agua sin azúcar, deberá otorgársele. No se permitirá el uso de concentrados a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales y que no contengan fruta. Las bebidas de frutas frescas siempre serán variadas, y no podrán repetirse en el lapso de una misma semana, por cada tiempo de comida. No se permitirá la preparación de las bebidas en botes destinados para el almacenamiento temporal de basura. el agua deberá servirse en jarras colocadas en las mesas y en caso de contar con el equipo, en el despachador.

Todos los sobrantes de comida preparada deberán desecharse o retirarse del comedor y cocina al término del día y no podrán reutilizarse, reciclarse o aprovecharse de un día para otro ni permanecer en los mismos, lo cual podrá ser supervisado en cualquier momento por personal designado por el Instituto FONACOT; los alimentos no podrán ser exhibidos por más de cuatro (4) horas, aún bajo control de temperaturas.

Menús de emergencia.- El prestador del servicio deberá presentar cinco menús que incluyan el aporte de energía y el contenido de proteínas, lípidos e hidratos de carbono para que puedan prepararse en las instalaciones del Instituto FONACOT, en el caso de no contar con energía eléctrica, gas o suministro de agua, o como platillos complementarios para el caso de que se presenten en gran medida comensales inesperados, con lo cual se garantice en forma permanente la atención del servicio.

El prestador del servicio 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 prestador del servicio.

El menú deberá enlistarse diariamente, mediante un pizarrón negro, con la escritura en gis 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, debiendo presentar en la propuesta técnica 10 ciclos de menús para comidas, en las que no se podrá repetir platillos fuertes.

La Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT, revisará los menús propuestos por el prestador del servicio, en caso de que el prestador del servicio requiera hacer alguna modificación, deberá avisar al Instituto FONACOT, vía escrita o telefónica, con 48 horas de anticipación.

- b) Adicionalmente, el prestador del servicio deberá ofrecer alimentos tipo *box lunch* para los empleados que deseen consumirlo fuera de las instalaciones del comedor. Dicho servicio deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Alimento base	Complementos	Bebida
Sandwich de jamón de pavo y queso	Fruta de mano (manzana, mandarina, pera, durazno, entre otros)	Botella de agua natural o de sabor
o	o	
Ensalada a elegir	Postre	

El sandwich deberá ser preparado con los siguientes ingredientes: Mayonesa, lechuga y jitomate.

El box lunch deberá ser presentado en recipientes desechables lo cual no incrementará el costo del servicio.

EL PRESTADOR DEL SERVICIO OFRECERÁ SERVICIO DE COMEDOR EJECUTIVO BAJO LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- 1) El prestador del servicio deberá considerar que en promedio diariamente se consumen tres comidas en el Comedor Ejecutivo. Sin embargo, el Instituto FONACOT, conforme a sus necesidades, podrá solicitar al prestador del servicio la cantidad de comidas ejecutivas (OPCIÓN 2) que requiera adicional a las tres en promedio señaladas. La notificación se realizará con al menos 4 hrs. de anticipación. Cabe mencionar que en caso de no haber consumos de Comidas Ejecutivas en alguna de las fechas que comprenden el periodo del servicio, no causará ningún costo adicional para el Instituto tal situación.
- 2) Los menús propuestos son de manera enunciativa mas no limitativa, se indican en **ANEXO 1**, y que entre otros deberá servirse:
 - ✓ ENSALADA O SOPA
 - ✓ PLATO FUERTE
 - ✓ GUARNICIÓN
 - ✓ POSTRE
 - ✓ AGUA FRESCA O REFRESCO LATA
 - ✓ CAFÉ AMERICANO
- 3) El costo de la comida ejecutiva (OPCIÓN 2), será pagada por el trabajador, mediante comanda que le sea entregada por el prestador del servicio, misma que será entregada a la Dirección de Recursos Humanos para realizar el descuento vía nómina.

EL PRESTADOR DEL SERVICIO OFRECERÁ SERVICIO DE COFFEE BREAK BAJO LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- I. La prestación del servicio será de 09:00 a 19:00 horas de lunes a viernes.
- II. Los servicios de cafetería consistirán en el número de personas a proporcionar el servicio con diferentes modalidades como son:

SERVICIO 1	CANTIDAD
CAFÉ	LIBRE DEMANDA
TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
JARRA DE AGUA	LIBRE DEMANDA

SERVICIO 2	CANTIDAD
CAFÉ	LIBRE DEMANDA
TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
AGUA EMBOTELLADA	1 LT.POR PERSONA
JARRA DE AGUA	LIBRE DEMANDA

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

SERVICIO 3	CANTIDAD
CAFÉ	LIBRE DEMANDA
TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
AGUA EMBOTELLADA	1LT. POR PERSONA
JARRA DE AGUA	LIBRE DEMANDA
REFRESCO	1 lata POR PERSONA

- III. Los servicios uno, dos y tres se considerarán de tres (3) horas de servicio continuo.
- IV. En el caso de agua embotellada las botellas deberán ser de mínimo 250 mililitros y en caso de que no se consuma en el evento, deberá descontarse del servicio, por el no consumo acumulado en el mes calendario.
- V. El Instituto FONACOT, avisará al prestador del servicio vía escrito, por correo electrónico o vía telefónica cuando menos con tres (3) horas de anticipación cuando se requiera del servicio, por lo que en todo momento deberán prever tener los insumos en tiempo.
- VI. La marca de las galletas será MARIAN, MANTEQUILLA Y MATISSE u otras de calidad similar variando las mismas en cada evento, y para el caso de que no se tenga en ese momento de la marca señalada, se incluirá otra marca de igual o mayor calidad; asimismo la marca del agua embotellada será BONAFONT, CIEL o ELECTROPURA (E-PURA GARRAFÓN) y su contenido será de 600ml.
- VII. Los insumos para café y Té, no faltarán en los eventos, presentándose en sobres cerrados como azúcar, suplemento de azúcar (Splenda o Stevia), coffee-mate etc,
- VIII. El prestador del servicio, proporcionará para el comedor ejecutivo y servicios de coffee break, *el servicio de mesero con experiencia sin costo alguno para el Instituto*, portando cuando menos 2 uniformes entre ellos deberá portar filipina color blanca, cubriendo los mismos requisitos para el personal del comedor contratado, debiendo dar atención a los eventos sin menoscabo de la calidad y oportunidad de los servicios.
- IX. El prestador del servicio se compromete en los servicios de comedor ejecutivo y servicios de coffee break, a tener los manteles que proporcione el Instituto FONACOT, así como el propio prestador del servicio en caso de no tener la mantelería completa y necesaria, debidamente presentables, lavados y planchados sin costo alguno para el Instituto FONACOT, asimismo, en caso de requerir de mantelería adicional, el prestador del servicio se compromete a proporcionarlos sin costo alguno para el Instituto FONACOT.

15. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

- I. 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 prestador del servicio del servicio junto con la persona que sea designada por la Dirección de Recursos Humanos, quien practicará semestralmente un inventario de los equipos. Será responsabilidad del prestador del servicio mantener el equipo y utensilios de cocina en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el INFONACOT 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 prestador del servicio.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- II. El Instituto FONACOT proporcionará el equipo y utensilios mínimos necesarios para la elaboración y conservación de alimentos.
- III. El prestador del servicio deberá contar con los equipos y utensilios necesarios para el servicio completo de los alimentos, servicio de alimentación, y coffee break, los cuales serán de superficie lisa y material inerte, estarán limpios y desinfectados, en buen estado y en cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.
- IV. El prestador del servicio debe contar con una báscula de cocina con peso máximo 2 kgs., para efectos de supervisar el gramaje que proporciona en el servicio a la vista de los comensales; así como instrumentos básicos para la preparación y elaboración de los alimentos, como por ejemplo, cuchillos de distintos tamaños, cucharas, cucharones, etc.
- V. El prestador del servicio deberá de presentar en su propuesta técnica su programa anual de mantenimiento preventivo a los equipos, instalaciones y accesorios de la cocina, mismo que será revisado y supervisado por la Dirección de Recursos Humanos.

16. GASTOS DE OPERACIÓN.

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. Para la preparación del agua fresca deberá ser de garrafón de 19-20 lts., E-pura, Ciel, Bonafont o similar con sello de origen, el mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza correrán a cargo del prestador del servicio.

17. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO

Todo el personal que maneje alimentos deberá observar los siguientes puntos:

- I. No se debe tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal, así como los palillos y popotes en presentación individual.
- II. Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, 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.
- III. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baños 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. El prestador del servicio contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa caliente más representativos en cada turno.
- IV. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías, 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. El prestador del servicio contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa fría más representativos en cada turno.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- V. La exhibición de alimentos preparados sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- VI. Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.
- VII. Los manteles y servilletas de tela, deberán estar siempre limpios, desinfectados y planchados, absorbiendo el costo el prestador del servicio.
- VIII. Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.
- IX. Todos los equipos y utensilios de servicio propiedad del prestador del servicio entrarán a las instalaciones del Instituto FONACOT a través del área de seguridad, mediante una relación que incluya marca, modelo y descripción de cada uno de ellos.

18. TRANSPORTE.

- I. El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos deberá mantenerse limpia y libre de fauna nociva, esto aplica tanto al proveedor de insumos como al prestador del servicio; asimismo se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.

19. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

- I. Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicio y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas.
- II. El prestador del servicio contratará una empresa con licencia sanitaria vigente que realice por lo menos una vez cada tres meses inspección y control de la fauna nociva.
- III. El prestador del servicio presentará de forma impresa dentro de los tres días hábiles siguientes a la adjudicación al representante del Instituto FONACOT, el programa anual de fumigación calendarizado para el control de fauna nociva respectiva que para esos efectos determine con la empresa citada con el párrafo anterior.
- IV. 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 y sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato con cerradura.
- V. El proveedor del servicio de fumigación proporcionará al prestador del servicio, copia de su licencia federal sanitaria vigente, hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos tres meses (según sea el caso) y contrato de registro vigente.

20. SERVICIOS ADICIONALES

- I. El prestador del servicio se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, agua de garrafón para la preparación de los alimentos, así como el costo de las fumigaciones, los análisis clínicos trimestrales de su

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

personal y los análisis microbiológicos y fisicoquímicos trimestrales de los alimentos, bebidas, agua, hielo, superficies vivas y superficies inertes, y en el caso necesario, los análisis microbiológicos de las muestras de retención o todo aquello que se derive del incumplimiento de las disposiciones establecidas por el Instituto FONACOT.

- II. El Instituto FONACOT cubrirá los servicios de agua corriente, luz, vigilancia y teléfono (llamadas internas únicamente).
- III. Para los equipos, instalaciones y mobiliario, el prestador del servicio 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 24 horas y sin que cause costo adicional para el Instituto FONACOT.
- IV. El prestador del servicio deberá sacar sus copias en equipos ajenos a los del Instituto FONACOT, así como tener su propia papelería.
- V. En caso de que el prestador del servicio pretenda hacer uso de los elevadores del Instituto FONACOT, necesariamente deberá contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos verticales y horizontales de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio.
- VI. El prestador del servicio junto con el proveedor del servicio de fumigación efectuarán un programa conjunto calendarizado para la realización de las visitas de servicio a lo largo de la vigencia del contrato, los comprobantes de las visitas de control o fumigación deberán presentarse al Instituto FONACOT en un plazo no mayor a 5 días hábiles luego de efectuado el servicio. El costo del servicio será absorbido por el prestador del servicio.
- VII. Una vez concluido el servicio, personal del instituto realizará un inventario del equipo existente en comedor y en caso de que haya algún utensilio faltante, el prestador del servicio está obligado a pagarlo.

21. MUESTRAS DE RETENCIÓN

- I. El prestador del servicio 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 la convocante manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad del prestador del servicio. Su transportación y almacenamiento correrá a cuenta del prestador del servicio, en caso de que se requiera estudios de laboratorio.
- II. 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 prestador del servicio o no.
- III. En el caso de que se demuestre que el brote es imputable al prestador del servicio, el costo de los análisis será cubierto por él mismo y será causa suficiente de rescisión del contrato y si no fuera así, el costo lo pagará el Instituto FONACOT.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

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

- I. Cada trimestre el prestador del servicio se compromete a que realizará análisis microbiológico en algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) seleccionado por el Instituto FONACOT, 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).

La selección de los alimentos a analizar será de común acuerdo con la persona designada por el Instituto FONACOT y el muestreo se efectuará en la presencia de esa misma persona.

- II. Los resultados deberán presentarlos a la persona designada por el Instituto FONACOT a través de la Dirección de Recursos Humanos. El costo de dichos análisis será absorbido por el prestador del servicio.
- III. 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 prestador del servicio del servicio y será causa suficiente de rescisión del contrato y si no fuera así, el costo lo pagará el Instituto FONACOT.
- IV. Asimismo, por lo menos una vez al mes, el Encargado del Comedor junto con una persona designada por el Instituto FONACOT realizará una visita de inspección a las instalaciones, operación, personal y documentación, aplicando la Lista de Verificación contenida en la NMX-F-605-NORMEX-2004, a fin de dar seguimiento a la calidad. El Instituto FONACOT mediante personal designado por la misma, se reserva el derecho de realizar supervisiones diarias sin previo aviso, a fin de evaluar el servicio en todas o cualquier parte del proceso, incluyendo menús, tamaños de ración, valor nutrimental de los platillos, o cualquier otro que se considere necesario.

23. REGISTROS.

El prestador del servicio, requisitará los formatos que a continuación se resumen conforme a la norma NMX-F-605-NORMEX-2004:

1. Registro de control de recepción.
2. Registro de control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración y de temperatura interna de alimentos representativos refrigerados, tres veces al día: al iniciar la jornada, a la mitad de la jornada y al finalizarla.
3. Registro de control de temperatura ambiente en unidades de congelación y de temperatura interna de alimentos representativos congelados, tres veces al día: al iniciar la jornada, a la mitad de la jornada y al finalizarla.
4. Registro de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.
5. Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa caliente.
6. Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa fría.
7. Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de
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 y del hielo elaborado en el establecimiento.
9. Registro de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

10. Programa de control de plagas y contrato de servicio.
11. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al prestador del servicio de control de plagas para efectuar servicios de fumigación y control.
12. Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.
13. Programa de limpieza profunda.
14. Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos
15. Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.
16. Evidencia de la potabilidad del agua.
17. Lista de Verificación contenida en la NMX-F-605-NORMEX-2004
18. Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.
19. Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.

24. INCIDENCIAS.

I. Serán causas de incidencias las siguientes:

MENOR: afecta la calidad del producto y/o servicio (la suma de 3 incidencias menores diferentes acumuladas en un mes hace una mayor).	MAYOR: puede causar daño a la salud del comensal.	CRÍTICA: causa de daño a la salud del comensal, o se favorece la corrupción.
No conformidades con la prestación del servicio que no dañan la salud del comensal.	Contaminar los alimentos, las superficies de trabajo o los equipos – malas prácticas de higiene.	Provocar un brote de infección, intoxicación o toxiinfección.

MENOR (sin daño a la salud de los comensales pero si al servicio).

1. No iniciar la prestación del servicio a la hora indicada en el presente Anexo Técnico.
2. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la modalidad de servicio de café, alimentación en todas sus modalidades establecidas en el presente ANEXO TÉCNICO.
3. No disponer de pan integral, dulce, tortilla u otro alimento complementario en el menú en cantidad suficiente para todos los comensales en cada tiempo de comida.
4. Suministrar los alimentos fríos.
5. Sustituir la leche de vaca (con grasa butírica) por otra similar o utilizar leche o productos lácteos que no hayan sido sometidos a la pasteurización.
6. No disponer de sustituto de azúcar (0 kcal) o sustituto de sal (cloruro de potasio).
7. No disponer de cebolla y/o cilantro y/o chile serrano frescos lavados, desinfectados y picados, así como limón partido previamente higienizado cuando se sirvan caldos.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

8. Preparar el agua fresca a partir de algún concentrado a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales, que no contenga pulpa de fruta o fruta en polvo.
9. Repetir los sabores del agua en el lapso de una misma semana.
10. Que el personal no esté capacitado en el tema “calidad en el servicio”.
11. Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el usuario del servicio.
12. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el Anexo Técnico: Disposición de desperdicios, en cualquiera de los lineamientos establecidos.
13. No contar con el número de personal establecido en un lapso de 24 horas.
14. El prestador del servicio deberá demostrar, que el personal contratado para brindar el servicio al Instituto FONACOT, cuenta con al menos un año de experiencia en la función que realizará.
15. No entregar copia del menú a la Dirección de Recursos Humanos del INSTITUTO dentro de los diez días siguientes a la prestación de los servicios.
16. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
17. Repetir cualquiera de las 2 opciones de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
18. Servir menor cantidad de ración de lo pactado.
19. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
20. No disponer por lo menos, de uno de los platillos fuertes 30 minutos antes de la conclusión del servicio.
21. Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.
22. 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 de agua, tortillas y salsa.
23. No mantener los manteles limpios y planchados en cada evento o servicio contratado.
24. No portar los uniformes señalados en el ANEXO TÉCNICO.
25. Encontrar productos caducos o en estado de descomposición.

MAYOR (que pueden causar daño a la salud).

1. Servir carnes, pescados, aves, aderezos, salsas o huevos crudos como platillo terminado o como ingrediente final de un platillo.
2. Reutilizar sobrantes de salsas, pan, tortillas, aguas frescas o cualquier otro platillo que se haya elaborado, servido o manipulado en un tiempo de comida, para otra preparación o tiempo de comida.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

3. Servir pan blanco, integral o dulce que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
4. Preparar las bebidas en botes de plástico o metal diseñados para el manejo de basura, lavandería o cualquier otro que no sea elaboración de alimentos.
5. Exhibir alimentos y bebidas por más de 4 horas, aún bajo control de temperatura.
6. No brindar el servicio por desabasto de materias primas o por falta de planeación u organización interna.
7. Cambiar personal sin previo aviso al personal asignado por la Dirección de Recursos Humanos.
8. No demostrar al personal asignado por la Dirección de Recursos Humanos, mediante análisis clínicos, que el personal cambiado es clínicamente sano, que tiene por lo menos un año de experiencia en realizar la función asignada y que está capacitado con por lo menos 10 horas en manejo higiénico de los alimentos.
9. Presencia de personal que padezca alguna enfermedad infecto-contagiosa transmisible o alguna herida expuesta en manos, brazos o cara; o que se encuentre en estado inconveniente para laborar por el consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio.
10. No realizar los análisis clínicos de conformidad con lo señalado en el presente Anexo Técnico.
11. Presencia de personal que no cuente con su alta en el IMSS y no tenga realizados todos los trámites necesarios, de conformidad con la legislación en la materia.
12. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneja la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el servicio.
13. Que el prestador del servicio no disponga de personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
14. Contar con personal sin experiencia específica en la función que realiza de por lo menos un año.
15. 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.
16. Que el personal del prestador del servicio no observe las medidas de seguridad del Instituto FONACOT y del inmueble.
17. Que el personal del prestador del servicio incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en los puntos Presentación y Uniforme y Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos.
18. 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 lo relativo Materias primas.
19. Que las materias primas, los productos intermedios y los productos terminados no sean almacenados o conservados de conformidad con lo dispuesto en el punto del anexo técnico almacenamiento, en por lo menos una de las disposiciones establecidas.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

20. Que los procedimientos de preparación de los alimentos y bebidas no se lleven a cabo conforme a lo establecido en lo referente a la Preparación, y/o que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con lo dispuesto en el mismo punto, en por lo menos una de las disposiciones.
21. Que el servicio no se brinde conforme a lo dispuesto en el presente Anexo y/o que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con lo dispuesto en el mismo punto, en por lo menos una de las disposiciones establecidas.
22. Que el transporte de las materias primas, los productos intermedios, los productos terminados no se efectúe conforme a lo dispuesto en el numeral del anexo técnico Transporte, en por lo menos una de las disposiciones establecidas.
23. Que el control de fauna nociva no se lleve a cabo conforme a lo establecido en el numeral Control de fauna nociva, en por lo menos una de las disposiciones.
24. Que el control de la calidad sanitaria del agua y hielo que se empleen en la prestación del servicio, no se lleve a cabo de conformidad con lo establecido en el Abastecimiento de agua y hielo potables, en por lo menos una de las disposiciones.
25. Que los procedimientos de saneamiento de alimentos, equipos, utensilios, artículos de aseo e instalaciones no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el numeral la Limpieza y desinfección, en por lo menos una de las disposiciones.
26. Reincidir en 5 ocasiones al mes en la misma incidencia menor.
27. No realizar los estudios trimestrales a los alimentos como indica el numeral supervisión y seguimiento a la calidad sanitaria.
28. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el numeral 21 del presente Anexo.
29. Encontrar cabellos en cualquiera de los platillos que brinde el servicio, si se presentan más de 2 veces en el mes, se considerará como incidencia crítica.
30. No contar con el equipo para el registro de temperaturas.
31. Carecer de Encargado de Comedor en los términos establecidos.

CRÍTICA (que causan daño a la salud o se favorece la corrupción).

1. Brote de infección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal sustantivo del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
2. Brote de intoxicación por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal sustantivo del Instituto FONACOT con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

3. Brote de toxiinfección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
4. 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 prestador del servicio.
5. 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 prestador del servicio.
6. La presencia en alimentos, bebidas o superficies inertes, de contaminantes biológicos como microorganismos patógenos, parásitos, virus u otros organismos fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, con evidencia mediante resultados de análisis en un laboratorio acreditado por la EMA o tercero autorizado por la Secretaría de Salud.
7. Que se detecte fauna nociva en los alimentos preparados o servidos al comensal, para tal efecto el personal responsable de la supervisión del comedor le demostrará al encargado del comedor del licitante adjudicado el hallazgo encontrado y se levantará la constancia correspondiente.
8. Que el personal que prepara los alimentos no esté capacitado por lo menos con 10 horas en manejo higiénico de los alimentos, con evidencia documentada mediante constancia.
9. Que los resultados de los análisis clínicos demuestren que cierta(s) persona(s) cursa(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.
10. Que las materias primas empleadas para la preparación y servicio de los alimentos no sea de la calidad sanitaria establecida por la legislación sanitaria vigente en la materia.
11. Que el personal del prestador del servicio adjudicado reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo.
12. Cualquier acto que induzca o favorezca la corrupción, tanto del personal del prestador del servicio como del Instituto FONACOT.

25. PENAS CONVENCIONALES

En términos de lo previsto por los artículos 53 de **La Ley**, 95 y 96 de **El Reglamento**, se aplicaran penas convencionales cuando por cualquier motivo no se dé cumplimiento a lo establecido en el Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio" y de acuerdo al tipo y gravedad de la incidencia, por lo que el prestador del servicio, de acuerdo a lo siguiente:

- Por cada incidencia menor señaladas en el Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio", cometidas en la quincena natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una penalización del 1% sobre la facturación quincenal presentada, sin incluir el IVA.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015 RELATIVA A LA:

“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.

- Por cada incidencia mayor señaladas en el Anexo 13 "Características Técnicas del Servicio", cometidas en la quincena natural, se aplicará una penalización del 2% de la facturación quincenal presentada, sin incluir el IVA.
- Una incidencia crítica, será motivo de rescisión inmediata del contrato.

El resultado de las evaluaciones realizadas de incidencias detectadas, se notificará el mismo día o al día siguiente al Encargado del Comedor, para la inmediata corrección de las desviaciones identificadas y en su caso se realice la aplicación de las penas establecidas.

Para el pago de las penas convencionales, la Convocante informará por escrito al prestador del servicio el cálculo de la pena convencional correspondiente, 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 del servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación a través de referencia bancaria que se genera el mismo día en el que efectuará el pago la cual será proporcionada por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales. 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, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de **La Ley** y 96 de **El Reglamento**.

En el entendido de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Lo anterior, sin perjuicio del derecho de que la Convocante pueda optar entre exigir el cumplimiento del contrato o rescindirlo, de conformidad a lo establecido en el Artículo 54 de **La Ley**.

26. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Se realizarán pagos a quincena vencida conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT y recibidos a entera satisfacción en el periodo quincenal inmediato anterior. Asimismo, el pago se efectuará en apego a lo señalado al artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), dentro de los 20 días naturales posteriores a la recepción de la factura, previa validación de la misma por parte de la Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT.

La recepción de los servicios estará avalada por la Dirección de Recursos Humanos, y deberán cumplir con las especificaciones indicadas en este Anexo Técnico, en caso contrario, se aplicarán las penas correspondientes.

Para lo anterior, **el prestador del servicio** deberá considerar los siguientes puntos:

- A) Proporcionar factura (CFDI), la cual deberá cumplir con las Disposiciones Fiscales Vigentes, e indicar la cantidad y la descripción de los servicios proporcionados a entera satisfacción del Instituto FONACOT. Además deberá enviar vía correo el archivo electrónico (XML) correspondiente de la factura al e-mail: leopoldo.rubio@fonacot.gob.mx con copia para gracy.guarro@fonacot.gob.mx

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- B) En caso de que la factura entregada por **el prestador del servicio** para su pago, presente errores o deficiencias, el Instituto FONACOT, dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito las deficiencias que deberá corregir, por lo cual el **prestador del servicio** contará a su vez con tres días naturales para realizar las correcciones pertinentes y presentarla nuevamente al Instituto FONACOT, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 del Reglamento de la LAASSP.
El periodo que transcurra a partir del citado escrito y hasta que el prestador del servicio presente las correcciones, no se computará para efectos del artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- C) Para el caso de que se presenten pagos en exceso o se determine la rescisión del contrato/pedido, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo 3º y 4º de la Ley.
- D) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 89 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para efectos de contabilizar el plazo a que hace referencia el primer párrafo del artículo 51 de la Ley mencionada, se tendrá como recibida la factura o el documento que reúna los requisitos fiscales correspondientes, a partir de que el prestador del servicio provea los servicios al Instituto FONACOT y éste los reciba a satisfacción.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

**ANEXO 13A
MENÚ BASE COMEDOR GENERAL**

ALIMENTOS BASICOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES EN LA COMIDA

- ✓ ENSALADAS Y GUARNICIONES:
- ✓ VERDURAS CRUDAS: LECHUGA, JITOMATES EN REBANADAS, PEPINO SIN SEMILLAS, ZANAHORIA, CHAMPIÑONES, PIMIENTO, GERMINADO DE ALFALFA, GERMINADO DE LENTEJA, ESPINACAS, JICAMA, CEBOLLA, BETABEL Y BERROS.
- ✓ VERDURAS COCIDAS, BROCOLI, EJOTES, CHAYOTES, NOPALITOS Y CALABAZAS.
- ✓ GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTES CAMBRAY Y PURE DE PAPA.
- ✓ PASTAS COCIDAS Y SAZONADAS: (ESPAGUETI, FUSILI, CODITOS, CODOS DE COLORES, MACARRÓN, ALMEJA Y PLUMA), NOTA: OFERTAR MÍNIMO 3 OPCIONES.
- ✓ SEMILLAS, AJONJOLI Y SEMILLAS DE GIRASOL.
- ✓ FRIJOLES MACHACADOS.
- ✓ PAPAS EN DIFERENTES PRESENTACIONES.
- ✓ TORTILLAS.
- ✓ BOLILLO.
- ✓ GALLETAS SALADAS.
- ✓ SALSAS (MÍNIMO 2 DIFERENTES).
- ✓ CHILES JALAPEÑOS.
- ✓ MANTEQUILLA EN CUADRITOS.
- ✓ ADEREZOS: LIMÓN, YOGURT NATURAL, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, SALSA DE SOYA, MIL ISLAS, CATSUP, MOSTAZA Y RANCH LIGHT, INCLUIR UNO O DOS ADEREZOS NATURALES PREPARADOS DIARIAMENTE.
- ✓ AGUA DE SABOR (MÍNIMO 2 DIFERENTES).
- ✓ FRUTA DE TEMPORADA (2 OPCIONES).
- ✓ POSTRES: CHOCOLATE CON GALLETA, BARRAS DE CEREAL, FLAN, GELATINAS (DE AGUA Y LECHE), FRUTAS EN ALMIBAR, ATE CON QUESO, HELADO O NIEVE, PALETA HELADA, PASTEL DE CHOCOLATE, PAY VARIADO (QUESO, ZARZAMORA, LIMÓN, ETC.), TARTAS DE FRUTAS, ARROZ CON LECHE, NATILLA, GLORIAS, MAZAPAN, ETC. NOTA: OFERTAR MÍNIMO 2 OPCIONES.

PROPUESTA DE PLATILLOS PARA COMIDAS DE FORMA ENUNCIATIVA, MÁS NO LIMITATIVA

SOPA AGUADA	BISTEC DE RES ASADO
SOPA DE CALABAZA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
SOPA DE COL	FILETE DE MERO AL VAPOR
SOPA DE ESPINACAS	TINGA DE POLLO
SOPA DE FIDEOS	PECHUGA EN SALSA ROSA
SOPA DE FIDEOS CON ESPINACAS	MUSLOS DE POLLO EN BARBIQUIU
SOPA MINESTRONI	CHAMBARETE DE RES EN SALSA
SOPA DE PORO	POLLO A LA CACEROLA
SOPA DE PAPA CON ESPINACAS	FILETE DE MERO EMPANIZADO
SOPA DE PAPA CON PORO	CHILES RELLENOS DE QUESO SIN CAPEAR
SOPA DE VERDURAS	TERNERA DE RES A LA HAWAIANA
SOPA SAINT GERMAIN	ROLLOS DE PECHUGA CON QUESO COTTAGE
ARROZ BLANCO	SALPICÓN DE RES

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:****“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ARROZ BLANCO CON ZANAHORIAS Y CHICHAROS	FILETE DE RES RELLENO DE CALABAZA
ARROZ CON CHICHAROS	JITOMATES RELLENOS DE CARNE MOLIDA
ARROZ A LA JARDINERA	ENSALADA DE ATÚN
ARROZ POBLANO	PAPA ASADA RELLENA
ARROZ CON PIMIENTO	PAN ARABE CON ATÚN AL CILANTRO
CONSOME DE POLLO CON GARBANZOS	CROQUETAS DE RES A LA PLANCHA
CONSOME DE POLLO CON VERDURAS	PIERNAS DE POLLO SALTEADAS EN SALSA DE SOYA
CONSOME DE POLLO CON ARROZ Y VERDURAS	FAJITAS DE POLLO
CREMA DE BROCOLI	LASAGNA CON CARNE MOLIDA
CREMA DE ESPINACA	ROLLOS DE RES A LA PARMESANA
CREMA DE CALABAZA	ROLLOS DE PECHUGA CON ATÚN Y AGUACATE
CREMA DE CHAYOTE	TORTAS DE PAPA
CREMA DE CHAMPIÑONES	JITOMATES RELLENOS DE ATÚN
CREMA DE ZANAHORIA	PECHUGA EMPANIZADA
CREMA DE ELOTE	ALBONDIGAS
CHAYOTES AL HORNO	POLLO CON BROCOLI Y CHAMPIÑONES
SPAGUETTI CON RAGU DE VERDURAS	MILANESA DE RES
CONCHITAS DE AGUACATE	CUETE MECHADO
VERDURAS SALTEADAS EN SALSA DE SOYA	PIERNAS DE POLLO FRITAS CON PURE
POLLO A LAS BRASAS	ENTOMATADAS CON POLLO
TIRAS DE PECHUGA A LA PLANCHA	ESTOFADO DE RES
BROCHETAS DE RES	ALAMBRE DE RES
PICADILLO (MOLIDA ESPECIAL)	CAZUELA DE POLLO
CHULETAS DE RES EN CHIPOTLE	CHULETA DE RES CON ZANAHORIA Y PINA
FAJITAS DE RES CON CHAMPIÑONES	BISTEC A LA MEXICANA

1 RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ El puré de tomate debe ser natural.
- ✓ El aceite utilizado no se deberá guardar, para ser reutilizado.
- ✓ Los aderezos que se utilicen en las diferentes preparaciones deberán presentarse en las barras de alimentos.

ALIMENTOS BASICOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES EN LA COMIDA**ENSALADAS Y GUARNICIONES**

VERDURAS CRUDAS: LECHUGA, JITOMATE EN REBANADAS, PEPINO SIN SEMILLAS, ZANAHORIA, CHAMPIÑONES, PIMIENTO, GERMINADO DE ALFALFA, GERMINADO DE LENTEJA, ESPINACAS, JÍCAMA, CEBOLLA, BETABEL, BERROS, VERDURAS COCIDAS, BRÓCOLI, EJOTES, CHAYOTES, NOPALITOS, CALABAZAS.

- 200 g
- vegetales de hoja 60 g

GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTE, O ELOTES CAMBRAY, PURÉ DE PAPA, PASTAS COCIDAS (ESPAGUETI, FUSILI, CODITOS, CODOS DE COLORES, MACARRÓN, ALMEJA, PLUMA), SANZONADAS.

- granos de elote o elotes cambray 5 g
- puré de papa 100 g
- pastas cocidas 90 g de cada una

SEMILLAS: AJONJOLÍ Y SEMILLAS DE GIRASOL.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- ajonjolí 15 g
- semillas de girasol 15 g

NOTA: MÍNIMO DEBEN PRESENTARSE 3 OPCIONES

FIJOLES MACHACADOS

- 150 g

PAPAS COCIDAS

- papas 100 g

TORTILLAS

- 3 piezas

BOLILLO

- 1 pieza

GALLETAS SALADAS

- 6 piezas

SALSAS (MÍNIMO 2 DIFERENTES)

- 50 g de salsa verde
- 50 g de salsa roja
- 50 g de guacamole

CHILES JALAPEÑOS

- 30 g

MANTEQUILLA

- 15 g

- ✓ ADEREZOS: LIMÓN, YOGURT NATURAL, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, SALSA DE SOYA, MIL ISLAS, CATSUP, MOSTAZA Y RANCH LIGHT, INCLUIR UNO O DOS ADEREZOS NATURALES PREPARADOS DIARIAMENTE.

AGUA DE SABOR (MÍNIMO 2 DIFERENTES)

- 750 ML

FRUTA DE TEMPORADA (2 OPCIONES)

- 200 g

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015

ANEXO 13B
MÉNÚ COMEDOR EJECUTIVO

OPCIÓN 1

**PLATO FUERTE (150 GRAMOS DE CARNE YA COCIDA)
ENUNCIATIVO MAS NO LIMITATIVO**

- ✓ ENCHILADAS SUIZAS
- ✓ PECHUGA CORDON BLEU
- ✓ PECHUGA EMPANIZADA
- ✓ MILANESA NAPOLITANA
- ✓ FILETE DE PESCADO EMPANIZADO
- ✓ FILETE DE PESCADO EN TODAS SUS PRESENTACIONES
- ✓ ATÚN SELLADO
- ✓ CECINA DE RES
- ✓ ARRACHERA

OPCIÓN 2

**PLATO FUERTE (150 GRAMOS DE CARNE YA COCIDA)
ENUNCIATIVO MAS NO LIMITATIVO**

- ✓ ARRACHERA EN TODAS SUS PRESENTACIONES
- ✓ SALMÓN
- ✓ PESCADO
- ✓ POLLO
- ✓ RIB EYE Y TODOS LOS CORTES ESPECIALES
- ✓ HUACHINANGO Y TODOS LOS PESCADOS ENTEROS Y EN TODAS SUS PRESENTACIONES.

GUARNICIONES

- ✓ PEREJIL FRITO
- ✓ NOPALES ASADOS
- ✓ ENSALADA DE NOPAL A LA MEXICANA
- ✓ ARROZ
- ✓ PAPAS A LA MANTEQUILLA
- ✓ VERDURAS AL VAPOR
- ✓ VERDURAS MIXTAS A LA MANTEQUILLA
- ✓ ESPINACAS SALTEADAS
- ✓ ESPINACAS A LA CREMA
- ✓ BERROS AL OLIVO
- ✓ NOPALES CON ACEITE DE OLIVO Y OREGANO
- ✓ JITOMATE AL OLIVO CON OREGANO Y PIMIENTA
- ✓ PURE DE PAPA

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

POSTRES

LISTADO DE POSTRES DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA

- ✓ FRESAS EN DIFERENTES PRESENTACIONES
- ✓ FLAN NAPOLITANO
- ✓ GELATINA EN TODAS SUS PRESENTACIONES
- ✓ HELADO
- ✓ ATE CON QUESO
- ✓ TARTAleta DE FRUTAS

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

**ANEXO 14
MODELO DE CONTRATO.**

(EL PRESENTE FORMATO SE AJUSTARÁ CONFORME A LAS DISPOSICIONES APLICABLES, A LA PROPUESTA TÉCNICA Y
ECONÓMICA GANADORA, ASÍ COMO A LAS MODIFICACIONES DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIONES).

**CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO DEL
FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, REPRESENTADO POR EL LIC. FRANCISCO
JAVIER VILLAFUERTE HARO, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE
DENOMINARÁ EL INSTITUTO FONACOT Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA
_____, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____,
A QUIEN EN LO SUBSIGUIENTE SE LE DESIGNARÁ COMO EL PRESTADOR, DE CONFORMIDAD CON LAS
SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:**

DECLARACIONES

I. DECLARA EL REPRESENTANTE DEL INSTITUTO FONACOT:

- 1.1.** Que el INSTITUTO FONACOT es un organismo público descentralizado de interés social, con personalidad jurídica y patrimonio propio, así como con autosuficiencia presupuestal y sectorizado en la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, 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.
- 1.2.** Que su representado se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con la clave IFN060425C53.
- 1.3.** Que cuenta con facultades legales suficientes para obligar a su representado en los términos y condiciones de este contrato, como se desprende de la escritura pública número 212, 692 de fecha 29 de julio de 2014, otorgada ante la fe del Lic. Eutiquio López Hernández, Notario Público número 35 del Distrito Federal, instrumento documento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio número 82-7-01082014-115726, el día 1° de agosto del 2014, con fundamento en los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales y 40, 41, 45 y 46 de su Reglamento.
- 1.4.** No tener ninguna relación de parentesco o afinidad con el PRESTADOR en términos de la fracción XX del Artículo 8° de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- 1.5.** Que para el cumplimiento de sus funciones, requiere de la prestación de diversos servicios, entre los cuales se encuentra servicios integrales de comedor, cafetería y atención a eventos especiales para el INSTITUTO FONACOT.
- 1.6.** Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con recursos disponibles suficientes no comprometidos en la partida presupuestal número 33903 denominada “Servicios Integrales” y cuenta con suficiencia presupuestal para contratar el presente servicio, según oficio número DICP-SP26, de fecha ____ de ____ de 2015, emitida por la Dirección de Integración y Control Presupuestal del INSTITUTO FONACOT.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- I.7.** Que en atención a lo anterior, el presente contrato se adjudicó al PRESTADOR mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional Mixta con Reducción de Plazos número LA-014P7R001-N__-2015, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción I, 26 Bis fracción III, 28 fracción I y 47 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 85 de su Reglamento, así como demás disposiciones aplicables en la materia, y al fallo emitido con fecha __ de _____ del 2015.
- I.8.** Que su representado tiene su domicilio en Avenida Insurgentes Sur No. 452, primer piso, Colonia Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, Distrito Federal, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. DECLARA EL PRESTADOR A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

- II.1.** Que su representada es una sociedad mercantil bajo la modalidad de _____, constituida de conformidad con las leyes mexicanas, mediante escritura pública número ____ de fecha __ de ____ de ____, otorgada ante la fe del Lic. _____, titular de la Notaría Pública número ____ de _____, documento que quedó inscrito el __ de ____ del ____, en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de _____, en el folio mercantil número _____.
- II.2.** Que de acuerdo con sus estatutos, el objeto social de su representada consiste entre otras actividades, en _____.
- II.3.** Asimismo, su representada se encuentra inscrita en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, bajo la clave _____.
- II.4.** Que en su carácter de _____, cuenta con facultades legales suficientes para obligar a su representada en los términos y condiciones de la escritura pública número ____ de fecha __ de ____ de ____, otorgada ante la fe del Lic. _____, titular de la Notaría Pública número ____ de _____, facultades que bajo protesta de decir verdad a la fecha no le han sido revocadas o modificadas, y se identifica con su credencial para votar con número de folio _____, expedida por el Instituto Nacional Electoral.
- II.5.** Que su representada como empresa legalmente establecida, cuenta con los recursos técnicos, financieros, materiales y humanos para cumplir con el objeto del presente contrato, utilizando los procedimientos que le señala el INSTITUTO FONACOT para la debida atención de los asuntos encomendados.
- II.6.** Que su representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con las disposiciones fiscales, en especial con el Artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación. Así mismo que presentó su solicitud de opinión a través de la página de Internet del SAT, sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales como lo establece la Regla 2.1.27 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2014, de fecha __ de ____ de 201__.
- II.7.** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguna de las personas físicas que integran la empresa, desempeña empleo, cargo o comisión en el Servicio Público, en los términos del artículo 8 de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos, así como que la empresa y ninguno de sus socios se encuentra en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

En caso de que alguna de las personas físicas que forman parte del PRESTADOR se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

II.8. Que bajo protesta de decir verdad, manifiesta que su representada se encuentra clasificada como _____ empresa, de conformidad con lo establecido en el artículo 3, fracción III de la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa y en el artículo 34 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

II.9. Que su representada tiene su domicilio ubicado en _____, mismo que señala para los fines y objeto del presente contrato.

III. DECLARAN AMBAS PARTES:

III.1. Que están de acuerdo en que los apartados, títulos e incisos del presente contrato, únicamente se asignan para fines de claridad y de referencia y de ninguna manera se consideran como interpretación de condiciones del texto de este contrato.

III.2. Que se reconocen la personalidad con la que se ostentan y manifiestan que las facultades con que actúan no les han sido revocadas o modificadas en forma alguna, por lo que están conformes en obligarse de acuerdo a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO. El PRESTADOR se obliga a proporcionar de manera eficaz y diligente, el servicio integral de comedor, cafetería y atención a eventos especiales para el INSTITUTO FONACOT, con la finalidad de que los trabajadores tomen sus alimentos dentro de las instalaciones, que conlleve a que los alimentos que se sirvan estén preparados con la calidad, higiene y nutrientes requeridos para una alimentación sana y balanceada que repercuta en el desempeño laboral y la salud propia del trabajador, así como cumplir con lo establecido en la Ley de Ayuda Alimentaria para Trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero del 2011, de conformidad a las siguientes cantidades:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Cantidad	
		Mínima	Máxima
1	Comidas institucionales	12,000	30,000
2	Comidas Ejecutivas	420	1,050
3	Servicio Coffee break Opción 1	896	2,240
4	Servicio Coffee break Opción 2	1000	2,500
5	Servicio de Coffee break Opción 3	40	100

SEGUNDA. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Para el cumplimiento de la obligación a que se refiere la cláusula que antecede, el PRESTADOR se obliga a proporcionar los servicios de conformidad con lo dispuesto en las cláusulas del presente contrato y del Anexo Técnico que se adjunta al presente instrumento jurídico, que una vez firmado por las partes forma parte del presente contrato, para lo cual el PRESTADOR pondrá toda su experiencia y capacidad, dedicándole todo el tiempo que sea necesario.

TERCERA. PRECIOS UNITARIOS. El PRESTADOR proporcionará los servicios objeto del presente contrato, considerando los siguientes precios unitarios:

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Precio Unitario sin I.V.A.
1	Comidas institucionales	
2	Comidas Ejecutivas	
3	Servicio Coffee break Opción 1	
4	Servicio Coffee break Opción 2	
5	Servicio de Coffee break Opción 3	

CUARTA. MONTO DEL CONTRATO. De conformidad con los artículos 47, fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 85 fracción I de su Reglamento, el presupuesto mínimo a ejercer por este concepto durante la vigencia del presente contrato es de \$_____ M.N. (_____ pesos, 00/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado y el presupuesto máximo a ejercer asciende a la cantidad de \$_____ M.N. (_____ pesos, 00/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Ambas partes están de acuerdo que el INSTITUTO FONACOT no está obligado a ejercer el presupuesto máximo.

QUINTA. FORMA DE PAGO. En el presente servicio no se otorgarán anticipos. Para que la obligación de pago se haga exigible, el PRESTADOR deberá presentar a partir del día hábil siguiente a la prestación de los servicios, la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, misma que ampare el 100% de los servicios realizados en la quincena inmediata anterior y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación, el PRESTADOR deberá emitir comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), que son facturas electrónicas que el PRESTADOR pondrá a disposición del INSTITUTO FONACOT en archivo XML (archivo electrónico del comprobante fiscal digital por Internet) y de manera adicional entregarán la representación de las facturas electrónicas en un documento impreso en papel, estas últimas debidamente selladas y firmadas por el Administrador del Contrato, desglosando el Impuesto al Valor Agregado y los descuentos que en su caso se otorguen al INSTITUTO FONACOT.

El INSTITUTO FONACOT cubrirá al PRESTADOR, las cantidades señaladas en la Cláusula Tercera, mediante pagos quincenales por las cantidades que resulten en la quincena anterior por los servicios prestados, a través del programa de cadenas productivas o depósito interbancario a la cuenta de cheques número _____, CLABE _____, que el PRESTADOR tiene a su favor en el Banco _____, S.A., sucursal número _____, dentro de los 20 (veinte) días naturales posteriores a la presentación de la factura correspondiente, la cual deberá contener los requisitos de ley y contar con el visto bueno del Administrador del Contrato.

Los comprobantes fiscales que expida el PRESTADOR, deberán cumplir con los requisitos contenidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación y la representación impresa de las facturas electrónicas que constará en un documento impreso en papel, deberá contar con el visto bueno del Administrador del Contrato.

El PRESTADOR podrá modificar el número de cuenta y el nombre de la institución citada en esta cláusula, siempre que dé aviso al INSTITUTO FONACOT por lo menos con 10 (diez) días naturales de anticipación a la presentación de la factura.

SEXTA. PAGOS. Para el pago de los servicios efectivamente proporcionados, el PRESTADOR deberá entregar lo siguiente:

- a. 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 en las oficinas centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Av. de los Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, México, Distrito Federal, primer piso, en la oficina del Director de Recursos Humanos, en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas, de lunes a viernes en días hábiles y para el caso de la factura electrónica se deberá enviar a la siguiente dirección de correo: leopoldo.rubio@fonacot.gob.mx con copia a gracy.guarro@fonacot.gob.mx
- b. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 89 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para efectos de contabilizar el plazo a que hace referencia el primer párrafo del artículo 51 de la Ley mencionada, se tendrá como recibida la factura o el documento que reúna los requisitos fiscales correspondientes, a partir de que el PRESTADOR, los entregue al INSTITUTO FONACOT, al momento de concluir la prestación total o parcial del servicio, conforme a los términos del contrato celebrado y el INSTITUTO FONACOT los reciba a satisfacción.

Dentro de los veinte días naturales contados a partir de la entrega de la factura respectiva, previa prestación de los servicios, en los términos del presente contrato, el INSTITUTO FONACOT deberá requerir en su caso al

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

PRESTADOR, la corrección de errores o deficiencias contenidos en la factura o en el documento que reúna los requisitos fiscales correspondientes; tramitar el pago de dicha factura o documento y realizar el pago al PRESTADOR.

El INSTITUTO FONACOT dará al PRESTADOR la opción de recibir el pago por medios electrónicos.

Asimismo, de acuerdo a lo establecido en el artículo 90 del Reglamento referido, en caso de que las facturas entregadas por el PRESTADOR para su pago, presenten errores o deficiencias, el INSTITUTO FONACOT dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al PRESTADOR las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el PRESTADOR presente las correcciones, no se computará para efectos del artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

SÉPTIMA. VIGENCIA. La vigencia del presente contrato será del ___ de _____ al 31 de diciembre del 2015, la cual será forzosa para el PRESTADOR y voluntaria para el INSTITUTO FONACOT.

Si terminada la vigencia de este contrato, el INSTITUTO FONACOT tuviera la necesidad de seguir utilizando los servicios del PRESTADOR, se requerirá la celebración de un nuevo contrato.

OCTAVA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. El PRESTADOR garantizarán el cumplimiento del presente contrato, entregando al INSTITUTO FONACOT dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, tal como se refiere en la fracción II del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, póliza de fianza en moneda nacional, expedida por institución legalmente autorizada para operar en el ramo, conforme a la legislación mexicana, a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (INSTITUTO FONACOT), por un importe equivalente al 10% (Diez por ciento) del monto máximo total del presente contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado y deberá estar vigente hasta la total aceptación del INSTITUTO FONACOT respecto de la prestación de los servicios, debiéndose obtener la cancelación correspondiente, según lo previsto en la fracción III, del artículo 85 del Reglamento de dicha Ley.

Las obligaciones contenidas en el presente contrato, que se garantizan con la fianza que obtenga el PRESTADOR, son indivisibles y en caso de que el PRESTADOR incumpla con alguna de sus obligaciones, el INSTITUTO FONACOT procederá a hacer efectiva la fianza por el monto total de las obligaciones garantizadas, de acuerdo a las cláusulas del presente contrato y a la normatividad que le sean aplicables. En caso de que por las características de los servicios prestados, éstos no puedan funcionar o ser utilizados por el INSTITUTO FONACOT por estar incompletos, la garantía, siempre se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 5, inciso i), de la fracción II, del artículo 39 y fracción II del artículo 81 del Reglamento de la Ley anteriormente descrita.

Esta garantía permanecerá bajo custodia del INSTITUTO FONACOT y su devolución se hará a través de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, mediante autorización por escrito, una vez que se hayan satisfecho las obligaciones materia de contratación a cargo del PRESTADOR, en los términos y condiciones establecidos.

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 103 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuando la forma de garantía sea mediante fianza, la póliza de fianza correspondiente deberá contener en su texto, como mínimo, las siguientes previsiones:

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a las estipulaciones contenidas en el contrato celebrado entre _____ y el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, derivado del procedimiento de Licitación Pública Nacional Mixta con Reducción de Plazos número LA-014P7R001-N__-2015.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

- b) Que para cancelar la fianza, será requisito contar con la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales, para lo cual se requerirá la respectiva manifestación expresa y por escrito del INSTITUTO FONACOT.
- c) Que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento de la obligación que garantice y continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o de los juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva que quede firme.
- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que proceda el cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida, quedando a elección del INSTITUTO FONACOT poder reclamar el pago de la fianza por cualquiera de los procedimientos establecidos en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, debiéndose atender para el cobro de indemnización por mora lo dispuesto en el artículo 95 Bis de dicha Ley.

Que la institución afianzadora otorga expresamente y en forma automática, sin necesidad de que medie aviso, su consentimiento en términos del artículo 119 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, en caso de que el INSTITUTO FONACOT decida otorgar prórrogas y/o esperas al PRESTADOR.

En el supuesto de rescisión de este contrato por causas imputables al PRESTADOR, la fianza se hará exigible de inmediato, sin necesidad de juicio previo ni declaración judicial alguna, sin perjuicio de la responsabilidad que pudiese fincarle el INSTITUTO FONACOT al PRESTADOR ante autoridad competente.

NOVENA. DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. La fianza a que se refiere la cláusula que antecede, será cancelada por el INSTITUTO FONACOT a través de la Subdirección General de Administración, una vez que el PRESTADOR demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas en el presente contrato; para cancelar la fianza será indispensable la constancia de cumplimiento total de las obligaciones, donde conste la manifestación expresa y por escrito del INSTITUTO FONACOT en ese sentido, con fundamento en el artículo 103, fracción I, inciso b, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El PRESTADOR se obliga a entregar al INSTITUTO FONACOT al día siguiente de la firma del presente contrato, la garantía relativa a la responsabilidad civil del PRESTADOR, mediante póliza expedida por institución autorizada por las leyes mexicanas, por un importe mínimo de \$ 400,000.00 M.N. (Cuatrocientos mil pesos, 00/100 Moneda Nacional), que garantice la protección de daños y perjuicios que pudieran presentarse como resultado de las actividades propias del PRESTADOR. Dicha garantía será devuelta dentro de los tres meses posteriores a la terminación de la vigencia del presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD CIVIL. El PRESTADOR se compromete ante el INSTITUTO FONACOT a responder por los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar el ejercicio del presente contrato y los problemas de cualquier naturaleza que puedan derivar directamente de defectos o incumplimiento en la prestación de los servicios contratados y que no sean objeto de penalización.

DÉCIMA SEGUNDA. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El lugar para la prestación del servicio será en el 6° Piso de las Oficinas Centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06760, en México, D.F. y a partir de _____ en las Oficinas ubicadas en Plaza de la República No. 32 Col. Tabacalera, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06030 México D.F.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

DÉCIMA TERCERA. RESPONSABILIDAD LABORAL. El PRESTADOR bajo su más estricta responsabilidad, podrá nombrar los auxiliares, especialistas o técnicos que requiera para la prestación del servicio materia del presente contrato, en el entendido de que asumirán la responsabilidad total de la actuación de los mismos, respondiendo de los daños y/o perjuicios que en su caso éstos en el desempeño de su participación llegaren a ocasionar al INSTITUTO FONACOT.

El PRESTADOR como patrón de las personas que en su caso designen como sus auxiliares, especialistas o técnicos para llevar a cabo el objeto del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos aplicables en materia de trabajo y seguridad social, obligándose a responder de todas y cada una de las reclamaciones que dichas personas presenten en su contra o en contra del INSTITUTO FONACOT, obligándose en este mismo acto a dejar en paz, a salvo y libre de cualquier responsabilidad al INSTITUTO FONACOT, reconociendo expresamente el PRESTADOR que es el único responsable del pago de sus sueldos, salarios, cuotas del Instituto Mexicano del Seguro Social y todas las demás prestaciones establecidas en los ordenamientos legales, comprometiéndose a mantener a salvo en todo momento al INSTITUTO FONACOT, en caso de cualquier reclamación que se presentare en su contra derivada de su relación contractual con el INSTITUTO FONACOT o, en su caso, contra el INSTITUTO FONACOT por dicho concepto.

En caso de que las personas designadas por el PRESTADOR como sus auxiliares, especialistas o técnicos, sufran accidentes de trabajo, en su acepción establecida por la Ley Federal del Trabajo, el PRESTADOR asumirá la responsabilidad, dejando libre al INSTITUTO FONACOT de cualquier acción que pudiera interponerse por tal acontecimiento.

El PRESTADOR se obliga a cubrir al INSTITUTO FONACOT los gastos y costas judiciales erogadas por este último, a causa de que concurra cualquier circunstancia planteada en la presente cláusula.

DÉCIMA CUARTA. OBLIGACIONES DEL PRESTADOR. El PRESTADOR se obliga a lo siguiente:

- a) Cumplir totalmente y a satisfacción del INSTITUTO FONACOT con el servicio objeto del presente contrato.
- b) Contar con el personal profesional y técnicos especializados en el ramo, suficiente para la ejecución, operación y supervisión continua de los servicios.

DÉCIMA QUINTA. CALIDAD DEL SERVICIO. El PRESTADOR quedará obligado ante el INSTITUTO FONACOT a responder de la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en el presente contrato, en lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y/o en la legislación aplicable.

El PRESTADOR deberán contar con la infraestructura necesaria, personal profesional y/o técnico especializado en el ramo, herramientas, procedimientos, refacciones técnicas y equipos adecuados, para el tipo de servicios solicitados, a fin de garantizar que los servicios objeto del presente contrato sean proporcionados con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto, comprometiéndose a desarrollarlo a satisfacción del INSTITUTO FONACOT.

El PRESTADOR, para efectos de la prestación de los servicios, deberá cumplir con las normas oficiales mexicanas, las normas mexicanas y a falta de éstas, las normas internacionales o en su caso, las normas de referencia vigentes que resulten aplicables para el tipo de los servicios solicitados.

El personal autorizado del INSTITUTO FONACOT, cuando así lo estime conveniente, se encargará de comprobar, supervisar y verificar la realización correcta y eficiente de los servicios objeto del presente contrato.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

El PRESTADOR manifiesta su conformidad para que el INSTITUTO FONACOT supervise los servicios que se compromete a proporcionar. Dicha supervisión no exime ni libera al PRESTADOR de las obligaciones y responsabilidades contraídas en virtud de este contrato.

El INSTITUTO FONACOT podrá rechazar los servicios si no reúnen las especificaciones y alcances establecidos en este contrato, obligándose el PRESTADOR en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su exclusiva responsabilidad y sin costo adicional para el INSTITUTO FONACOT.

DÉCIMA SEXTA. OBSERVACIONES AL SERVICIO. Convienen las partes en que el INSTITUTO FONACOT queda facultado para hacer las observaciones que estime pertinentes para la mejor prestación del servicio, las cuales serán atendidas de inmediato por el PRESTADOR.

DÉCIMA SÉPTIMA. CONFIDENCIALIDAD. Con motivo de la prestación del servicio contratado, el INSTITUTO FONACOT proporcionará al PRESTADOR toda la información y documentación necesaria para el debido desempeño de sus funciones, misma que el PRESTADOR se obliga a guardar y a hacer guardar estricta confidencialidad y reserva.

DÉCIMA OCTAVA. PAGOS EN EXCESO. De conformidad con lo previsto en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, tratándose de pagos en exceso que hayan recibido el PRESTADOR, deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa de recargo 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 intereses 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.

En caso de rescisión del contrato, el PRESTADOR deberá reintegrar, en su caso, los pagos progresivos que haya recibido 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 intereses se calcularán sobre el monto del anticipo no amortizado y 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 del INSTITUTO FONACOT.

DÉCIMA NOVENA. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES. Conforme a lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y primer párrafo del artículo 96 de su Reglamento, en caso de atraso en el cumplimiento de la prestación de los servicios objeto del presente contrato de conformidad a lo siguiente:

- Por cada incidencia menor señaladas en el Anexo Técnico, cometidas en la quincena natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una penalización del 1% sobre la facturación quincenal presentada, sin incluir el IVA.
- Por cada incidencia mayor señaladas en el Anexo Técnico, cometidas en la quincena natural, se aplicará una penalización del 2% de la facturación quincenal presentada, sin incluir el IVA.
- Una incidencia crítica, será motivo de rescisión inmediata del contrato.

Cuando el monto total de aplicación de las penas convencionales rebase el 10% del valor total del presente contrato, el INSTITUTO FONACOT podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato, en los términos del artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Para determinar la aplicación de las penas convencionales, no se tomarán en cuenta las demoras motivadas por caso fortuito o causas de fuerza mayor o cualquier otra causa no imputable al PRESTADOR.

Si en un término de 10 (diez) días naturales persiste el atraso, el INSTITUTO FONACOT podrá rescindir administrativamente el contrato.

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

Para efectuar este pago, el PRESTADOR contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación. 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 anterior y las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustarán a pesos a la unidad inmediata superior.

El pago, quedará condicionado, proporcionalmente, al pago y/o deducción que el PRESTADOR deba efectuar por concepto de penas convencionales mediante el pago a través de referencia bancaria, misma que le será proporcionada junto con el oficio de notificación correspondiente o bien mediante escrito del PRESTADOR, donde autoriza le sea descontado de su facturación el importe de la penalización.

En el entendido de que en el supuesto que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Lo anterior, sin perjuicio del derecho de que el INSTITUTO FONACOT pueda optar entre exigir el cumplimiento del contrato o rescindirlo, de conformidad a lo establecido en el Artículo 54 de la Ley.

VIGÉSIMA. DEDUCTIVAS. El INSTITUTO FONACOT aplicará al PRESTADOR deductivas por concepto de deducción al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que incurra el PRESTADOR respecto a las partidas o conceptos que integran el presente contrato; las deductivas serán por el equivalente al 100% del monto del incumplimiento; lo anterior con fundamento en lo previsto en el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El límite de incumplimiento por la aplicación de deductivas, a partir del cual se podrá proceder a rescindir el contrato será del 10% (diez por ciento) del importe total del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, que corresponde al importe de la garantía de cumplimiento.

VIGÉSIMA PRIMERA. SANCIONES. Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, cuando el PRESTADOR incumpla a cualquiera de sus obligaciones contractuales por causas a él imputables; teniendo el INSTITUTO FONACOT facultad potestativa para rescindir el presente contrato.

La aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

Independientemente de lo anterior, cuando el PRESTADOR incumpla con sus obligaciones contractuales por causas imputables a él, y como consecuencia, cause daños y/o perjuicios graves al INSTITUTO FONACOT, o bien, proporcione información falsa, actúe con dolo o mala fe en la celebración del contrato o durante la vigencia del mismo, se hará acreedor a las sanciones establecidas en los artículos 59 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

VIGÉSIMA SEGUNDA. IMPUESTOS Y DERECHOS. Los impuestos y derechos que procedan con motivo de la contratación de los servicios, serán pagados por cada una de las partes, según corresponda, de acuerdo con lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

VIGÉSIMA TERCERA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. El PRESTADOR no podrá en forma alguna ceder ni transferir en forma total o parcial los derechos y obligaciones derivados de este contrato, salvo los derechos de cobro, mismos que sólo podrán ser cedidos con la aceptación expresa que por escrito otorgue el INSTITUTO FONACOT a el PRESTADOR, conforme a lo establecido en el último párrafo del artículo 46, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA CUARTA. MODIFICACIONES. El INSTITUTO FONACOT con fundamento en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, podrá incrementar el monto del contrato o la cantidad de los servicios, siempre que las modificaciones no rebasen en su conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos, dentro de su vigencia, y que el precio sea igual al pactado originalmente en el contrato que se modifique.

Por lo que se refiere a la vigencia, ésta podrá ser ampliada, siempre que no se rebase el primer trimestre del ejercicio fiscal siguiente y resulte indispensable para no interrumpir la operación regular del INSTITUTO FONACOT, de conformidad con lo establecido el artículo 92 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y último párrafo del artículo 146 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

VIGÉSIMA QUINTA. CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. Serán causas de rescisión del presente contrato, sin responsabilidad para el INSTITUTO FONACOT, si el PRESTADOR:

- A) No inician la prestación de los servicios objeto de este contrato en la fecha pactada.
- B) No ejecutan los servicios de conformidad a lo establecido en el presente contrato, o sin motivo justificado no acatan las indicaciones del INSTITUTO FONACOT.
- C) Suspenden injustificadamente los servicios materia del presente contrato.
- D) Por cualquier causa dejan de tener capacidad técnica y los elementos necesarios para proporcionar el servicio.
- E) Ceden en forma parcial o total a terceras personas los derechos u obligaciones derivados del presente contrato.
- F) No dan al INSTITUTO FONACOT las facilidades y datos necesarios para la supervisión y verificación de los servicios contratados.
- G) Cuando el importe que se haya deducido, sea igual o superior al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.
- H) Se declaran en concurso mercantil o les sobreviniere una huelga o por cualquier causa análoga.
- I) En general, por cualquier incumplimiento a las obligaciones pactadas en el presente contrato y en su anexo.

VIGÉSIMA SEXTA. PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. El incumplimiento del PRESTADOR a cualquiera de sus obligaciones pactadas en el presente contrato, lo hará rescindible en cualquier momento y sin necesidad de juicio o declaración judicial previa, para lo cual el INSTITUTO FONACOT deberá motivar la rescisión en alguna de las causales previstas para tal efecto. Si son el PRESTADOR quienes deciden rescindir el contrato, será necesario que acuda ante la autoridad judicial federal y obtengan la declaración correspondiente; lo anterior, con fundamento en lo previsto en los artículos 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 98 y 99 de su Reglamento, bajo el siguiente procedimiento:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

1. Se iniciará a partir de que a el PRESTADOR les sea comunicado por escrito el incumplimiento en que hayan incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles expongan lo que a su derecho convenga y aporten, en su caso, las pruebas que estimen pertinentes
2. Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubieren hecho valer
3. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá estar debidamente fundada, motivada y comunicada a el PRESTADOR dentro de los 15 (quince) días siguientes a lo señalado en el punto 1, y
4. 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 de los servicios recibidos hasta el momento de la rescisión. Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se hiciera prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación del INSTITUTO FONACOT de que continúa vigente la necesidad de los mismos, 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 contrato 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.

Al no dar por rescindido el contrato, el INSTITUTO FONACOT establecerá con el PRESTADOR otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el supuesto del cuarto párrafo del artículo 54 de la Ley mencionada, 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.

Cuando por motivo del atraso en la prestación de los servicios, o el procedimiento de rescisión se ubique en un ejercicio fiscal diferente a aquél en que hubiere sido adjudicado el contrato, el INSTITUTO FONACOT podrá recibir los servicios, previa verificación de que continúa vigente la necesidad de los mismos y se cuenta con partida y disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal vigente, debiendo modificarse la vigencia del contrato con los precios originalmente pactados. Cualquier pacto en contrario a lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público se considerará nulo.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA. El INSTITUTO FONACOT podrá dar por terminado anticipadamente el contrato mediante comunicación por escrito con 5 (cinco) días hábiles de antelación al PRESTADOR, cuando por convenir a los intereses del INSTITUTO FONACOT así lo determine; cuando concurren 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 al INSTITUTO FONACOT, quedando únicamente obligado el INSTITUTO FONACOT a reembolsar a el PRESTADOR los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

El PRESTADOR podrá solicitar al INSTITUTO FONACOT, el pago de gastos no recuperables en un plazo máximo de un mes, contado a partir de la fecha de la terminación anticipada del contrato o de la suspensión del servicio, según corresponda.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Si los gastos no recuperables son por los supuestos a que se refieren los artículos 101 y 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, serán pagados dentro de un término que no podrá exceder de cuarenta y cinco días naturales posteriores a la solicitud fundada y documentada del PRESTADOR.

Todo lo anterior, de conformidad con lo establecido en los artículos 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102 de su Reglamento.

VIGÉSIMA OCTAVA. SUSPENSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Cuando durante la vigencia del contrato sobrevinieren causas de fuerza mayor o de caso fortuito, el INSTITUTO FONACOT podrá suspender la prestación del servicio, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos servicios efectivamente devengados.

Cuando dicha suspensión obedezca a causas imputables al INSTITUTO FONACOT, el PRESTADOR tendrá derecho al pago de los gastos no recuperables durante el tiempo en que dure esta suspensión.

En cualquiera de los casos anteriores, el plazo de suspensión no podrá ser mayor a quince días, a cuyo término podrá iniciarse la terminación anticipada de este contrato, previa solicitud del Administrador del mismo.

VIGÉSIMA NOVENA. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR. Ninguna de las partes será responsable por cualquier retraso o incumplimiento de este contrato que resulte de caso fortuito, fuerza mayor o por causas atribuibles al INSTITUTO FONACOT, en la inteligencia de que, una vez superados los dos primeros eventos, se reanudará la prestación de los servicios objeto del presente contrato, si así lo manifiesta el INSTITUTO FONACOT.

Para los supuestos de caso fortuito o fuerza mayor, el PRESTADOR deberá notificar y acreditar dicha situación al INSTITUTO FONACOT, previo al vencimiento de las fechas de cumplimiento estipuladas originalmente; igual procedimiento llevará a cabo el INSTITUTO FONACOT, para el caso de que por causas atribuibles a éste, no se cumpla con el servicio en las fechas pactadas, procediéndose a modificar el presente contrato a efecto de diferir la fecha para la prestación de los servicios. En este supuesto deberá formalizarse el convenio modificatorio respectivo, no procediendo la aplicación de penas convencionales por atraso, lo anterior, de conformidad con lo previsto en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 91 de su Reglamento.

Se entiende por caso fortuito o fuerza mayor cualquier acontecimiento imprevisible e insuperable que impida a las partes afectadas el cumplimiento de sus obligaciones bajo este contrato, si dicho evento se encuentra más allá del control razonable de dicha parte, y no es resultado de su falta o negligencia, y si dicha parte no ha sido capaz de superar dicho acontecimiento mediante el ejercicio de la debida diligencia. Sujeto a la satisfacción de las condiciones precedentes, el caso fortuito o fuerza mayor incluirá, en forma enunciativa y no limitativa:

- B) Fenómenos de la naturaleza, tales como tormentas, inundaciones y terremotos;
- C) Incendios;
- D) Guerras, disturbios civiles, motines, insurrecciones y sabotaje;
- E) Huelgas u otras disputas laborales en México; y
- F) Leyes de aplicación general de cualquier autoridad gubernamental.
- G) Queda expresamente convenido que caso fortuito o fuerza mayor no incluirá ninguno de los siguientes eventos:
 - i. Incumplimiento de cualquier obligación contractual de las partes para la realización de los servicios, excepto y en la medida en que dicho retraso en la entrega sea causado por un caso fortuito o fuerza mayor; o
 - ii. Cualquier acto u omisión derivados de la falta de previsión por parte del PRESTADOR.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

TRIGÉSIMA. PRÓRROGAS Y/O DIFERIMIENTOS. La fecha de inicio o de terminación total de los servicios o las fechas parciales de cumplimiento de los servicios, podrán ser prorrogadas en los siguientes casos:

- A) Por caso fortuito o fuerza mayor, en este supuesto será necesario que el PRESTADOR notifiquen el evento al Administrador del Contrato, y solicite por escrito la prórroga ante el INSTITUTO FONACOT inmediatamente al vencimiento de la fecha que corresponda, acompañando las pruebas que permitan corroborar que dicho evento actualiza los supuestos de caso fortuito o fuerza mayor.
- B) Si el servidor público designado como Administrador del Contrato por el INSTITUTO FONACOT ordena al PRESTADOR la suspensión de la totalidad o parte de los servicios.
- C) Si los servicios no pueden ser realizados o son retrasados debido a cualquier acto u omisión del INSTITUTO FONACOT. En este supuesto, será necesario que el PRESTADOR notifiquen el evento al Administrador del Contrato, soliciten por escrito la prórroga ante el INSTITUTO FONACOT, inmediatamente al vencimiento de la fecha que corresponda, acompañando las pruebas que permitan acreditar que el evento es imputable al INSTITUTO FONACOT.

En los supuestos establecidos en los incisos A) y C), el Administrador del Contrato analizará la solicitud así como los razonamientos y documentación comprobatoria que presenten el PRESTADOR, notificándole por escrito si se concede o no la prórroga, en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales, contados a partir de la fecha de recepción de la solicitud del PRESTADOR, la prórroga será formalizada mediante la celebración de un convenio entre las partes.

TRIGÉSIMA PRIMERA. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO. De conformidad con lo previsto en el artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el C.P. Leopoldo Rubio Fernández, en su carácter de Director de Recursos Humanos, será el encargado de vigilar y administrar el cumplimiento del presente contrato.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. DISCREPANCIA. El PRESTADOR acepta que en caso de discrepancia entre la convocatoria del proceso de contratación y el modelo de contrato, de los cuales deriva el presente instrumento, prevalecerá lo establecido en el proceso de contratación.

TRIGÉSIMA TERCERA. PROCEDIMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DISTINTOS AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN PREVISTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. En principio, la solución de las controversias que pudieran surgir entre el PRESTADOR y el INSTITUTO FONACOT, se resolverán siguiendo las disposiciones contenidas en el Título Sexto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, según lo establece el artículo 15 de la ley mencionada.

TRIGÉSIMA CUARTA. PROCEDIMIENTO PARA LA CONCILIACIÓN. El PRESTADOR y el INSTITUTO FONACOT, con fundamento en el artículo 77 de la citada ley, podrán en cualquier momento, presentar ante la Secretaría de la Función Pública la solicitud de conciliación, en caso de que hubiere desavenencias derivadas del cumplimiento del presente contrato, conforme al procedimiento establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la referida ley.

TRIGÉSIMA QUINTA. JURISDICCIÓN Y LEGISLACIÓN APLICABLE. Para los efectos de interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes se someten a las leyes, particularmente a la de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a la Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y sus respectivos Reglamentos, al Código Civil Federal, Ley Federal de Procedimiento Administrativo; Código Federal de Procedimientos Civiles; así como todas aquellas que por el carácter de entidad paraestatal del INSTITUTO FONACOT resulten aplicables, así como a la jurisdicción de los tribunales federales competentes de la Ciudad de México, Distrito

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

Federal, por lo que renuncian al fuero que por razón de sus domicilios presentes y futuros les correspondan o les llegaren a corresponder.

**LEÍDO EL PRESENTE CONTRATO POR LAS PARTES QUE EN ÉL INTERVIENEN, LO RATIFICAN Y LO FIRMAN
POR TRIPLICADO, EXPRESANDO SU CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EL DÍA
__ DE ____ DEL 2015, QUEDANDO DOS EJEMPLARES EN PODER DEL INSTITUTO FONACOT Y UNO EN
PODER DE EL PRESTADOR.**

POR EL INSTITUTO FONACOT

POR EL PRESTADOR

**LIC. FRANCISCO JAVIER VILLAFUERTE
HARO
APODERADO LEGAL**

APODERADO LEGAL

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

**C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS**

Contrato No. I-SD-2015-0__

Visto bueno del área administrativa _____

Elaboró: Lic. Celia Nájera Alarcón _____

Supervisó: Lic. Dora Nava García _____

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MIXTA CON REDUCCION DE PLAZOS No. LA-014P7R001-N8-2015
RELATIVA A LA:**

**“CONTRATACIÓN ABIERTA DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN A
EVENTOS ESPECIALES PARA EL INSTITUTO FONACOT”.**

ANEXO TÉCNICO