



CONTRATO No. I-SD-2019-006

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, REPRESENTADO POR EL LIC. ENRIQUE MENDOZA MORFÍN, 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 COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V., EN LO SUBSECUENTE "COMIDA HIGIÉNICA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTÍNEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, EN PARTICIPACIÓN CONJUNTA CON COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V., EN LO SUCESIVO "COMEDORES DE HOSPITALIDAD", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. JORGE GASPAR LÓPEZ CERVANTES, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIENES EN LO SUBSIGUIENTE SE LES DESIGNARÁ COMO LOS PRESTADORES, 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 IPN060425C53.
- 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 219,906 de fecha 8 de febrero de 2019, otorgada ante la fe del Lic. Eutiquio López Hernández, Notario Público número 35, de la Ciudad de México, instrumento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio número 82-7-18022019-194310, el día 18 de febrero del 2019, 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. Que no tiene ningún conflicto de interés con los PRESTADORES, en términos de la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- 1.5. Que para el cumplimiento de sus funciones, requiere de la prestación de diversos servicios, entre los cuales se encontrará el servicio integral de comedor y cafetería 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 de comedor y cafetería para el Instituto Fonacot" y cuenta con suficiencia presupuestal para contratar el presente servicio, según oficios números SGA-033-2019 emitida por la Subdirección General de



Administración del INSTITUTO FONACOT, de fecha 11 de febrero de 2019, y oficio Núm. DRH/SATH/393/2019 de fecha 26 de febrero, donde se hace ajuste a los montos máximos y mínimos, emitida por la Dirección de Recursos Humanos

- I.7.** Que en atención a lo anterior, el presente contrato se adjudicó a la empresa COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE S.A. de C.V. en participación conjunta con COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. de C.V., mediante el procedimiento de Licitación Pública Electrónica Nacional número LA-014P7R001-E57-2019, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 32, 36 (tercer párrafo) 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 29 de marzo del 2019 a favor de COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE S.A. de C.V. en participación conjunta con COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. de C.V.
- I.8.** Que su representado tiene su domicilio en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, en la Ciudad México, mismo que señala para los fines y efectos legales de este contrato.

II. DECLARA "COMIDA HIGIÉNICA" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

- II.1.** Que su representada es una sociedad mercantil bajo la modalidad de sociedad anónima de capital variable, constituida de conformidad con las leyes mexicanas, mediante póliza número 4,798 de fecha 07 de febrero de 2012, otorgada ante la fe de la Lic. Bernardita Concepción Alegría García, titular de la Correduría Pública número 2 de la Plaza Morelos, en la ciudad de Cuernavaca, Estado de Morelos, documento que quedó inscrito el 09 de febrero del 2012, en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio del Estado de Morelos, en el folio mercantil electrónico número 45365*1.
- II.2.** Que, de acuerdo con sus estatutos, el objeto social de su representada consiste entre otras actividades, en la elaboración y preparación de productos alimenticios y alimentos, que directa o indirectamente se relacionen con la industria gastronómica y con comedores industriales.
- 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 CHS 120207 KY1.
- II.4.** Que cuenta con facultades legales suficientes para obligar a su representada en los términos y condiciones del presente contrato, como lo acredita mediante el testimonio de la Escritura Pública número 3490, de fecha 8 de noviembre de 2018, otorgada ante la fe del Notario Público Número 4, Primera Demarcación Notarial, Cuernavaca, Morelos Lic. Héctor Bernando López Quevedo, 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 clave de elector [REDACTED] expedida por el Instituto Nacional Electoral.

Eliminado CLAVE DE ELECTOR. Ubicada en el séptimo renglón del último párrafo. Fundamento Legal: Artículos 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y 113, fracción I, de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en relación con el diverso artículo 3, fracción IX, de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados. Motivación: es una clave única e irreplicable, que por su estructura permite identificar al titular, su edad y fecha de nacimiento, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.



STPS
SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

fonacot

CONTRATO No. I-SD-2019-006

- 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 2.1.31 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, en sentido positivo.
- II.7.** Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones laborales en observancia a lo dispuesto por la regla Quinta del "Acuerdo ACDO. SAI,HCT,101214/281,P.DIR y su Anexo Único, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, relativo a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015, de conformidad con el documento emitido por Instituto Mexicano del Seguro Social en el que se emite la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo.
- II.8.** Que su representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, en observancia a lo dispuesto por el "Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, de conformidad con el documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, de fecha 14 de marzo de 2019, en el sentido de que no se identificaron adeudos ante el INFONAVIT.
- II.9.** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguno de los socios o accionistas que ejercen control sobre su representada, desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, en los términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, así como que la empresa y ninguno de sus socios se encuentran en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que alguna de las personas físicas que forman parte de "COMIDA HIGIÉNICA" 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.10.** Que, bajo protesta de decir verdad, manifiesta que su representada se encuentra clasificada como pequeña 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.7.** Que su representada tiene su domicilio en Calle 1 número 80, Colonia del Empleado, en el Municipio de Cuernavaca, C.P. 62250, en el Estado de Morelos, mismo que señala para los fines y objeto del presente contrato

III. DECLARA "COMEDORES DE HOSPITALIDAD" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

- III.1.** Que su representada es una sociedad mercantil bajo la modalidad de sociedad anónima de capital variable, constituida de conformidad con las leyes mexicanas, mediante póliza número 3,894 de fecha 22 de julio de 2009, otorgada ante la fe de la Lic. Bernardita Concepción Alegría García, titular de la Correduría Pública número 2 de la Plaza Morelos, en la ciudad de Cuernavaca, Estado de Morelos, documento que quedó inscrito el 14 de agosto del 2009, en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de Cuernavaca, Morelos, en el folio mercantil electrónico número 4312071.

- III.2.** Que de acuerdo con sus estatutos, el objeto social de su representada consiste entre otras actividades, en la compra, venta, importación, exportación, distribución, comercialización y transporte de toda clase de productos, materias primas, productos alimenticios y alimentos semi elaborados, elaborados, congelados al vacío, perecederos y aquellos que directa e indirectamente se relacionen con la industria gastronómica, de restaurantes, hoteles, comedores industriales, de la nutrición, así como la elaboración, preparación empaque, distribución, transporte y comercialización, de toda clase de alimentos y bebidas de procedencia nacional o extranjera.

- III.3.** Asimismo, su representada se encuentra inscrita en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, bajo la clave CHS 090722 8M7.

- III.4.** Que cuenta con facultades legales suficientes para obligar a su representada en los términos y condiciones del presente contrato, como lo acredita mediante mediante la póliza número 3,894 de fecha 22 de julio de 2009, otorgada ante la fe de la Lic. Bernardita Concepción Alegría García, titular de la Correduría Pública número 2 de la Plaza Morelos, en la ciudad de Cuernavaca, Estado de Morelos, 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 clave de elector [REDACTED] expedida por el Instituto Nacional Electoral.

- III.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.

- III.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 2.1.31 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, en sentido positivo.



- III.7.** Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones laborales en observancia a lo dispuesto por la regla Quinta del "Acuerdo ACDO, SAI.HCT.101214/281.P.DIR y su Anexo Único, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, relativo a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015, de conformidad con el documento emitido por Instituto Mexicano del Seguro Social en el que se emite la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo.
- III.8.** Que su representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, en observancia a lo dispuesto por el "Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, de conformidad con el documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, de fecha 20 de marzo de 2019, en el sentido de que no se identificaron adeudos ante el INFONAVIT.
- III.9.** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguno de los socios o accionistas que ejercen control sobre su representada, desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, en los términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, así como que la empresa y ninguno de sus socios se encuentran en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- En caso de que alguna de las personas físicas que forman parte de "COMEDORES DE HOSPITALIDAD" 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.
- III.10.** Que, bajo protesta de decir verdad, manifiesta que su representada se encuentra clasificada como mediana 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.
- III.11.** Que su representada tiene su domicilio en Calle 1 número 80, Colonia del Empleado, en el Municipio de Cuernavaca, C.P. 62250, en el Estado de Morelos, mismo que señala para los fines y objeto del presente contrato



IV. DECLARAN "COMIDA HIGIÉNICA" Y "COMEDORES DE HOSPITALIDAD" Y A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES:

- UNICA.** Que con fecha 15 de marzo del 2019, "COMIDA HIGIÉNICA" y "COMEDORES DE HOSPITALIDAD" celebraron un Convenio de Participación Conjunta para participar en el procedimiento de Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-014P7R001-



E57-2019, del "Servicio integral de comedor y cafetería para el INSTITUTO FONACOT", en el que se pactó las partes de los servicios que cada una se obligaba a prestar, obligándose en forma conjunta y solidaria ante el INSTITUTO FONACOT del cumplimiento de las obligaciones derivadas del mismo, convenio que se agrega a este contrato como ANEXO I.

V. DECLARAN EL INSTITUTO FONACOT Y LOS PRESTADORES:

- V.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.
- V.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. Los PRESTADORES se obligan a proporcionar de manera eficaz y diligente, el servicio integral de comedor y cafetería para el INSTITUTO FONACOT, de conformidad con la descripción, especificaciones y entregables contenidos en la Propuesta Técnica de los PRESTADORES, que como Anexo II se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes, formará parte integrante del mismo; para lo cual los PRESTADORES pondrán toda su experiencia y capacidad, dedicándole todo el tiempo que sea necesario considerando las siguientes cantidades:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	Comidas institucionales	COMIDA	18,000	45,000
	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,420	8,550
	Servicio de Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	800	2,000

Los servicios adicionales podrán ser de dos tipos:





Se No. de Servicio	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Mínimo de Personas	Máximo de Personas
1	Consumo extra de coffee break. Crudites o fruta o mini pan dulce.	Servicio por persona	800	2,000
2	Desayunos ejecutivos (Apéndice 2).	Servicio por persona	317	792

SEGUNDA. LUGAR Y HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Los servicios deberán ser realizados en las oficinas centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, y en las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32, Colonia Tabacalera, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, ambas en la Ciudad de México, y conforme a los siguientes horarios:

CONCEPTO	DÍAS Y HORARIOS
COMIDA	DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 16:00 HORAS
COFFEE BREAK Y SERVICIOS ADICIONALES	DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 19:00 HORAS

El INSTITUTO FONACOT podrá notificar a los PRESTADORES con 48 horas de anticipación cualquier cambio en los días y horarios de prestación de los servicios de comida.

TERCERA. PRECIOS UNITARIOS. Los precios unitarios son los establecidos en la Propuesta Económica Anexo III del presente contrato.

Los precios son en moneda nacional y serán considerados fijos hasta que concluya la relación contractual, debiendo incluir los PRESTADORES todos los costos involucrados, considerando todos los conceptos del servicio que requiere el INSTITUTO FONACOT, por lo que los PRESTADORES no podrá agregar ningún costo extra y serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

Asimismo, el INSTITUTO FONACOT, con fundamento en lo previsto en el artículo 66, fracción I del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, no pagará a los PRESTADORES aquellos servicios solicitados y no proporcionados.

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 \$5'092,273.00 M.N. (Cinco millones noventa y dos mil doscientos setenta y tres pesos, 00/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado, y el presupuesto máximo a ejercer asciende a la cantidad de \$5'808,042.42 M.N. (Cinco millones ochocientos ocho mil cuarenta y dos pesos, 42/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado, conforme la suficiencia presupuestal autorizada y actualizada; considerando que la diferencia que resulte de la propuesta ganadora y el máximo de la suficiencia presupuestal será para realizar los servicios adicionales que pudiera solicitar el INSTITUTO FONACOT y en términos de la Propuesta Económica de los



PRESTADORES, que como anexo III se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes, formará parte integrante del mismo.

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

El pago de los servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que los PRESTADORES deban efectuar en su caso por concepto de penas convencionales.

Si los PRESTADORES realizan trabajos por mayor valor del indicado, independientemente de la responsabilidad en que incurran por la ejecución de los trabajos excedentes, no tendrán derecho a reclamar pago alguno por ello.

QUINTA. FORMA DE PAGO. En el presente servicio no se otorgarán anticipos.

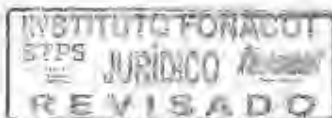
Para que la obligación de pago se haga exigible, "COMIDA HIGIÉNICA" deberá presentar a partir del día hábil siguiente a la prestación de los servicios, la documentación completa y debidamente requisitada para realizar el trámite de pago, misma que ampare el 100% de los servicios realizados en el mes anterior y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación, "COMIDA HIGIÉNICA" deberá emitir comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), que son facturas electrónicas que "COMIDA HIGIÉNICA" 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.

Se realizarán pagos a mes vencido conforme a la cantidad de los servicios solicitados por el INSTITUTO FONACOT y recibidos a entera satisfacción en el periodo mensual anterior, la recepción de los servicios estará avalada por la Dirección de Recursos Humanos, y deberán cumplir con las especificaciones indicadas en el Anexo II, en caso contrario, se aplicarán las penas correspondientes y deberán cumplir con las especificaciones indicadas en el presente contrato y sus anexos, en caso contrario se aplicarán las penas correspondientes. El INSTITUTO FONACOT cubrirá a "COMIDA HIGIÉNICA" los montos que correspondan, a través del programa de cadenas productivas o depósito interbancario a la cuenta de cheques [REDACTED] que "COMIDA HIGIÉNICA" tiene a su favor en el Banco Santander, S.A., sucursal número 5214, Centro, Plaza Cuernavaca, 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 deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet y de ser posible el número de contrato que ampara dicha factura.

De acuerdo con el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet" se deberá considerar lo siguiente:

- Se deberá registrar la clave "PPD" (Pago en parcialidades o diferido), cuando se emita el comprobante de la operación y con posterioridad se vaya a liquidar en un solo pago el



Eliminado
DATOS
BANCARIOS
(No. de Cuenta y
CLABE).
Ubicados en:
ochoavo y noveno
renglón del
séptimo párrafo.
Fundamento
Legal: Artículos
116 de la Ley
General de
Transparencia y
Acceso a la
Información
Pública; y 113,
fracción I, de la
Ley Federal de
Transparencia y
Acceso a la
Información
Pública, en
relación con el
diverso artículo 3,
fracción IX, de la
Ley General de
Protección de
Datos Personales
en Posesión de
Sujetos
Obligados y el
Criterio 10/17
emitido por el
Instituto Nacional
de
Transparencia,
Acceso a la
Información y
Protección de
Datos
Personales;
Motivación: A
través de ellos se
puede acceder a
información
relacionada con
el patrimonio de
una persona
física o moral y/o
realizar diversas
transacciones
por lo que es un
dato personal de
carácter
confidencial.

saldo total o en varias parcialidades. En caso de que al momento de la operación se realice el pago de la primera parcialidad, se debe emitir el comprobante por el monto total de la operación y un segundo comprobante con el complemento para recepción de pago por la parcialidad.

- Comprobante de Recepción de pagos. Es un CFDI que incorporará un complemento para recepción de pagos, el cual debe emitirse en los casos de operaciones con pago en parcialidades o cuando al momento de expedir el CFDI no reciban el pago de la contraprestación y facilita la conciliación de las facturas contra pagos.

Los PRESTADORES 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, "COMIDA HIGIÉNICA" 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. Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México, tercer 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
- 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 "COMIDA HIGIÉNICA", los entregue al INSTITUTO FONACOT, al momento de concluir la prestación total 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 a "COMIDA HIGIÉNICA", 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 a "COMIDA HIGIÉNICA".

El INSTITUTO FONACOT dará a "COMIDA HIGIENICA" 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 "COMIDA HIGIÉNICA" para su pago, presenten errores o deficiencias, el INSTITUTO FONACOT dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito a "COMIDA HIGIÉNICA" las deficiencias que deberá corregir.



El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que "COMIDA HIGIÉNICA" 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 1º de abril al 31 de diciembre del 2019, la cual será forzosa para los PRESTADORES y voluntaria para el INSTITUTO FONACOT.

Concluido el término del presente contrato, no podrá haber prórroga automática por el simple transcurso del tiempo y terminará sin necesidad de darse aviso entre las partes.

OCTAVA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. "COMIDA HIGIÉNICA" garantizará 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, en 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 total máximo del presente contrato, sin incluir el 16% (Dieciséis por ciento) del 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 "COMIDA HIGIÉNICA", son indivisibles y en caso de que los PRESTADORES incumplan 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 de los PRESTADORES, 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 "COMIDA HIGIÉNICA, S.A. de C.V." y "COMEDORES DE HOSPITALIDAD, S.A. de C.V." y el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, derivado del procedimiento de Licitación Pública Electrónica Nacional número LA-014P7R001-E57-2019.



- 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 de Instituciones de Seguros y 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 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, debiéndose atender para el cobro de indemnización por mora lo dispuesto en el artículo 283 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 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y 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 a los PRESTADORES, 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 Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, una vez que los PRESTADORES demuestren 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. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. "COMIDA HIGIÉNICA" se obliga a proporcionar al Administrador del Contrato 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 de \$400,000.00 (Cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.), que garantice la protección de daños y perjuicios que pudieran presentarse como resultado de las actividades propias de los PRESTADORES por la ejecución de los servicios que se contraten derivados del presente contrato y sus anexos. La cual deberá ser entregada al día hábil siguiente de la firma del contrato.

La entrega de la póliza será en la Dirección de Recursos Humanos sito en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3º Piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, en un horario de 9:00 a 18:00 horas de lunes a viernes.



DÉCIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD LABORAL. Los PRESTADORES bajo su más estricta responsabilidad, podrán nombrar los auxiliares, especialistas o técnicos que requieran 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.

Los PRESTADORES 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, serán los únicos responsables 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 los PRESTADORES que son los únicos responsables 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 los PRESTADORES como sus auxiliares, especialistas o técnicos, sufran accidentes de trabajo, en su acepción establecida por la Ley Federal del Trabajo, los PRESTADORES asumirán la responsabilidad, dejando libre al INSTITUTO FONACOT de cualquier acción que pudiera interponerse por tal acontecimiento.

Los PRESTADORES se obligan a cubrir al INSTITUTO FONACOT los gastos y costas judiciales erogadas por este último, a causa de que concorra cualquier circunstancia planteada en la presente cláusula.

DÉCIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LOS PRESTADORES. Los PRESTADORES se obligan a lo siguiente:

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

DÉCIMA TERCERA. CALIDAD DEL SERVICIO. Los PRESTADORES quedarán obligados ante el INSTITUTO FONACOT a responder de la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren 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.

Los PRESTADORES 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.

Los PRESTADORES, para efectos de la prestación de los servicios, deberán 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.

Los PRESTADORES manifiestan su conformidad para que el INSTITUTO FONACOT supervise los servicios que se comprometen a proporcionar. Dicha supervisión no exime ni libera a los PRESTADORES 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 los PRESTADORES en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su exclusiva responsabilidad y sin costo adicional para el INSTITUTO FONACOT.

DÉCIMA CUARTA. 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 los PRESTADORES.

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

DÉCIMA SEXTA. 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 los PRESTADORES, 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, los PRESTADORES deberán 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 SÉPTIMA. 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 95 y 96 de su Reglamento el Instituto FONACOT aplicará a los PRESTADORES penas convencionales, de acuerdo a lo siguiente:

- Por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio, se aplicará una penalización equivalente al 1% sobre el importe de la facturación del primer mes de servicio antes de IVA

Para el pago de las penas convencionales, el INSTITUTO FONACOT informará por escrito a los PRESTADORES 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, los PRESTADORES contarán 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 en 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 Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 de su 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 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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA OCTAVA. DEDUCTIVAS. De acuerdo con lo previsto por los artículos 53 BIS de La Ley y 97 de El Reglamento, el INSTITUTO FONACOT aplicará a los PRESTADORES, deductivas de conformidad con lo siguiente:

- Por cada incidencia menor señaladas en el Anexo II, cometidas en el mes natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una deductiva del 1% sobre la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.
- Por cada incidencia mayor señaladas en el Anexo II, cometidas en el mes natural, se aplicará una deductiva del 5% de la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.

DÉCIMA NOVENA. INCIDENCIAS. Los PRESTADORES aceptan que, con el fin de mantener la calidad en el servicio, así como la salud integral de los usuarios, el INSTITUTO FONACOT llevará controles de calidad e higiene a través de un registro de incidencias de conformidad con lo señalado en el Anexo I.

VIGÉSIMA. SANCIONES. Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, cuando los PRESTADORES incumplan 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 los PRESTADORES incumplan con sus obligaciones contractuales por causas imputables a ellos, y como consecuencia, causen daños y/o perjuicios graves al INSTITUTO FONACOT, o bien, proporcionen información falsa, actúen con dolo o mala fe en la celebración del contrato o durante la vigencia del mismo, se harán acreedores a las sanciones establecidas en los artículos 59 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA PRIMERA. 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 SEGUNDA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. Los PRESTADORES no podrán 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 los PRESTADORES, conforme a lo establecido en el último párrafo del artículo 46, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA. 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 CUARTA. CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. Serán causas de rescisión del presente contrato, sin responsabilidad para el INSTITUTO FONACOT, si los PRESTADORES:

- 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 y sus anexos, 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 y sus anexos.
- 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 sus anexos.

VIGÉSIMA QUINTA. PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. El incumplimiento de los PRESTADORES 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 los PRESTADORES quienes decidan rescindir el contrato, será necesario que acudan 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:

1. Se iniciará a partir de que a los PRESTADORES 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 los PRESTADORES 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 hiciere 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 los PRESTADORES otro plazo, que les 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 SEXTA. TERMINACIÓN ANTICIPADA. El INSTITUTO FONACOT podrá dar por terminado anticipadamente el contrato mediante comunicación por escrito con 5 (cinco) días hábiles de antelación a los PRESTADORES, 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 los PRESTADORES los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

Los PRESTADORES podrán 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.

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 de los PRESTADORES.

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 SÉPTIMA. 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, los PRESTADORES tendrán 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 5 (cinco) días hábiles, a cuyo término podrá iniciarse la terminación anticipada de este contrato, previa solicitud del Administrador del mismo.

VIGÉSIMA OCTAVA. 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, los PRESTADORES deberán 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:

- A) Fenómenos de la naturaleza, tales como tormentas, inundaciones y terremotos;
- B) Incendios;
- C) Guerras, disturbios civiles, motines, insurrecciones y sabotaje;
- D) Huelgas u otras disputas laborales en México; y
- E) Leyes de aplicación general de cualquier autoridad gubernamental.
- F) 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 dlos PRESTADORES.

VIGÉSIMA NOVENA. 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 los PRESTADORES notifiquen el evento al Administrador del Contrato, y soliciten 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 a los PRESTADORES 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 los PRESTADORES 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 los PRESTADORES, notificándoles 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 de los PRESTADORES, la prórroga será formalizada mediante la celebración de un convenio entre las partes.

TRIGÉSIMA. 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 Lic. Enrique Mendoza Morfín, en su carácter de Subdirector General de Administración por conducto del 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 PRIMERA. DISCREPANCIA. Los PRESTADORES aceptan que, en caso de discrepancia entre la solicitud de cotización y el modelo de contrato, de los cuales deriva el presente instrumento, prevalecerá lo establecido en la solicitud respectiva.


TRIGÉSIMA SEGUNDA. 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 los PRESTADORES 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 TERCERA. PROCEDIMIENTO PARA LA CONCILIACIÓN. Los PRESTADORES 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 CUARTA. 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, 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 CUADRUPLICADO, EXPRESANDO SU CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA 1º DE ABRIL DEL 2019, QUEDANDO DOS EJEMPLARES EN PODER DEL INSTITUTO FONACOT Y UNO EN PODER DE CADA UNO DE LOS PRESTADORES.

POR EL INSTITUTO FONACOT



LIC. ENRIQUE MENDOZA MORFÍN
APODERADO LEGAL Y ADMINISTRADOR DEL
CONTRATO

POR "COMIDA HIGIÉNICA"



C. MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTÍNEZ




STPS
SECRETARÍA
DEL TRABAJO Y
PREVISIÓN SOCIAL

INSTITUTO FONACOT

CONTRATO No. I-SD-2019-006

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

POR "COMEDORES DE HOSPITALIDAD"



C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS



C. JORGE GASPAR LÓPEZ CERVANTES

ÁREA CONTRATANTE




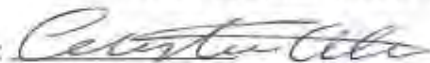
LIC. JACINTO POLANCO MONTERRUBIO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS GENERALES

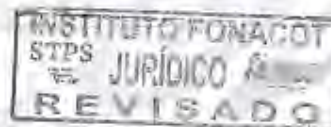
CONTRATO No. I-SD-2019-006

Visto Bueno del área administrativa:  _____

Elaboró: Lic. Celia Najera Alarcón  _____

Supervisó: Lic. Gerardo Roberto Pigeon Solorzano  _____

Revisión de la Lic. Maria Cristina Alonso Valencia, Subdirectora de Administradora de Talento Humano del
área técnica/requirente al contrato y anexos:  _____








STPS
SECRETARÍA
DEL TRABAJO Y
PREVISIÓN SOCIAL

INSTITUTO
fonacot

CONTRATO No. I-SD-2019-006

Anexo I.

Convenio de Participación Conjunta



CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, LA COMPAÑÍA COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V. Y, POR LA OTRA, LA COMPAÑÍA COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V. (LAS "PARTES"), PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN RELATIVO A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO No. LA-014P7R001-E57-2019 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT" AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

- I. Declara la compañía COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V., por conducto de su representante legal:
 - I.1. Que acredita la existencia de la compañía con el testimonio de la documental Pública consistente en la Póliza Número 4798, volumen número 1, de fecha siete de febrero de dos mil doce, inscrito en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de Cuernavaca, Morelos, bajo el Folio Mercantil Electrónico número 45365*1, de fecha nueve de febrero de dos mil doce, otorgada ante la Fe de la Corredora Pública Número DOS de la Plaza Morelos, licenciada Bernardita Concepción Alegria García
 - I.2. Que el señor Miguel Ángel Santos Martínez, acredita su personalidad y facultades como Representante Legal de dicha compañía, mediante el testimonio de la Escritura Pública número 3490 de fecha ocho de noviembre de dos mil dieciocho, otorgada ante la fe del Notario Público Número Cuatro, Primera Demarcación Notarial, Cuernavaca, Morelos, licenciado Héctor Bernardo López Quevedo, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y Comercio de Cuernavaca Morelos, bajo el folio mercantil electrónico número 45365*1 de fecha catorce de diciembre del dos mil dieciocho.
 - I.3. Que su domicilio social y del representante común se encuentra ubicado en:

Calle: DE CALLE 1	No. 80	Colonia: DEL EMPLEADO
Ciudad: CUERNAVACA	Código Postal: 62250	Estado y País MORELOS, MÉXICO
Teléfono: (777) 102 05 77		E-Mail: msantos@chsmx.com

- II. Declara la compañía COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V., por conducto de su representante legal:
 - II.1. Que acredita la existencia de la compañía con el testimonio de la documental Pública consistente en la Póliza Número 3894, volumen número 3, de fecha veintidós de julio de dos mil nueve, otorgada ante la fe de la Corredora Pública Número DOS de la Plaza Morelos, licenciada Bernardita Concepción Alegria García. Inscrita en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de Cuernavaca, Morelos, bajo el Folio Mercantil Electrónico número 43120*1 en fecha catorce de agosto de dos mil nueve.
 - II.2. Que el Señor Jorge Gaspar López Cervantes, acredita su personalidad y facultades como Representante Legal de dicha compañía, mediante el testimonio de la documental Pública consistente en la Póliza número 3894 de fecha veintidós de julio de dos mil nueve otorgada ante la fe de la Corredora Pública Número DOS de la Plaza Morelos, licenciada Bernardita Concepción Alegria García. Inscrita en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de Cuernavaca, Morelos, bajo el Folio Mercantil Electrónico número 43120*1 en fecha catorce de agosto de dos mil nueve.



Que su domicilio social y del representante común se encuentra ubicado en:

Calle: Privada de Calle 1	No. 80	Colonia/ Del Empleado
Ciudad: Cuernavaca	Código Postal: 62250	Estado y País Morelos, México
Teléfono: (777) 318 7956		E-Mail: jlopez@chsmx.com

- III Las Partes declaran:
 - III.1. Que celebran el presente convenio con fundamento en el Artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Artículo 44, Fracción II de su REGLAMENTO, y la Sección correspondiente de la CONVOCATORIA de la Licitación.
 - III.2. Que las Partes se comprometen y obligan a participar en forma conjunta en el presente procedimiento de contratación al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULAS

PRIMERA. Objeto. Las Partes convienen en agruparse con el objeto de presentar una proposición conjunta para participar en la Licitación Pública Nacional Número No.LA-014P7R001-E57-2019 "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot".

SEGUNDA. Partes de los SERVICIOS que cada compañía se obliga a prestar.
En caso de resultar su proposición conjunta adjudicada, las Partes se obligan a aportar lo siguiente:

La empresa denominada Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., será la empresa líder y se compromete expresa e irrevocablemente durante la vigencia del contrato, a la elaboración de los alimentos para la prestación del "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot"

La empresa denominada Comedores de Hospitalidad y Servicio, S.A. de C.V., se compromete a proveer todos los documentos legales, financieros, escritos, cartas y manifiestos requeridos para cumplir justa y cabalmente con los requerimientos solicitados a través del procedimiento de convocatoria de la Licitación Pública Nacional Número No.LA-014P7R001-E57-2019 "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot"

La empresa denominada Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., será la encargada de la administración del contrato, así como de gestionar y presentar la fianza de garantía de cumplimiento de contrato y la póliza de seguro de responsabilidad civil.

La empresa denominada Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., será la encargada de la preparación de las raciones alimenticias en conjunto con Comedores de Hospitalidad y Servicio, S.A. de C.V., aportando ambas empresas su experiencia operativa, técnica y administrativa respecto del servicio requerido.

La empresa denominada Comedores de Hospitalidad y Servicio, S.A. de C.V. acreditará el cumplimiento de las normas oficiales, normas mexicanas, normas internacionales o normas de referencia solicitadas para participar en el procedimiento de convocatoria de la Licitación Pública Nacional Número No.LA-014P7R001-E57-2019 "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot"



Norma Número

Denominación

NOM-251-SSA1-2009	Alimentos-Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo II (Presentar copia legible del certificado vigente).
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (Presentar manifiesto preferentemente en hoja membretada y firmada por el representante legal del licitante o la persona facultada para ello).
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos-Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria (Presentar manifiesto preferentemente en hoja membretada y firmada por el representante legal del licitante o la persona facultada para ello).
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. (Presentar manifiesto). (Modificación publicada en el D.O.F. el 14 de agosto de 2014). (Presentar manifiesto preferentemente en hoja membretada y firmada por el representante legal del licitante o la persona facultada para ello).
NOM-043-SSA2-2012	Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. (Presentar manifiesto preferentemente en hoja membretada y firmada por el representante legal del licitante o la persona facultada para ello).
NOM-201-SSA1-2015	Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias. (Modificación publicada en el D.O.F. el 22 de diciembre de 2015). (Presentar manifiesto preferentemente en hoja membretada y firmada por el representante legal del licitante o la persona facultada para ello).
ISO 9001:2015	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD (presentar copia del certificado).
ISO 22000:2005	SISTEMA DE GESTIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (presentar copia legible del certificado vigente).
ISO 14001:2015	SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (presentar copia legible del certificado vigente).
ISO 18001:2007	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL (presentar copia legible del certificado vigente).

La empresa denominada Comedores de Hospitalidad y Servicio, S.A. de C.V., presentará el aviso de funcionamiento emitido por la institución correspondiente en el cual se hace referencia a la clave SCIAN722310 (servicios de comedor para empresas e instituciones).

Las empresas denominadas Comedores de Hospitalidad y Servicio S.A. de C.V. y Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., acreditarán experiencia de por lo menos un año, a través de contratos formalizados durante el periodo anterior de un año.

La empresa denominada Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., se compromete expresa e irrevocablemente durante la totalidad de la vigencia del contrato, a proporcionar en conjunto con Comedores de Hospitalidad y Servicio S.A. de C.V., las instalaciones consistentes en una cocina central y los equipos necesarios para cumplir con el objeto del contrato, en el caso de resultar adjudicadas.

Handwritten signatures and notes on the right side of the page.



Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., será la responsable del manejo administrativo de la unidad, efectuando esta las compras de materia prima, facturación y cobro de los servicios prestados y demás actividades relacionadas con la administración del contrato en el caso de resultar adjudicadas.

TERCERA. Domicilio común. Las Partes señalan como su domicilio común para oír y recibir notificaciones el ubicado en:

Calle: De Calle 1	No. 80	Colonia: Del Empleado
Ciudad: Cuernavaca	Código Postal: 62250	Estado y País: Morelos, México
Teléfono: 318 79 56 / 102 55 77		E-Mail: msantos@chsmx.com

CUARTA. Representante común para la presentación de la proposición. Las Partes convienen que la compañía Comida Higiénica y Saludable, S.A. de C.V., a través de su representante legal, Señor Miguel Ángel Santos Martínez, será el representante común para la presentación de la proposición, y le otorgan todo el poder amplio, suficiente y necesario para que actúe ante el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores en nombre y representación de las Partes, en todos y cada uno de los actos de la Licitación Pública referida y los que de ella se deriven.

QUINTA. Obligación solidaria o mancomunada. Las Partes están de acuerdo que mediante la firma del CONTRATO que se celebre con motivo de la Licitación Pública Nacional Número No.LA-014P7R001-ES7-2019 "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot" quedarán obligados en forma conjunta y solidaria ante el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores del cumplimiento de las obligaciones derivadas del mismo.

SÉXTA. Compromiso de mantener la distribución de tareas y participaciones durante el Plazo. Las Partes se comprometen a mantener durante el Plazo del CONTRATO la distribución de tareas, responsabilidades y/o no reducir sus participaciones según se establece en este Convenio de participación conjunta, y a responder conjunta y solidariamente por las obligaciones asumidas por las Partes en el CONTRATO que se celebre con la Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, para lo cual, el Representante Legal de cada una de las Partes deberá firmar el CONTRATO en carácter de [proveedores y obligados conjuntos y solidarios entre sí] [Obligado solidario de la nueva sociedad].

Las Partes se obligan expresa e irrevocablemente a no realizar modificación alguna a la distribución de tareas, y/o participaciones descritas en este Convenio de participación conjunta, sin la previa autorización por escrito del al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores ni a sustituir a alguno de los miembros de la Agrupación que presenta al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores la proposición conjunta para participar en la Licitación, sin la previa autorización por escrito del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores.

SEPTIMA. Ley aplicable y tribunales competentes. Para la interpretación y cumplimiento del presente Convenio participación conjunta, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las Partes se someten a la aplicación de las Leyes federales de los Estados Unidos Mexicanos, y a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con residencia en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, renunciando a cualquier otra jurisdicción o fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa.

El presente Convenio participación conjunta de proposición conjunta, se firma por las Partes en dos ejemplares originales a los quince días del mes de marzo de 2019.



COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V.

representada por
Miguel Ángel Santos Martínez

COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V.

representada por
Jorge Gaspar López Cervantes

Miguel Ángel Santos Martínez
Representante común de las empresas
COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V.

y

COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V.

Daniela Méndez Arauz
Testigo

Azul Elizabeth Galván Reyes
Testigo

— **HECTOR BERNARDO LOPEZ QUEVEDO, Titular de la Notaria Pública Número Cuatro y Notario del Patrimonio Inmobiliario Federal**, en ejercicio en esta Primera Demarcación Notarial del Estado, HAGO CONSTAR; Que en esta fecha comparecen ante mí, los señores **MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ**, en su carácter de **APODERADO GENERAL** de la empresa denominada **"COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**; y, el señor **JORGE GASPAR LOPEZ CERVANTES** en su carácter de **ADMINISTRADOR UNICO** de la empresa denominada **"COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, quienes imprimen ante el Suscrito Notario su firma al margen derecho y al frente de las cuatro primeras hojas y al calce de la última hoja en el lugar donde aparece escrito lo siguiente: "...COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V. - representada por Miguel Ángel Santos Martínez --- COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V. - representada por Jorge Gaspar López Cervantes - - - Miguel Ángel Santos Martínez - Representante común de las empresas - COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V. - - - y - - - COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V.-"; Asimismo comparecen las señoritas **DANIELA MENDIZABAL ARAUZ** y **AZUL ELIZABETH GALVAN REYES**, quienes imprimen ante el Suscrito Notario su firma, al margen derecho y al frente de las cuatro primeras hojas y al calce de la última hoja en el lugar donde aparece escrito lo siguiente: "...Daniela Mendizábal Arauz - Testigo - - - Azul Elizabeth Galván Reyes - Testigo.-...", en el documento que antecede, cuyo contenido manifiestan conocer. La ratificación de firmas así como la Personalidad de los señores **MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ** y **JORGE GASPAR LOPEZ CERVANTES**, constan en el Acta que formalicé con el número **TRES MIL SEISCIENTOS ONCE**, asentada en esta fecha, en el Volumen **SETENTA Y UNO**, pagina **SETENTA Y SEIS**, del Protocolo de Instrumentos Públicos que es a mi cargo.- Conste.- EN LA CIUDAD DE CUERNAVACA, ESTADO DE MORELOS, EL **PRIMER DIA DEL MES DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.**



The image shows several handwritten signatures and a circular notary seal. The seal is located in the upper right quadrant and contains the text "NOTARIA PUBLICA" at the top, "ESTADO DE MORELOS" at the bottom, and "HECTOR BERNARDO LOPEZ QUEVEDO" in the center. To the left of the seal is a large, complex signature. Below the seal and to the right are two smaller, simpler signatures. At the bottom right of the page, there is another signature.



STPS
SECRETARÍA
DEL TRABAJO Y
PREVISIÓN SOCIAL

INSTITUTO
fonacot

CONTRATO No. I-SD-2019-006

Anexo II
Anexo Técnico



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

ANEXO 13
Características Técnicas del Servicio

Ciudad de México, a 27 de marzo del 2019

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

Yo **C. MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ** en mi carácter de representante legal de la empresa **COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV** según se acredita en el Testimonio Notarial o instrumento jurídico No. 3490 de fecha 8 de noviembre del 2018 (titular de la notaría pública número cuatro y notario del patrimonio inmobiliario federal, licenciado Hector Bernardo Lopez Quevedo, inscrita en forma definitiva en el registro público de la propiedad otorgado ante el Notario y del comercio de Cuernavaca Morelos, bajo el folio mercantil electrónico número 45365 y **C. JORGE GASPAR LOPEZ CERVANTES**, con las facultades que la empresa denominada **COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SA DE CV** manifiesto que mi representante se acredita en el Testimonio Notarial o instrumento jurídico No. 3,894 de fecha 22 de julio del 2009, otorgado ante el Notario Público Lic. Bernardita Concepción Alegría García, titular de la correduría Pública número 2 de la Ciudad de Cuernavaca, Morelos. Registrado con el folio mercantil 43120*1 con fecha 31 de Julio de 2009, **MANIFIESTO** que mi representada presenta descripción y especificaciones a detalle del servicio objeto de la presente licitación, considerando las precisiones y modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones.

Atentamente

MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ
REPRESENTANTE COMÚN DE LAS EMPRESAS
COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV

Y
COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SA DE CV



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

ANEXO 13
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

Yo C. MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ en mi carácter de representante común de las empresas COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV y COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SA DE CV.

MANIFIESTO que me encuentro en condiciones de brindar el servicio bajo las siguientes especificaciones:

A.- SERVICIOS A CONTRATAR: Servicios Integrales de Comedor y Cafetería para el Instituto Fonacot.

Servicios básicos:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	Comidas institucionales	COMIDA	18,000	45,000
	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,420	8,550
	Servicio de Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	800	2,000

El Instituto Fonacot, podrá solicitar servicios adicionales, los cuales deberán ser atendidos por el prestador del servicio, los cuales deberán ser atendidos por nosotros en caso de resultar adjudicados.

Para ello, deberemos 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, deberemos ajustar nuestra 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.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

Los servicios adicionales podrán ser de dos tipos:

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Mínimo de Personas	Máximo de Personas
1	Consumo extra de coffee break. Crudites o fruta o mini pan dulce.	Servicio por persona	800	2,000
2	Desayunos ejecutivos (Apéndice 2).	Servicio por persona	317	792

*La descripción de los servicios adicionales 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 servicios que se realizarían durante la vigencia de la contratación

Los servicios adicionales 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 adicionales es enunciativa más no limitativa.

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

La vigencia del servicio será del 1 de abril al 31 de diciembre de 2019.

La prestación de los servicios se llevará a cabo en las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur # 452, Roma Sur, Demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, y en las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32 Col. Tabacalera, Demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, Ciudad de México.

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

La prestación de los Servicios Integrales de Comedor y Cafetería 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 Y SERVICIOS ADICIONALES	DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 19:00 HORAS



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

El instituto Fonacot, podrá notificarnos con 48 horas de anticipación cualquier cambio en los días y horarios de prestación de los servicios de comida.

VISITA A LAS INSTACIONALES DEL INSTITUTO FONACOT

Los licitantes podremos realizar una visita a las instalaciones del Instituto Fonacot, para verificar el equipo y utensilios con los que cuenta el Instituto FONACOT para la prestación del servicio, el día 15 de marzo de 2019, a las 10:00 horas en el comedor de las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur, No. 452, piso 6, Col. Roma Sur, demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, una vez concluida esta visita se trasladarán al comedor del Edificio de las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32, Piso 1, Col. Tabacalera, demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, ambos domicilios en la Ciudad de México.

D.-DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

El Instituto FONACOT requiere la prestación de los Servicios Integrales de Comedor y Cafetería 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:

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

De calle 1, No. 80, Col. Del Empleado, 62250 Cuemavaca, Morelos
 RFC: GHS120207KY1



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 y Cafetería para el Instituto FONACOT deberá proporcionarse el 40% de la energía total recomendada diaria.

OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO,

En caso de resultar adjudicados deberemos 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 uno de los edificios en donde proporcionará el servicio e indicaremos el puesto y función que realizará cada uno de los integrantes durante la vigencia del servicio. Asimismo, adjunto presentaremos los resultados de los análisis clínicos practicados al personal que participará en la prestación del servicio y de los cuales demostraremos que se encuentran completamente sanos de acuerdo con los estudios solicitados en el numeral 5, fracción II de este Anexo.

En caso de resultar adjudicados deberemos 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 los Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos en cualquiera de los dos edificios en donde se prestará el servicio, deberemos presentar los resultados de los análisis clínicos previstos en el Punto I de este apartado.

Será nuestra responsabilidad en caso de resultar adjudicados 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. Deberemos considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todas las áreas y en todo momento.

En caso de resultar adjudicados deberemos 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.

El personal que designemos para laborar en los comedores del Instituto FONACOT, estará en forma absoluta bajo nuestra dirección y dependencia, por lo que seremos su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar y que estén 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, nos comprometemos a responsabilizarnos de cualquier reclamación o



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E67-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

demanda de carácter laboral en contra del Instituto FONACOT por parte de mis trabajadores. El personal contratado por el prestador del servicio nos abstendremos en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal que haga uso de los servicios de alimentación.

Nombraremos al inicio de la vigencia del contrato correspondiente 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, deberán 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.

Podremos ocupar las instalaciones de recepción, almacén, cocina y comedor diariamente durante 12 horas del día con la finalidad de poder realizar la limpieza del comedor.

En el caso de ausencias de nuestro personal, seremos responsables 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.

Nuestro personal deberá observar cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT y público en general, así como prestar apoyo cuando se le solicite.

Nuestro personal, 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.

Deberemos manifestar por escrito el compromiso de que, en un plazo de 15 días contados a partir del día hábil siguiente de la notificación de la adjudicación del servicio, obtendremos un Distintivo "H" en los establecimientos del Instituto FONACOT donde se brindaremos el servicio de alimentación. En el caso de no haberlo obtenido en el lapso señalado, por lo menos deberemos evidenciar que está realizando los trámites con la Institución certificadora y tendremos 5 días adicionales para realizar las correcciones y obtener el Distintivo "H".

De igual manera, para la obtención, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las Normas vigentes respecto del manejo higiénico de alimentos y normas aplicables, llevaremos a cabo una supervisión mensual para garantizar la higiene, calidad, servicio y funcionamiento de los comedores, del cual entregaremos a la Dirección de Recursos Humanos un reporte detallado a más tardar el día último de la vigencia del contrato.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

PRESENTACIÓN Y UNIFORME

La presentación de todo nuestro personal 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.

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.

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.

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.

El personal deberá estar identificado mediante logotipo de la empresa bordado en la filipina, camisa, camisola o bata.

Cualquier omisión en lo señalado en este apartado Presentación y Uniforme, por parte del prestador del servicio será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

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 de la Norma Mexicana NMX-F605-NORMEX-2004 y el 5.9.2, 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, deberemos 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.

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2018
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Seremos responsables 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:

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.

Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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-2016.

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.

Deberemos 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.

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.

ESTADO DE SALUD

CLÁUSULAS APLICABLES PARA EL SERVICIO DE AMBOS COMEDORES

Es de nuestra estricta responsabilidad asegurarnos 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 nuestra parte será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

Nuestro personal que labore en el Instituto FONACOT debe sujetarse a análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) una vez durante la vigencia del contrato, siendo éstos: exudado nasobucofaringeo, 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.

CAPACITACIÓN



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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, deberemos comprobar documentalmente, mediante constancias, que nuestro personal cuenta con capacitación en el Manejo Higiénico de los Alimentos, conforme a lo que se precisa en este numeral.

DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)

Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad.

Los botes deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada recambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones.

Nos obligamos 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.

Los botes para basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.

Nos obligamos a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores debiendo rotular siempre el tipo de basura, orgánica o inorgánica, en caso de derrames de líquidos y/o sólidos, lavar inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Recolección de Basura.

Para el caso del servicio del comedor de la Sede Alternativa, nos encargaremos 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 de nuestro personal, platillos servidos, cantidad de usuarios del servicio, cumplimiento en el uso y cantidad de insumos, con la participación de nuestros encargados, 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.

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

Personal requerido	Comedor Oficinas Centrales	Comedor Sede Alternativa
--------------------	----------------------------	--------------------------



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

ENCARGADO DE COMEDOR*	1	
COCHINERO(A)*	1	
SALONERO	1	1
BARRA	3	3
INTENDENCIA	1	1
LAVALOZA	1	1
TOTAL	14	

* Personal que se requiere físicamente en Oficinas Centrales

Adicionalmente, deberemos contar con un Chef ejecutivo, encargado de diseñar los menús y elaborar las recetas para la preparación de los alimentos propuestos para el Instituto FONACOT. No se requiere que dicha persona se presente en el Instituto de manera permanente.

El Administrador del Contrato tendrá en todo momento la atribución de solicitarnos la sustitución de cualquiera de las personas designadas para la atención del servicio, debiéndolo notificar por escrito exponiendo las causas que deriven la solicitud. El prestador del servicio deberá aplicar la sustitución de dicho personal en plazo máximo de cinco días hábiles.

MATERIAS PRIMAS

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.

Todos los alimentos que tengan un periodo de vida relativamente corto (percederos), 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.

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.

Deberemos 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 percederos, en el momento de la recepción, de



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 lleguen al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, del producto, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. Deberemos conservar los registros por lo menos un mes, el Instituto FONACOT podrá revisar el Formato de Control y Recepción cuando lo solicite.

Deberemos 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 frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.

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.

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.

Los productos enlatados no presentarán abolladuras, abombamiento o corrosión.

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.

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.

Respetaremos 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.

ABARROTÉS

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
1	ACEITE DE MAÍZ O SOYA	CAPULLO, MAZOLA, nutrioli
2	ACEITE DE OLIVO PURO VIRGEN	IBARRA, CARBONEL, NAVARRA
3	MANTECA	INCA, CAPITAL, LUCHA



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
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 LIMÓN	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
7	MOLE DULCE EN PASTA	SANTA MÓNICA, DON PÁNCHO, 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 PRECÓCIDO, 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	ATÚN EN ACEITE	NAIR, HERDEZ Y KIRKLAND
17	CHÍCHAROS	(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 ALMÍBAR	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	MAIZENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
	PREPARAR ATOLE DE SABORES	
36	CHILE GUAJILLO	CATARINOS, SAN LÁZARO
37	CHILE PIQUÍN MOLIDO	MAURI, CATARINOS
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	TALLARÍN DE SÉMOLA 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 MOÑITO	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



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E67-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
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

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
83	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	IBEROMEX, FUD, ZWAN
84	JAMÓN VIRGINIA	FUD, ZWAN, PARMA
85	PECHUGA DE PAVO NATURAL	SAN RAFAEL, PEÑARANDA, TANGAMANGA
86	SALCHICHA VIENA DE PAVO	SWAN, FUD, SAN RAFAEL
87	TOCINO AHUMADO DE CERDO REBANADO	FUD, PARMA, ZWAN
88	CHORIZO DE PAVO	FUD, SWAN, SAN RAFAEL

*Todas las frutas, verduras, chiles secos se requieren 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

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

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.

Seremos 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 Sede Alternativa, 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.

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.

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.

El hielo que se utilice para el enfriamiento de botellas o alimentos no podrá emplearse para consumo humano.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS.

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

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.

El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva y artículos personales de los empleados.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

Los puntos aplican para ambos comedores

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.

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

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.

Nuestro personal 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.

Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberán almacenarse en un área específica y bien identificada.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.

Todos los alimentos naturales, no procesados y por lo tanto perecederos, deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.

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. Deberemos conservar los registros, asimismo proporcionaremos los formatos de registro.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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. Deberemos conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondremos los formatos de registro.

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.

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.

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.

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. Deberemos conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondremos los formatos de registro.

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.

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

CONFORMACIÓN DE MENÚS COMIDAS INSTITUCIONALES

El menú para comidas institucionales estará conformado por:

COMIDA		
RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
	FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON 2	



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Y VERDURAS	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.
ENSALADA PEQUEÑA; OFRECER SIEMPRE UNA OPCIÓN.	MEZCLA DE 3 TIPOS DE VERDURAS O FRUTA DE TEMPORADA.	MÍNIMO 80 GRAMOS.
PLATO FUERTE; OFRECER SIEMPRE POR LO MENOS UNA OPCIÓN.	GUISADO A BASE DE CARNE DE RES, POLLO, CERDO O PESCADO SIEMPRE CON VEGETALES, Y/O FRIJOLES COMO GUARNICIÓN.	Mínimo 130 GRAMOS DE carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	CARNE ASADA, PECHUGA A LA PLANCHA O QUESO A LA PLANCHA, CON GUARNICIÓN DE VERDURAS AL VAPOR.	Mínimo 130 GRAMOS.
	ENSALADA DEL DÍA CON ADEREZO NATURAL (NO COMERCIAL)	MÍNIMO 150 GRAMOS.
POSTRE	GELATINA SIN AZÚCAR	MÍNIMO 100 GRAMOS
	ARROZ CON LECHE, FLAN, FRESAS CON CREMA NATURALES, PALETAS DE HIELO DE AGUA, FRUTAS EN ALMIBAR, ENTRES OTROS.	MÍNIMO 120 GRAMOS CON 60 GRAMOS DE PESO DRENADO
PAN O TORTILLA	BOLILLO INTEGRAL, TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	UNA PIEZA DE BOLILLO Ó 3 PIEZAS DE TORTILLA.
BEBIDAS	AGUA DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
	INFUSIÓN DE LIMÓN O NARANJA	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA 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.

Instalaremos 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).

Deberemos 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.

Cocinaremos 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.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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.

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. - Deberemos 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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

Garantizaremos 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.

Deberemos publicar diariamente el menú disponible, mismo que deberá estar a la vista al ingreso del comedor, 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 nosotros, en caso de que requiramos hacer alguna modificación, deberemos avisar al administrador del contrato del Instituto FONACOT, vía escrita o telefónica, con 48 horas de anticipación.

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

La prestación del servicio será de 08:00 a 19:00 horas de lunes a viernes.

Los servicios de cafetería se proporcionarán conforme al número de personas solicitado en las diferentes modalidades como son:

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

SERVICIO 2	CANTIDAD
CAFÉ O TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
REFRESCO O BOTELLA DE AGUA	1 LATA O BOTELLA DE 355 ML. POR PERSONA

Los servicios uno y dos se proporcionarán en eventos de al menos dos horas de servicio continuo. En el caso de agua embotellada las botellas deberán ser de mínimo 355 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

El Instituto FONACOT, nos avisará 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 deberemos prever tener los insumos en tiempo.

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 355ml.

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.

Proporcionaremos para 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 blanco, 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.

Nos comprometemos en servicios de coffee break, a tener los manteles que proporcione el Instituto FONACOT, así como nosotros mismos 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, nos comprometemos a proporcionarlos sin costo alguno para el Instituto FONACOT.

INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

Podremos conocer, durante la visita a las instalaciones, el mobiliario y equipo con el que cuenta el Instituto FONACOT. La relación de dichos bienes será proporcionada al licitante ganador al día siguiente hábil a la notificación del fallo.

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 nuestro junto con la persona que sea designada por la Dirección de Recursos Humanos, quien practicará semestralmente un inventario de los equipos. Será nuestra responsabilidad 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 nuestra responsabilidad.

El Instituto FONACOT proporcionará el equipo y utensilios mínimos necesarios para la elaboración y conservación de alimentos.

Deberemos 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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2018
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

Deberemos 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.

Deberemos de presentar en la propuesta técnica un 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.

GASTOS DE OPERACIÓN.

Deberemos 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 nuestro cargo.

Buenas PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO

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

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.

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.

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. Contaremos con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa caliente más representativos en cada turno.

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



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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.

La exhibición de alimentos preparados sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.

Los manteles y servilletas de tela, deberán estar siempre limpios, desinfectados y planchados, absorbiendo el costo el prestador del servicio.

Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.

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.

TRANSPORTE.

Podremos elaborar los alimentos requeridos en los servicios básicos y servicios adicionales en las instalaciones del Instituto FONACOT disponibles en el edificio ubicado en Av. Insurgentes Sur 452, piso 6, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760 en la Ciudad de México, y/o en las instalaciones de su Cocina Central, tomando en consideración que el servicio se prestará conforme a lo establecido en el numeral B. VIGENCIA Y LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS de este Anexo Técnico.

Por lo anterior, deberemos contar con un vehículo comercial acondicionado para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, así como realizar el empaque y embalaje de los alimentos transportados para evitar su contaminación.

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 a nosotros mismos; asimismo se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.

CONTROL DE FAUNA NÓCIVA.

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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Contrataremos una empresa con licencia sanitaria vigente que realice por lo menos una vez cada tres meses inspección y control de la fauna nociva.

Presentaremos 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.

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 roenticidas fijas al sustrato con cerradura.

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.

SERVICIOS ADICIONALES

Nos obligamos 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 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.

El Instituto FONACOT cubrirá los servicios de agua corriente, luz, vigilancia y teléfono (llamadas internas únicamente).

Para los equipos, instalaciones y mobiliario, seremos responsables 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.

Deberemos sacar nuestras copias en equipos ajenos a los del Instituto FONACOT, así como tener nuestra propia papelería.

En caso de que pretendamos hacer uso de los elevadores del Instituto FONACOT, necesariamente deberemos contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

verticales y horizontales de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio.

CHS junto con el proveedor del servicio de fumigación, efectuaremos 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 nosotros.

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, estaremos obligados a pagarlo.

MUESTRAS DE RETENCIÓN

A través del encargado del comedor conservaremos una muestra de 250 gramos de cada platillo que elaboremos, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración y firma del personal designado por el Instituto manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad nuestra. Su transportación y almacenamiento correrá a nuestra, en caso de que se requiera estudios de laboratorio.

En el caso de que se presente un brote de infección, intoxicación o tóxiinfección, 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 CHS o no.

En el caso de que se demuestre que el brote es imputable a CHS, 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.

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

Cada trimestre CHS 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).



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

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 CHS.

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.

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-2016, 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.

REGISTROS.

CHS, requisitará los formatos que a continuación se resumen conforme a la norma NMX-F-605-NORMEX-2016:

Registro de control de recepción.

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.

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.

Registro de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.

Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa caliente.

Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa fría.

Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Registro de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.
 Programa de control de plagas y contrato de servicio.
 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.
 Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.
 Programa de limpieza profunda.
 Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos.
 Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.
 Evidencia de la potabilidad del agua.
 Lista de Verificación contenida en la NMX-F-605-NORMEX-2016.
 Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.
 Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.

INCIDENCIAS.

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.
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 sí al servicio).

No iniciar la prestación del servicio a la hora indicada en el presente Anexo Técnico.

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.

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.

Suministrar los alimentos fríos.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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.

No disponer de sustituto de azúcar (0 kcal) o sustituto de sal (cloruro de potasio).

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.

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.

Repetir los sabores del agua en el lapso de una misma semana.

Que el personal no esté capacitado en el tema "calidad en el servicio".

Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el usuario del servicio.

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.

No contar con el número de personal establecido en un lapso de 24 horas.

Deberemos 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.

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.

Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.

Repetir cualquiera de las 2 opciones de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.

Servir menor cantidad de ración de lo pactado.

No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.

No disponer por lo menos, de uno de los platillos fuertes 30 minutos antes de la conclusión del servicio.

Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONAGOT"

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.

No mantener los manteles limpios y planchados en cada evento o servicio contratado.

No portar los uniformes señalados en el ANEXO TÉCNICO.

MAYOR (que pueden causar daño a la salud)

Servir carnes, pescados, aves, aderezos, salsas o huevos crudos con un platillo terminado o como ingrediente final de un platillo.

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.

Servir pan blanco, integral o dulce que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).

Encontrar productos caducos o en estado de descomposición.

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.

Exhibir alimentos y bebidas por más de 4 horas, aún bajo control de temperatura.

No brindar el servicio por desabasto de materias primas o por falta de planeación u organización interna.

Cambiar personal sin previo aviso al personal asignado por la Dirección de Recursos Humanos.

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.

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.

No realizar los análisis clínicos de conformidad con lo señalado en el presente Anexo Técnico.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

- 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.
- Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneja la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el servicio.
- Que no dispongamos de personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
- Contar con personal sin experiencia específica en la función que realiza de por lo menos un año.
- 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.
- Que nuestro personal no observe las medidas de seguridad del Instituto FONACOT y del inmueble.
- Que nuestro personal incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en los puntos Presentación y Uniforme y Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

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.

Reincidir en 5 ocasiones al mes en la misma incidencia menor.

No realizar los estudios trimestrales a los alimentos como indica el numeral supervisión y seguimiento a la calidad sanitaria.

No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el numeral 21 del presente Anexo.

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.

No contar con el equipo para el registro de temperaturas.

Carecer de Encargado de Comedor en los términos establecidos.

CRÍTICA (que causan daño a la salud).

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.

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.

Brote de toxoinfección 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.

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 nosotros.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 nosotros.

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.

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.

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.

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.

Que las materias primas empleadas para la preparación y servicio de los alimentos no sean de la calidad sanitaria establecida por la legislación sanitaria vigente en la materia.

Que el personal del prestador del servicio adjudicado reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo.

Cualquier acto que induzca o favorezca la corrupción, tanto del personal del prestador del servicio como del Instituto FONACOT.

PENAS CONVENCIONALES

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 penas convencionales, de acuerdo a lo siguiente:

Por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio, se aplicará una penalización equivalente al 1% sobre el importe de la facturación del primer mes de servicio antes de IVA

Para el pago de las penas convencionales, el Instituto 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Para efectuar este pago, contaremos 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.

DEDUCTIVAS

De acuerdo con lo previsto por los artículos 53 BIS de La Ley y 97 de El Reglamento, el Instituto FONACOT aplicará al licitante ganador, deductivas de conformidad con lo siguiente:

Por cada incidencia menor señaladas en el Anexo técnico, cometidas en el mes natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una deductiva del 1% sobre la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.

Por cada incidencia mayor señaladas en el Anexo técnico, cometidas en el mes natural, se aplicará una deductiva del 5% de la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.

FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Se realizarán pagos a mes vencido conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT y recibidos a entera satisfacción en el periodo mensual 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Para lo anterior, deberemos considerar los siguientes puntos:

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.

En caso de que la factura entregada por nosotros 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 presentemos las correcciones, no se computará para efectos del artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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.

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.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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, sito en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 1º piso, Col. Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760., en la Ciudad de México.

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

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

El Licitante Ganador garantizará durante la vigencia del servicio el pago de los daños que por causas imputables a la mano de obra de su personal pueda causar a las instalaciones en general y los problemas de cualquier naturaleza que puedan derivar durante la prestación del servicio contratado mediante una póliza de responsabilidad civil a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores cuyo monto será de \$400,000.00 (Cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.). El plazo de la entrega de dicha póliza será de 10 días naturales después de emitido el fallo, y deberá ser entregada al administrador del contrato en el Edificio Sede del Instituto Fonacot, ubicado en Av. Insurgentes Sur No 452, tercer piso, Col. Roma Sur, Demarcación Territorial, Cuauhtémoc, CP. 06760, Ciudad de México.

PLAZO PARA LA SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.

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

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.

La Administración del contrato quedará a cargo del C.P. Leopoldo Rubio Fernández, Director de Recursos Humanos, Dirección adscrita a la Subdirección General de Administración, quien será la responsable de la verificación y aceptación del servicio.

APÉNDICE 1

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, CHAMPINONES, PIMIENTO, GERMINADO DE ALFALFA, GERMINADO DE LENTEJA, ESPINACAS, IICAMA, CEBOLLA, BETABEL Y BERROS.

VERDURAS COCIDAS, BROCOLI, EJOTES, CHAYOTES, NOPALES Y CALABAZAS.

GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTES CAMBRAY Y PURE DE PAPA.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.
ADREZOS: LIMÓN, YOGURT NATURAL, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, SALSA DE SOYA, MIL ISLAS, CATSUP, MOSTAZA Y RANCH LIGHT.
AGUA DE SABOR (MÍNIMO 2 DIFERENTES)
FRUTA DE TEMPORADA (2 OPCIONES).
POSTRES: CHOCOLATE CON GALLETA, BARRAS DE CEREALES, FLAN, GELATINAS (DE AGUA Y LECHE), FRUTAS EN ALMIBAR, ATE CON QUESO, HELADO O NIEVE, PALETA HELADA, PAY VARIADO (QUESO, ZARZAMORA, LIMÓN, ETC.), TARTAS DE FRUTAS, ARROZ CON LECHE, NATILLA, GLORIAS, MAZAPAN, ETC. NOTA: OFERTAR MÍNIMO 2 OPCIONES.

LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS SON IMPORTANTES PARA EVITAR QUE LOS ALIMENTOS SE DEGRADEN.

RECOMENDACIONES GENERALES

El puré de tomate debe ser natural y en caso de que los jitomates no tengan color, entonces mezclar con un poco de puré de tomate procesado.

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,



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

VERDUDAS 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.

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



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

ADEREZOS: LIMÓN, YOGURT NATURAL, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, SALSA DE SOYA, MIL ISLAS, CATSUP, MOSTAZA Y RANCH LIGHT

AGUA DE SABOR (MÍNIMO 2 DIFERENTES)
750 ML

FRUTA DE TEMPORADA (2 OPCIONES)
200 g



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

APÉNDICE 2

DESAYUNO EJECUTIVO

CAFÉ O TÉ

LISTAS DE JUGOS

JUGO DE ZANAHORIA α

JUGO DE NARANJA α

JUGO DE TORONJA α

JUGO DE PIÑA, ZANAHORIA Y APIO

FRUTAS

PLATO DE FRUTA CON QUESO COTTAGE α

PLATO DE FRUTA CON YOGHURT

PLATO FUERTE

SOUFFLE DE ESPINACAS CON POLLO α

SOUFFLE DE JAMON CON QUESO MANCHEGO α

QUICHE DE JAMON Y QUESO MANCHEGO α

HUEVO/OMELLETE (JAMÓN O ESPINACA O CHAMPIÑONES O QUESO PANELA O A LA MEXICANA O A LA VERACRUZANA) α

CHILAQUILES CON CARNE ASADA O POLLO α

ENCHILADAS VERDES, ROJAS O SUIZAS

ATENTAMENTE



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

 C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
 DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS

ANEXO 14

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.

Yo C. _____ en mi carácter de
 _____ (Carácter que ostenta quien otorga el poder) de la
 _____ (Nombre de la empresa licitante), según se acredita en el
 Testimonio Notarial o instrumento jurídico No. _____ de fecha
 _____ otorgado ante el Notario Público No. _____ de
 la Ciudad de _____, manifiesto que mi representada cuenta con personal técnico
 especializado y capacitado en el ramo; técnicas, procedimientos y equipos suficientes, adecuados
 y disponibles a fin de garantizar que la prestación del servicio objeto de esta Licitación sea con la
 calidad, oportunidad y eficiencia requerida, comprometiéndome a desarrollarlo a satisfacción de
 la Convocante, por lo que en caso de resultar ganador realizaré la prestación del servicio, durante
 la vigencia del contrato, por mi cuenta, cargo y riesgo conforme a las condiciones descritas en el
 Anexo 13 Características Técnicas del Servicio.

Atentamente,

 Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

De calle 1, No. 80, Col. Del Empleado, 62250 Cuernavaca, Morelos
 RFC: CHS120207KY1



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

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.

ANEXO 15
 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 No. I-SD-2019-__

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, REPRESENTADO POR EL LIC. ENRIQUE MENDOZA MORFÍN, 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:

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERIA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Que su representado se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con la clave IFN060425C53.

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 219,906 de fecha 8 de febrero de 2019, otorgada ante la fe del Lic. Eutiquio López Hernández, Notario Público número 35, de la Ciudad de México, instrumento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio número 82-7-18022019-194310, el día 18 de febrero del 2019, 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.

Que no tiene ningún conflicto de interés con el PRESTADOR, en términos de la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Que para el cumplimiento de sus funciones, requiere de la prestación de diversos servicios, entre los cuales se encuentra el servicio integral de comedor y cafetería para el INSTITUTO FONACOT.

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 de comedor y cafetería para el Instituto Fonacot" y cuenta con suficiencia presupuestal para contratar el presente servicio, según oficio número SGA-033-2019, de fecha ___ de ___ de 2019, emitida por la Subdirección General de Administración del INSTITUTO FONACOT.

Que en atención a lo anterior, el presente contrato se adjudicó al PRESTADOR mediante el procedimiento de Licitación Pública Electrónica Nacional número LA-014P7R001-E__-2019, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 32, 36 (tercer párrafo) 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 2019.

Que su representado tiene su domicilio en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, en la Ciudad México, mismo que señala para los fines y efectos legales de este 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 _____.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

- 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 2.1.31 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, en sentido _____.
- II.7. Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones laborales en observancia a lo dispuesto por la regla Quinta del "Acuerdo ACDO, SAI.HCT.101214/281.P.DIR y su Anexo Único, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, relativo a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015, de conformidad con el documento emitido por Instituto Mexicano del Seguro Social en el que se emite la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido _____.
- II.8. Que su representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, en observancia a lo dispuesto por el "Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, de conformidad con el documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, de fecha _____, en el que se emite la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos en sentido _____.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E67-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

II.9. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguno de los socios o accionistas que ejercen control sobre su representada, desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, en los términos del artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, así como que la empresa y ninguno de sus socios se encuentran en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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.10. 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.11. Que su representada tiene su domicilio en _____, mismo que señala para los fines y efectos legales 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 y cafetería para el INSTITUTO FONACOT, de conformidad con la descripción, especificaciones y entregables contenidos en la Propuesta Técnica del PRESTADOR, que como Anexo I se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes, formará parte integrante del mismo; para lo cual el PRESTADOR pondrá toda su experiencia y capacidad, dedicándole todo el tiempo que sea necesario considerando las siguientes cantidades:



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	Comidas institucionales	COMIDA	18,000	45,000
	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,420	8,550
	Servicio de Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	800	2,000

Los servicios adicionales podrán ser de dos tipos:

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Mínimo de Personas	Máximo de Personas
1	Consumo extra de coffee break. Crudites o fruta o mini pan dulce.	Servicio por persona	800	2,000
2	Desayunos ejecutivos (Apéndice 2).	Servicio por persona	317	792

SEGUNDA. LUGAR Y HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Los servicios deberán ser realizados en las oficinas centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, Ciudad de México, y a partir de la fecha que indique el administrador del Contrato, en las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32, Colonia Tabacalera, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, Ciudad de México, y conforme a los siguientes horarios:

CONCEPTO	DÍAS Y HORARIOS
COMIDA	DE LUNES A VIERNES DE 13:00 A 16:00 HORAS
COFFEE BREAK Y SERVICIOS ADICIONALES	DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 19:00 HORAS

El INSTITUTO FONACOT podrá notificar al prestador con 48 horas de anticipación cualquier cambio en los días y horarios de prestación de los servicios de comida.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

TERCERA. PRECIOS UNITARIOS. Los precios unitarios son los establecidos en la Propuesta Económica (Anexo II) del presente contrato.

Los precios son en moneda nacional y serán considerados fijos hasta que concluya la relación contractual, debiendo incluir el PRESTADOR todos los costos involucrados, considerando todos los conceptos del servicio que requiere el INSTITUTO FONACOT, por lo que el PRESTADOR no podrá agregar ningún costo extra y serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

Asimismo, el INSTITUTO FONACOT, con fundamento en lo previsto en el artículo 66, fracción I del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, no pagará al PRESTADOR aquellos servicios solicitados y no proporcionados.

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, en términos de la Propuesta Económica del PRESTADOR, que como anexo II se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes, formará parte integrante del mismo.

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

El pago de los servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que el PRESTADOR deba efectuar en su caso por concepto de penas convencionales.

Si el PRESTADOR realizar trabajos por mayor valor del indicado, independientemente de la responsabilidad en que incurra por la ejecución de los trabajos excedentes, no tendrá derecho a reclamar pago alguno por ello.

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 el mes 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.



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

Se realizarán pagos a mes vencido conforme a la cantidad de los servicios solicitados por el INSTITUTO FONACOT y recibidos a entera satisfacción en el periodo mensual anterior, 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 y deberán cumplir con las especificaciones indicadas en el presente contrato y sus anexos, en caso contrario se aplicarán las penas correspondientes. El INSTITUTO FONACOT cubrirá al PRESTADOR los montos que correspondan, 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 deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet y de ser posible el número de contrato que ampara dicha factura,

De acuerdo con el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet" se deberá considerar lo siguiente:

Se deberá registrar la clave "PPD" (Pago en parcialidades o diferido), cuando se emita el comprobante de la operación y con posterioridad se vaya a liquidar en un solo pago el saldo total o en varias parcialidades. En caso de que al momento de la operación se realice el pago de la primera parcialidad, se debe emitir el comprobante por el monto total de la operación y un segundo comprobante con el complemento para recepción de pago por la parcialidad.

Comprobante de Recepción de pagos. Es un CFDI que incorpora un complemento para recepción de pagos, el cual debe emitirse en los casos de operaciones con pago en parcialidades o cuando al momento de expedir el CFDI no reciban el pago de la contraprestación y facilita la conciliación de las facturas contra pagos.

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:

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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México, tercer 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

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 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 marzo al 31 de diciembre del 2019, la cual será forzosa para el PRESTADOR y voluntaria para el INSTITUTO FONACOT.

Concluido el término del presente contrato, no podrá haber prórroga automática por el simple transcurso del tiempo y terminará sin necesidad de darse aviso entre las partes.

OCTAVA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. El PRESTADOR garantizará 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, en favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (INSTITUTO FONACOT), por un importe equivalente al 10%



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

(Diez por ciento) del monto total máximo del presente contrato, sin incluir el 16% (Dieciséis por ciento) del 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 ii), 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:

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 Electrónica Nacional número LA-014P7R001-E__-2019.

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.

Que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento de la obligación que garantiza 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.

Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y 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 282



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, debiéndose atender para el cobro de indemnización por mora lo dispuesto en el artículo 283 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 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y 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 Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, 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. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El PRESTADOR se obliga a proporcionar al administrador del contrato 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 de \$400,000.00 (Cuatrocientos mil pesos 00/100 M.N.), que garantice la protección de daños y perjuicios que pudieran presentarse como resultado de las actividades propias del PRESTADOR 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.

La entrega de la póliza será en la Dirección de Recursos Humanos sito en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3° Piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, en un horario de 9:00 a 18:00 horas de lunes a viernes.

DÉCIMA PRIMERA. 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 asumirá 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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 SEGUNDA. 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 TERCERA. 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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.

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 CUARTA. 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 QUINTA. 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 SEXTA. 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 SÉPTIMA. 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 95 y 96 de su Reglamento el Instituto FONACOT aplicará al PRESTADOR penas convencionales, de acuerdo a lo siguiente:



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

Por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio, se aplicará una penalización equivalente al 1% sobre el importe de la facturación del primer mes de servicio antes de IVA.

Para el pago de las penas convencionales, el INSTITUTO FONACOT informará por escrito al PRESTADOR 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 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 en 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 Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 de su 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 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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA OCTAVA. DEDUCTIVAS. De acuerdo con lo previsto por los artículos 53 BIS de La Ley y 97 de El Reglamento, el INSTITUTO FONACOT aplicará al PRESTADOR, deductivas de conformidad con lo siguiente:

Por cada incidencia menor señaladas en el Anexo I, cometidas en el mes natural, hasta un máximo de tres, se aplicará una deductiva del 1% sobre la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.

Por cada incidencia mayor señaladas en el Anexo I, cometidas en el mes natural, se aplicará una deductiva del 5% de la facturación mensual presentada, sin incluir el IVA.

DÉCIMA NOVENA. INCIDENCIAS. El PRESTADOR acepta que con el fin de mantener la calidad en el servicio, así como la salud integral de los usuarios, el INSTITUTO FONACOT llevará controles de calidad e higiene a través de un registro de incidencias de conformidad con lo señalado en el Anexo I.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

VIGÉSIMA. 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.

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

No inician la prestación de los servicios objeto de este contrato en la fecha pactada.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

No ejecutan los servicios de conformidad a lo establecido en el presente contrato, o sin motivo justificado no acatan las indicaciones del INSTITUTO FONACOT.

Suspenden injustificadamente los servicios materia del presente contrato.

Por cualquier causa dejan de tener capacidad técnica y los elementos necesarios para proporcionar el servicio.

Ceden en forma parcial o total a terceras personas los derechos u obligaciones derivados del presente contrato.

No dan al INSTITUTO FONACOT las facilidades y datos necesarios para la supervisión y verificación de los servicios contratados.

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.

Se declaran en concurso mercantil o les sobreviniere una huelga o por cualquier causa análoga.

En general, por cualquier incumplimiento a las obligaciones pactadas en el presente contrato y en sus anexos.

VIGÉSIMA QUINTA. 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:

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 hiciere 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



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 SEXTA. 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.

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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 5 (cinco) días hábiles, a cuyo término podrá iniciarse la terminación anticipada de este contrato, previa solicitud del Administrador del mismo.

VIGÉSIMA OCTAVA. 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:

Fenómenos de la naturaleza, tales como tormentas, inundaciones y terremotos;
Incendios;

Guerras, disturbios civiles, motines, insurrecciones y sabotaje;

Huelgas u otras disputas laborales en México; y

Leyes de aplicación general de cualquier autoridad gubernamental.

Queda expresamente convenido que caso fortuito o fuerza mayor no incluirá ninguno de los siguientes eventos:



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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

Cualquier acto u omisión derivados de la falta de previsión por parte del PRESTADOR.

VIGÉSIMA NOVENA. 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:

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.

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.

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. 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 Lic. Enrique Mendoza Morfín, en su carácter de Subdirector General de Administración por conducto del 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 PRIMERA. DISCREPANCIA. El PRESTADOR acepta que en caso de discrepancia entre la solicitud de cotización y el modelo de contrato, de los cuales deriva el presente instrumento, prevalecerá lo establecido en la solicitud respectiva.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. PROCEDIMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DISTINTOS AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN PREVISTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y



**LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"**

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 TERCERA. 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 CUARTA. 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, 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, EL DÍA ____ DE MARZO DEL 2019, QUEDANDO DOS EJEMPLARES EN PODER DEL INSTITUTO FONACOT Y UNO EN PODER DEL PRESTADOR.

POR EL INSTITUTO FONACOT

POR EL PRESTADOR

LIC. ENRIQUE MENDOZA MORFÍN
APODERADO LEGAL Y ADMINISTRADOR DEL
CONTRATO

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONAGOT"

C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS

ÁREA CONTRATANTE

LIC. JACINTO POLANCO MONTERUBIO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS
GENERALES

CONTRATO No. I-SD-2019-____

Visto Bueno del área administrativa: _____

Elaboró: Lic. _____

Supervisó: Lic. _____

Revisión del C. (Incluir el nombre) Subdirector del área técnica/requirente al contrato y anexo:

Anexo I.

Anexo Técnico



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

Anexo II

Propuesta Económica

ANEXO 16

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 por 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

máximo antes de I.V.A., que se ejercerá en el ejercicio fiscal de que se trate, y el cumplimiento de cada una de las obligaciones a su cargo, derivados de la INVITACIÓN 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 de 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 contratos o pedidos y actos administrativos."

"La institución de fianzas, acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 282 de Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas vigente, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida."



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

"La presente garantía de cumplimiento únicamente podrá ser liberada mediante escrito emitido, por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales del Instituto FONACOT o por la Subdirección de Adquisiciones."

Atentamente

MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTINEZ
REPRESENTANTE COMÚN DE LAS EMPRESAS
COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE SA DE CV
Y
COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SA DE CV



COMIDA HIGIENICA
Y SALUDABLE

S.A. DE C.V.



INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE
LOS TRABAJADORES

ACTA DE CIERRE DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT.

En la Ciudad de México, siendo las 17:21 horas, del día 20 de marzo de 2019, en el Comedor ejecutivo del 6º piso del inmueble, ubicado en: Avenida Insurgentes Sur No. 452, Colonia Roma Sur, Código Postal 06760, Demarcación territorial Cuauhtémoc; se reunieron los servidores públicos cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el cierre del Acto de la junta de aclaraciones a la Convocatoria de la Licitación indicada al rubro, de acuerdo a lo previsto en los artículos 33, 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, **La Ley**), así como del numeral III.4.7, **JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA** de la Convocatoria.

El acto fue presidido por la C.P. Beatriz Fajardo Espinoza, servidor público facultado por la Convocante de conformidad con lo establecido en el inciso **d)** del numeral **9. NIVELES JERÁRQUICOS** del Título **VI. BASES Y LINEAMIENTOS** de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto FONACOT, quien, al inicio de esta junta, dio la bienvenida a todos los asistentes.

La C.P. Beatriz Fajardo Espinoza, fue asistida por la representante del Área Técnica y Requiriente de la Dirección de Recursos Humanos, cuyo nombre y firma aparecen al final de la presente Acta.

La C.P. Beatriz Fajardo Espinoza, señaló que no se recibieron preguntas de los licitantes **SCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.** que presentó preguntas a través del sistema CompraNet, ni del licitante **COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V.**, quien presentó su carta de interés en participar a través del sistema CompraNet.

Se adjunta pantalla del Sistema.

Orden	Nombre	Fecha	Ambito	Fecha de la Oferta	Valor de la Oferta (en MXN)	Alcance
1	COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV	15/03/2019 11:41 AM	ALICITA Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR Y CAFETERIA	15/03/2019 11:41 AM	140,000.00 (MXN)	
2	SCORE ALIMENTOS SA DE CV	16/03/2019 12:31 AM	ENTREGA DE ALIMENTOS Y PREPARACION PARA UNIDAD ADMINISTRATIVA	16/03/2019 12:31 AM	140,000.00 (MXN)	

Fonacot Fonacot Fonacot



COMIDA HIGIÉNICA
Y SALUDABLE

S.A. DE C.V.



FONACOT

INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE
LOS TRABAJADORES

ACTA DE CIERRE DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT.

De conformidad con el artículo 33 de **La Ley**, esta Acta forma parte integrante de la convocatoria de Licitación.

Se les recuerda que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo el día **27 de marzo de 2019**, en el Auditorio del 4º Piso del inmueble ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Colonia Roma Sur, Código Postal 06760, Demarcación territorial Cuauhtémoc, a las **10:00 horas**, siendo un acto formal que dará inicio puntualmente, debiéndose apegar a lo establecido en el apartado **CONSIDERACIONES A OBSERVAR DURANTE LOS ACTOS DE LA INVITACIÓN** del numeral III.4, **ACTOS DE LA INVITACIÓN** de la convocatoria, por lo que después de esa hora no se permitirá el acceso a persona alguna, de conformidad con el artículo 39 del **Reglamento de La Ley**.

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 37 Bis de **La Ley**, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes, copia de esta Acta en la página electrónica: www.compranet.gob.mx. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.

De conformidad con los artículos 26 penúltimo párrafo de **La Ley** y 45 de su **Reglamento**, a este acto no asistió ningún representante o persona que manifestara su interés de estar presente en el mismo como observador.

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto, siendo las 18:06 horas, del día **20 de marzo del 2019**. La presente acta consta de 2 hojas, firmando para los efectos legales y de conformidad, por los asistentes a este acto.

POR EL INSTITUTO FONACOT:

NOMBRE	ÁREA	FIRMA
C.P. Beatriz Fajardo Espinoza	Subdirectora de Adquisiciones.	
Lic. María Cristina Alonso Valencia	Subdirectora de Administración del Talento Humano	
Lic. Sherezada Ma. Gpe. Iturbide Pérez Especialista Administrativo A	Especialista Administrativo A	

POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL:

NOMBRE	FIRMA
Ing. Héctor Guillermo Ortiz González. Representante del Órgano Interno de Control en el Instituto FONACOT.	

----- FIN DEL ACTA -----

Fonacot Fonacot Fonacot



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
No. LA-014P7R001-E57-2019
RELATIVA A LA:

"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"



COMIDA HIGIÉNICA
Y SALUDABLE
S.A. DE C.V.

ANEXO 2
FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES

				Fecha: 19/03/2019
Nombre del licitante:		ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.		
Nombre y Número de Procedimiento:		LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019 RELATIVA A LA: "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"		
PREGUNTAS				
Número	Tema	Página	Pregunta	Respuesta
1	REQUISITOS TÉCNICOS GENERALES 8) Capacidad de Equipamiento	25	Respetuosamente le informamos a la convocante que las versiones actuales de los certificaciones ISO SON LAS SIGIENTES: -NMX-CC-9001-IMNC-2015 (ISO 9001:2015) -NMX-SAA-14001-IMNC-2015 (ISO 14001:2015) -NMX-SAA-14001-IMNC-2015 (ISO 14001:2015) POR LO QUE ENTENDEMOS QUE SERAN ESTAS VERSIONES LAS QUE DEBEREMOS ACREDITAR EN UNUESTRA PROPUESTA? ES CORRECTA UNUESTRA APRECIACION?	Es correcta su apreciación, los licitantes deberán acreditar su propuesta con las certificaciones: -NMX-CC-9001-IMNC-2015 (ISO 9001:2015) -NMX-SAA-14001-IMNC-2015 (ISO 14001:2015) -NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Subdirección General de Administración
Dirección de Recursos Humanos

Ciudad de México, a 15 de marzo de 2019

ACTA DE VISITA A LAS INSTALACIONES


Sirva la presente como constancia de la visita efectuada en punto de las 10:00 horas al inmueble del Instituto FONACOT ubicado en Av. Insurgentes Sur 452, Col. Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760 en la Ciudad de México, con la finalidad de conocer el espacio y equipo de cocina con los que cuenta el Instituto para la prestación del "Servicio Integral de Comedor y Cafetería para el Instituto FONACOT", a contratar mediante LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019 Licitación Pública Nacional Mixta.

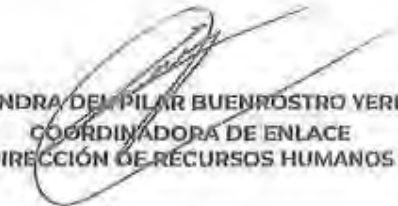
Al respecto, a la hora establecida en la Convocatoria para realizar la Visita a las Instalaciones, se encontraban presentes los licitantes y servidores públicos del Instituto FONACOT que se mencionan en las listas de asistencia que se anexan a la presente Acta.


Durante el recorrido se mostró a los licitantes el equipamiento de la cocina, utensilios y vajilla disponible en el inmueble y se atendieron los requerimientos de información de los licitantes. Una vez concluido el recorrido, los asistentes a la visita se trasladaron a las instalaciones del Instituto ubicadas en Plaza de la República 32, Primer piso, Colonia Tabacalera, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030 en la Ciudad de México donde el personal del Instituto mostró a los licitantes el espacio destinado al servicio de alimentos.


No habiendo más que agregar, se cierra la presente acta, firmando la misma todos los participantes al evento.

POR PARTE DEL INSTITUTO FONACOT


ING. ERIKA PÉREZ LIZ
SUBDIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN Y
SERVICIOS AL PERSONAL
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS


LIC. SANDRA DEL PILAR BUENROSTRO YERENA
COORDINADORA DE ENLACE
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS


C. FRANCELIA VICTORIA ALVARADO GARCÍA
ANALISTA "C"
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS


ING. HÉCTOR GUILLERMO ORTIZ GONZÁLEZ
COORDINADOR ADMINISTRATIVO DE A. R.
ÓRGANO INTERNO DE CONTROL



POR PARTE DE LOS LICITANTES

C. GERMAN FARIOL LARA
COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V.

C. JUANA GRADO PLANCARTE
GENOVEVA CERVANTES VILLA

C. ADRIANA SARABIA HERNÁNDEZ
ESCORE ALIMENTOS

C. MOISÉS OVANDO CERVANTES
GENOVEVA CERVANTES VILLA



INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES

LISTA DE ASISTENCIA VISITA A LAS INSTALACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019 RELATIVA A LA: "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT".

LICITANTES

México D.F. a 15 de marzo de 2019

10:00 horas

Eliminado: Nombre de terceros. Fundamento Legal: artículo 116 Primer párrafo de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; artículo 113 fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; artículo 3 fracción IX, 6, 18 primer párrafo y artículo 31 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados; así como el lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de versiones públicas. Motivación: Se considera información confidencial la que contiene datos personales concernientes a una persona física identificada o identificable.

Nombre	Empresa	Correo electrónico	Firma
[Redacted]	Genoveva Cervantes	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	Escome Alimentos	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	Genoveva Cervantes Villa Sahún y Sahún	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	C.H.S.	[Redacted]	[Redacted]

Eliminado CORREO ELECTRÓNICO. Fundamento Legal: Artículos 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y 113, fracción I, de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en relación con el diverso artículo 3, fracción IX, de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados. Motivación: la dirección de correo electrónico contiene datos personales de su titular, como nombre, apellido y fecha de nacimiento, que permiten identificar a su titular, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

Eliminado CORREO ELECTRÓNICO. Fundamento Legal: Artículos 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y 113, fracción I, de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en relación con el diverso artículo 3, fracción IX, de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados. Motivación: la dirección de correo electrónico NO contiene datos personales de su titular, como nombre, apellido y fecha de nacimiento, sin embargo, puede ser utilizado para acceder indirectamente a la identidad del titular mediante buscadores web o páginas de redes sociales, por lo que es un dato personal de carácter confidencial que, en términos del ejercicio de la autodeterminación informativa, compete sólo al titular su difusión. Cabe señalar que el mismo fue proporcionado a este Sujeto Obligado únicamente como dato de contacto, sin otra finalidad que contemple su difusión.



COMIDA MODERNA
Y SALUDABLE
INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE
LOS TRABAJADORES
S.A. DE C.V.
LISTA DE ASISTENCIA VISITA A LAS INSTALACIONES



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019 RELATIVA A LA:
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT".

SERVIDORES PÚBLICOS

México D.F. a 15 de marzo de 2019

10:00 horas

NOMBRE	ÁREA	FIRMA
Erika Pérez Uze	DRH	
Hector Guillermo Ortiz Gonzalez	OIC	
Sandra del Pilar Berrueta y	DRH	
Fermelín V. Alvarado Lopez	DRH	

Fonacot Fonacot Fonacot

Anexo III
Propuesta Económica



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. IA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

ANEXO 11

FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

<p style="text-align: right;">Ciudad de México, a 27 de marzo del 2019</p> <p>Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores Presente.</p> <p>Con Relación al Procedimiento LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT" para el ejercicio fiscal 2019" nos permitimos ofertar la siguiente Propuesta Económica para <u>Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores</u></p> <p>MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTÍNEZ, representante legal de la empresa COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V. y JORGE GASPAR LOPEZ CERVANTES representante legal de la empresa COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V., manifestamos que nuestras empresas participan de manera conjunta a través de un convenio, en el procedimiento LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-201 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"</p> <p>Se declara representante común de las dos empresas a: MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTÍNEZ NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE: COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V y COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A DE C. V.</p>	<p style="text-align: center;">Hoja No.1 de 3</p>
---	---

De calle 1, No. 80, Col. Del Empleado, 82250 Cuernavaca, Morelos
RFC: CHS120207KY1



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
 "SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

Hoja No 2 de 3

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO	TOTAL MINIMO	TOTAL MAXIMO
UNICA	Comidas institucionales	COMIDA	18,000	45,000	\$ 95.75	\$ 1,723,500.00	\$ 4,308,750.00
	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,420	8,550	\$ 69.46	\$ 237,553.20	\$ 593,883.00
	Servicio de Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	800	2,000	\$ 94.82	\$ 75,856.00	\$ 189,640.00

No. de Servicio	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Mínimo de Personas	Máximo de Personas	PRECIO UNITARIO	TOTAL MINIMO	TOTAL MAXIMO
1	Consumo extra de coffee break, Crudites o fruta o mini pan dulce.	Servicio por persona	800	2,000	\$ 69.46	\$ 55,568.00	\$ 138,920.00
2	Desayunos ejecutivos (Apéndice 2).	Servicio por persona	317	792	\$ 95.75	\$ 30,352.75	\$ 75,834.00

PARTIDA UNICA	SUB TOTAL	\$2,036,909.20	\$5,092,273.00
	IVA	\$325,905.47	\$814,763.68
	GRAN TOTAL	\$2,362,814.67	\$5,907,036.68

1 Y 2	SUB TOTAL	\$85,920.75	\$214,754.00
	IVA	\$13,747.32	\$34,360.64
	GRAN TOTAL	\$99,668.07	\$249,114.64

GRAN TOTAL	SUB TOTAL	\$2,122,829.95	\$5,307,027.00
	IVA	\$339,652.79	\$849,124.32
	GRAN TOTAL	\$2,462,482.74	\$6,156,151.32

De calle 1, No. 80, Col. Del Empleado, 82250 Cuernavaca, Morelos
 RFC: CHS120207KY1



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-014P7R001-E57-2019
"SERVICIO INTEGRAL DE COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL INSTITUTO FONACOT"

Hoja No. 3 de 3

- **IMPORTE MINIMO:** \$2,462,482.74 (DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 74/100 M.N)
 - **IMPORTE MAXIMO:** \$6,156,151.32 (SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y SEIS MIL CIENTO CINCUENTA Y UN PESOS 32/100 M.N)
- ✓ PRECIOS OFERTADOS SERAN FIJOS E INALTERABLES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
 - ✓ VIGENCIA DE PRECIOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2019.
 - ✓ PRECIOS EN MONEDA NACIONAL
 - ✓ ASI COMO NUESTRA 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

Atentamente

MIGUEL ANGEL SANTOS MARTINEZ
REPRESENTANTE COMÚN DE LAS EMPRESAS
COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV

Y
COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SA DE C.V

De calle 1, No. 80, Col. Del Empleado, 52250 Cuernavaca, Morelos
RFC: CHS12D207KY1