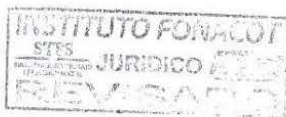


CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES DE COMEDOR, CAFETERÍA Y ATENCIÓN DE EVENTOS PARA EL INSTITUTO FONACOT, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, REPRESENTADO POR EL LIC. FRANCISCO JAVIER VILLAFUERTE HARO, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL INSTITUTO FONACOT Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V., REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL SR. MIGUEL ANGEL SANTOS MARTÍNEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, 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:

- I.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.
- I.2. Que su representado se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con la clave IFN060425C53.
- I.3. Que cuenta con facultades legales suficientes para obligar a su representado en los términos y condiciones de este contrato, como se desprende de la escritura pública número 212, 692 de fecha 29 de julio de 2014, otorgada ante la fe del Lic. Eutiquio López Hernández, Notario Público número 35 de la Ciudad de México, instrumento documento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio número 82-7-01082014-115726, el día 1° de agosto del 2014, con fundamento en los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales y 40, 41, 45 y 46 de su Reglamento.
- I.4. Que de conformidad con lo establecido en el artículo 40, segundo párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se cuenta con el escrito por el que se fundan y motivan los criterios de eficiencia, imparcialidad y honradez, para la celebración del presente contrato con fundamento en la fracción III del artículo 41 del ordenamiento citado.
- I.5. No tener ninguna relación de parentesco o afinidad con el PRESTADOR en términos de la fracción XX del Artículo 8° de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- I.6. Que para el cumplimiento de sus funciones, requiere de la prestación de diversos servicios, entre los cuales se encuentran los servicios integrales de comedor, cafetería y atención de eventos para el INSTITUTO FONACOT.
- I.7. Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con recursos disponibles suficientes no comprometidos en la partida presupuestal número 33903 denominada "Servicios Integrales" y cuenta con suficiencia presupuestal para contratar el presente servicio, según oficio número DICP-SP047, de fecha 1° de febrero de 2017, emitido por la Dirección de Integración y Control Presupuestal del INSTITUTO FONACOT.
- I.8. Que en atención a lo anterior, el presente contrato se adjudicó al PRESTADOR mediante el



procedimiento de adjudicación directa, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 134 Constitucional, 22 fracción II, 25, 26 fracción III, 40, 41 fracción III y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 71 y 85 de su reglamento.

- I.9. Que su representado tiene su domicilio en Avenida Insurgentes Sur No. 452, Colonia Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. DECLARA EL PRESTADOR A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE:

- II.1. Que su representada es una sociedad mercantil bajo la modalidad de 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, con ejercicio en la ciudad de Cuernavaca, Morelos, documento que quedó inscrito en el Registro Público de 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 compra, venta, elaboración, preparación, empaque, importación, exportación, distribución, comercialización y transporte de toda clase de materias primas, productos alimenticios y alimentos, semi elaborados, elaborados, congelados al vacío, percederos y bebidas, que directa o indirectamente se relacionen con la industria gastronómica, de restaurantes, hoteles, comedores industriales, de la nutrición y para eventos sociales.
- 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 el señor Miguel Angel Santos Martínez, acredita su personalidad como apoderado legal para administrar los negocios y bienes sociales con el poder más amplio de administración sin limitación alguna, en los términos del artículo 2554 párrafo segundo del Código Civil Federal y sus correlativos, como así consta en la póliza número 5,778, de fecha 11 de noviembre de 2016, otorgada ante la fe de la Lic. Bernardita Concepción Alegría García, corredor público número 2 en Cuernavaca, Morelos, facultades que bajo protesta de decir verdad a la fecha no le han sido revocadas o modificadas en forma alguna, y se identifica con su credencial para votar clave de elector [REDACTED], expedida por el Registro Federal de Electores del entonces Instituto Federal Electoral, hoy Instituto Nacional Electoral con vigencia al año 2018.
- 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 lo dispuesto por el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de la regla 2.1.31 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2017, relativo al procedimiento que debe observarse para contrataciones con la Federación y entidades federativas.
- II.7. Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social de conformidad con lo dispuesto en la regla primera del Anexo Único del Acuerdo ACDO. SAI.HCT.101214/281.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, relativo a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento

Eliminado: una palabra del octavo renglón del séptimo párrafo. Datos de la Identificación Oficial Credencial para Votar con fotografía. 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.

de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015.

- II.8.** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguna de las personas físicas que integran la empresa, desempeña empleo, cargo o comisión en el Servicio Público, en los términos del artículo 8 de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos, así como que la empresa y ninguno de sus socios se encuentra en alguno de los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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.9.** 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.10.** Que su representada tiene su domicilio ubicado en Privada de calle Uno número 80, Colonia Del Empleado, C.P. 62250, Municipio de Cuernavaca, Estado de Morelos, mismo que señala para los fines y objeto del presente contrato.

III. DECLARAN AMBAS PARTES:

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

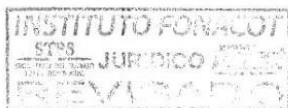
- III.2.** Que se reconocen la personalidad con la que se ostentan y manifiestan que las facultades con que actúan no les han sido revocadas o modificadas en forma alguna, por lo que están conformes en obligarse de acuerdo a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO. El INSTITUTO FONACOT encomienda al PRESTADOR y éste se obliga a llevar a cabo la prestación de los servicios integrales de comedor, cafetería y atención de eventos para el INSTITUTO FONACOT, de conformidad con la descripción, especificaciones y características técnicas contenidas en el ANEXO TÉCNICO (y sus apéndices 1 y 2), que como anexo número I se agrega al presente contrato, los cuales una vez rubricados por las partes, formarán parte integrante del mismo, para lo cual el PRESTADOR pondrá toda su experiencia y capacidad, dedicándole todo el tiempo que sea necesario, asimismo deberá cumplir con los controles de calidad e higiene, y con lo establecido en la Ley de Ayuda Alimentaria para Trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2011.

Los servicios integrales de comedor, cafetería y atención de eventos para el INSTITUTO FONACOT, de manera enunciativa más no limitativa, serán los siguientes:

Servicios Requeridos:



PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	Comidas Institucionales	COMIDA	12,174	30,435
	Comidas Ejecutivas		172	430
	Servicio coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,600	9,000
	Servicio coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	3,000	7,500

El Instituto Fonacot podrá realizar eventos adicionales, los cuales deberán ser atendidos por el PRESTADOR.

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

Los eventos adicionales podrán ser de cuatro tipos

No. DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	Unidad de Medida	Mínimo de personas	Máximo de personas
1	Consumo extra de coffee break Crudites, orden de fruta, mini pan dulce	Servicio por persona	1,000	2,500
2	Desayunos/Comidas de Trabajo. Croissants, Baguettes, pan dulce, jugos, café y comidas sencillas, fruta de temporada	Servicio por persona	1,464	3,660
3	Eventos tipo Brindis Canapés salados y dulces, refrescos, mobiliario sencillo y mantelería	Servicio por persona	120	300
4	Eventos tipo Banquete Taquizas, menús de tiempos, mobiliario grande y formal y mantelería	Servicio por persona	600	1,500

Los servicios adicionales estarán sujetos a los controles de calidad e higiene solicitados en el presente contrato y sus anexos, asimismo la descripción de los servicios adicionales es enunciativa más no limitativa.

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, Delegación 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, Delegación 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	DE LUNES A VIERNES DE 9:00 AM A 19:00 HORAS
EVENTOS	DE LUNES A VIERNES EN EL HORARIO REQUERIDO POR EL INSTITUTO FONACOT

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.

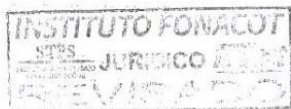
TERCERA. PRECIOS UNITARIOS. En términos de la Oferta Económica del PRESTADOR, que como anexo II, se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes formará parte integrante del mismo, el INSTITUTO FONACOT pagará al PRESTADOR los siguientes precios unitarios:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	COSTO UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ÚNICA	Comidas Institucionales	COMIDA	12,174	30,435	\$86.00	\$1'046,964.00	\$2'617,410.00
	Comidas Ejecutivas		172	430	\$310.00	\$53,320.00	\$133,300.00
	Servicio coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,600	9,000	\$63.00	\$226,800.00	\$567,000.00
	Servicio coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	3,000	7,500	\$86.00	\$258,000.00	\$645,000.00
						SUBTOTAL	\$1'585,084.00
					I.V.A.	\$253,613.44	\$634,033.60
					TOTAL	\$1'838,697.44	\$4'596,743.60

No. DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	Unidad de Medida	Mínimo de personas	Máximo de personas	Costo Unitario	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	Consumo extra de coffee break Crudites, orden de fruta, mini pan dulce	Servicio por persona	1,000	2,500	\$60.00	\$60,000.00	\$150,000.00
2	Desayunos/Comidas de Trabajo. Croissants, Baguettes, pan dulce, jugos, café y comidas sencillas, fruta de temporada	Servicio por persona	1,464	3,660	\$161.00	\$235,704.00	\$589,260.00
3	Eventos tipo Brindis Canapés salados y dulces, refrescos, mobiliario sencillo y mantelería	Servicio por persona	120	300	\$235.75	\$28,290.00	\$70,725.00
4	Eventos tipo Banquete Taquizas, menús de tiempos, mobiliario grande y formal y mantelería	Servicio por persona	600	1,500	\$385.00	\$231,000.00	\$577,500.00
					SUBTOTAL	\$554,994.00	\$1'387,485.00
					I.V.A.	\$88,799.04	\$221,997.60
					TOTAL	\$643,793.04	\$1'609,482.60

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 \$2'140,078.00 M.N. (Dos millones ciento cuarenta mil setenta y ocho pesos, 00/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado, y el presupuesto máximo a ejercer asciende a la cantidad de \$5'350,195.00 M.N. (Cinco millones trescientos cincuenta mil ciento noventa y cinco pesos, 00/100 Moneda Nacional), más el Impuesto al Valor Agregado, en términos de la Oferta 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.

Se realizarán pagos a mes vencido conforme a la cantidad de los servicios solicitados por el INSTITUTO FONACOT y recibidos a entera satisfacción de la Dirección de Recursos Humanos en el periodo mensual anterior, 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 [REDACTED]

[REDACTED] posteriores a la presentación de la factura correspondiente, la cual deberá contener los requisitos de ley y contar con el visto bueno del Administrador del Contrato.

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

Eliminado: sexto, séptimo y octavo renglón del octavo párrafo. Datos de la Cuenta Bancaria (No. de Cuenta, CLABE, Sucursal y Plaza)
Fundamento Legal: artículo 116 tercer párrafo de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; artículo 113 fracción II de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; artículos 46 y 142 de la Ley de Instituciones de Crédito y artículo 31 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados; así como los lineamientos Trigésimo Octavo fracción III y Cuadragésimo Segundo fracciones I y II de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclassificación de la Información, así como para la elaboración de versiones públicas.
Motivación: Por tratarse de Información que identifica un Secreto Bancario.

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

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

- a. Comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados en las oficinas centrales del INSTITUTO FONACOT, ubicadas en Av. de los Insurgentes Sur No. 452, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Delegación Cuauhtémoc, 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 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.

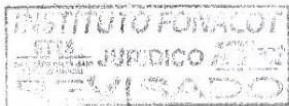
El INSTITUTO FONACOT dará al PRESTADOR la opción de recibir el pago por medios electrónicos.

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 02 de marzo al 31 de diciembre del 2017, 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 garantizarán el cumplimiento del presente contrato, entregando al INSTITUTO FONACOT dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, tal como se refiere en la fracción II del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, póliza de fianza en



moneda nacional, expedida por institución legalmente autorizada para operar en el ramo, conforme a la legislación mexicana, a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (INSTITUTO FONACOT), por un importe equivalente al 10% (Diez por ciento) del monto máximo total del presente contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado y deberá estar vigente hasta la total aceptación del INSTITUTO FONACOT respecto de la prestación de los servicios, debiéndose obtener la cancelación correspondiente, según lo previsto en la fracción III, del artículo 85 del Reglamento de dicha Ley.

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

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

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

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a las estipulaciones contenidas en el contrato celebrado entre COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. de C.V. y el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, derivado del procedimiento de adjudicación directa.
- 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 dicha Ley.

Que la institución afianzadora otorga expresamente y en forma automática, sin necesidad de que medie aviso, su consentimiento en términos 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 Subdirección General de Administración, una vez que el PRESTADOR demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas en el presente contrato; para cancelar la fianza será indispensable la constancia de cumplimiento total de las obligaciones, donde conste la manifestación expresa y por escrito del INSTITUTO FONACOT en ese sentido, con fundamento en el artículo 103, fracción I, inciso b, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El PRESTADOR se obliga a contratar y entregar al INSTITUTO FONACOT una póliza de responsabilidad civil que garantice la protección de daños y perjuicios que sus empleados pudieran ocasionar al INSTITUTO FONACOT, como resultado de las actividades propias por la ejecución de los servicios, por un importe mínimo de \$400,000.00 M.N. (Cuatrocientos mil pesos, 00/100 Moneda Nacional).

Dicha póliza deberá ser expedida por institución legalmente autorizada para operar en el ramo, conforme a la legislación mexicana, a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores.

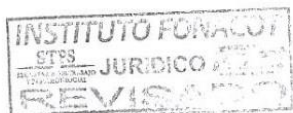
Asimismo, el PRESTADOR se compromete ante el INSTITUTO FONACOT a responder por los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar el ejercicio del presente contrato y los problemas de cualquier naturaleza que puedan derivar directamente de defectos o incumplimiento en la prestación de los servicios contratados y que no sean objeto de penalización, por el primer término en el párrafo anterior.

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 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 asumirán 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.

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. Conviene 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 primer párrafo del artículo 96 de su Reglamento, en caso de atraso en el cumplimiento de la prestación de los servicios objeto del presente contrato, el PRESTADOR queda obligado a pagar por concepto de pena convencional, la cantidad equivalente al 1% (uno por ciento) del importe total de lo incumplido, por cada día natural de atraso en el servicio, hasta su cumplimiento a entera satisfacción del INSTITUTO FONACOT.

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

De conformidad con el segundo párrafo del artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PRESTADOR deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso. En el entendido de que si el contrato es rescindido no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

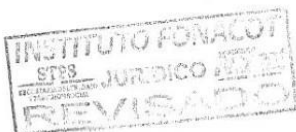
Para determinar la aplicación de las penas convencionales, no se tomarán en cuenta las demoras motivadas por caso fortuito o causas de fuerza mayor o cualquier otra causa no imputable al PRESTADOR.

De conformidad con lo dispuesto en la parte final del primer párrafo del artículo 96 del Reglamento citado, la suma de todas las penas convencionales aplicadas al PRESTADOR por ningún concepto podrá exceder el monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

Si en un término de 10 (diez) días naturales persiste el atraso, el INSTITUTO FONACOT podrá rescindir administrativamente el contrato y, en su caso, hará efectiva la fianza para el cumplimiento del contrato.

Para el pago de las penas convencionales, el INSTITUTO FONACOT a través del Administrador del Contrato, informará por escrito al PRESTADOR el cálculo de la pena correspondiente, indicando el número de días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto de la pena a que se hizo acreedor, debiendo el PRESTADOR realizar el pago correspondiente, a través de referencia bancaria que se genera el mismo día en el que el PRESTADOR efectuará el pago. El cual será proporcionado en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales o bien contar con la autorización del PRESTADOR a fin de que se efectúe el descuento directo a su factura.

Para efectuar este pago, el PRESTADOR contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación. En el supuesto de que el cálculo de la



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

Ambas partes acuerdan que aquellas obligaciones que no tengan establecido en el contrato plazo determinado de cumplimiento no serán objeto de penalización alguna, pero su incumplimiento parcial o deficiente dará lugar a que el INSTITUTO FONACOT deduzca su costo del importe correspondiente.

DÉCIMA OCTAVA. INCIDENCIAS. 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 la siguiente clasificación:

- ▶ **INCIDENCIA MENOR:** Afecta la calidad del producto y/o servicio (la suma de 3 incidencias menores diferentes acumuladas en un mes hace una mayor). No conformidades con la prestación del servicio, que no dañan la salud del comensal.
- ▶ **INCIDENCIA MAYOR:** Puede causar daño a la salud del comensal. Contaminar los alimentos, las superficies de trabajo o los equipos. Malas prácticas de higiene
- ▶ **INCIDENCIA CRÍTICA:** Causa de daño a la salud del comensal. Provocar un brote de infección, intoxicación o toxiinfección.

Serán causas de incidencias **MENORES**, **MAYORES** y **CRÍTICAS**, las que se enlistan en el Anexo Técnico que se agrega al presente contrato, el cual una vez rubricado por las partes, formará parte integrante del mismo.

Por lo que de conformidad con el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, con motivo de las incidencias, el INSTITUTO FONACOT aplicará al PRESTADOR deducciones al pago de los servicios de conformidad con lo siguiente:

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

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

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

DÉCIMA NOVENA. 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. 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.

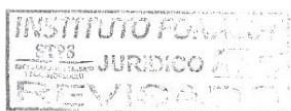
VIGÉSIMA PRIMERA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. El PRESTADOR no podrá en forma alguna ceder ni transferir en forma total o parcial los derechos y obligaciones derivados de este contrato, salvo los derechos de cobro, mismos que sólo podrán ser cedidos con la aceptación expresa que 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 SEGUNDA. 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 TERCERA. CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. Serán causas de rescisión del presente contrato, sin responsabilidad para el INSTITUTO FONACOT, si el PRESTADOR:

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



sus anexos.

VIGÉSIMA CUARTA. 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 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 QUINTA. 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.

VIGÉSIMA SEXTA. 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 SÉPTIMA. 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 reanuda 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:

- 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 del PRESTADOR.

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

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

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

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

TRIGÉSIMA. 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 PRIMERA. PROCEDIMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DISTINTOS AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN PREVISTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. En principio, la solución de las controversias que pudieran surgir entre el PRESTADOR y el INSTITUTO FONACOT, se resolverán siguiendo las disposiciones contenidas en el Título Sexto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, según lo establece el artículo 15 de la ley mencionada.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. 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 TERCERA. 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 TRIPPLICADO, EXPRESANDO SU CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA 02 DE MARZO DEL 2017, QUEDANDO DOS EJEMPLARES EN PODER DEL INSTITUTO FONACOT Y UNO EN PODER DEL PRESTADOR.

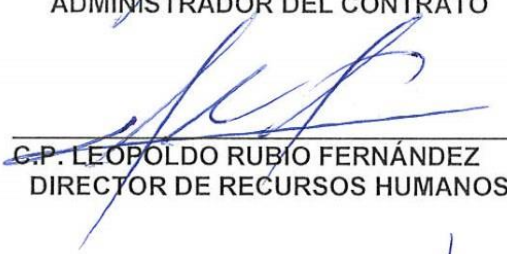
POR EL INSTITUTO FONACOT

POR EL PRESTADOR

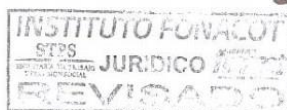

LIC. FRANCISCO JAVIER VILLAFUERTE HARO
APODERADO LEGAL


C. MIGUEL ÁNGEL SANTOS MARTÍNEZ
APODERADO LEGAL

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO


C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS

Contrato No. I-SD-2017-003
Visto bueno del área administrativa 
Visto bueno del área requirente 
Elaboró: Lic. Leticia Velis Delgadillo
Supervisó: Lic. Dora Nava García 



ANEXO I
ANEXO TÉCNICO (y sus apéndices 1 y 2)



EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 30 PÁGINAS, EL CUAL UNA VEZ RUBRICADO POR LAS PARTES FORMARÁ PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATO No. I-SD-2017-006

Vo.Bo. DEL ÁREA REQUERENTE _____

ANEXO TÉCNICO

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

Servicios Requeridos:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ÚNICA	Comidas institucionales	COMIDA	12,174	30,435
	Comidas Ejecutivas		172	430
	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3,600	9,000
	Servicio de Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	3,000	7,500

El Instituto Fonacot, podrá realizar eventos adicionales, los cuales deberán ser atendidos por el prestador del servicio.

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

Los eventos adicionales podrán ser de tres tipos:

No. de Servicio	Descripción de l Servicio	Unidad de Medida	Mínimo de Personas	Máximo de Personas
1	Consumo extra de coffee break. Crudites, orden fruta, mini pan dulce.	Servicio por persona	1,000	2,500
2	Desayunos/Comidas de trabajo. Croissants, Baguettes, pan dulce, jugos, café y comidas sencillas, fruta de temporada	Servicio por persona	1,464	3,660
3	Eventos tipo Brindis. Canapés salados y dulces, refrescos, mobiliario sencillo y mantelería	Servicio por persona	120	300
4	Eventos tipo Banquete. Taquizas, menús de tiempos, mobiliario grande y formal y mantelería	Servicio por persona	600	1,500

*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 eventos 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:

- o La vigencia del servicio será del 01 de marzo al 31 de diciembre de 2017.
- o La prestación de los servicios se llevará a cabo en las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur # 452, Roma Sur, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06760, y a partir de la fecha que indique el administrador del contrato, en las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32 Col. Tabacalera, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06030 México D.F.

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

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

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

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

D.-DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

El Instituto FONACOT requiere la prestación de los Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos 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 por día ya que esto depende del estado físico de los colaboradores y de las actividades o funciones de cada uno de ellos. El total de kcal., es con base al requerimiento de la

población promedio, mujeres 1,600 y hombres 1,800 kcal/día, debiendo tener cada menú un aporte de 700 kcal., que equivalen el 40 % del requerimiento total.

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

1. OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.

- I. El prestador del servicio deberá presentar al Instituto FONACOT, durante la primera semana siguiente a la notificación de la Adjudicación en forma impresa, la plantilla del personal que participará en la prestación de los servicios por cada uno de los edificios en donde proporcionará el servicio e indicará el puesto y función que realizará cada uno de los integrantes durante la vigencia del servicio. Asimismo, adjunto presentará los resultados de los análisis clínicos practicados al personal que participará en la prestación del servicio y en los cuales demuestre que se encuentran completamente sanos de acuerdo con los estudios solicitados en el numeral 5, fracción II de este Anexo. Así como presentar cumplidos todos los trámites relacionados a su inscripción en el IMSS, INFONAVIT y comprobantes vigentes de haber cubierto en tiempo y forma las obligaciones anteriores.
- II. El prestador del servicio deberá informar los movimientos de personal, altas y bajas, al Instituto FONACOT en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento, asimismo, en el caso de altas de personal, antes de ingresar los Servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos en cualquiera de los dos edificios en donde se prestará el servicio, deberá presentar los resultados de los análisis clínicos previstos en el Punto I de este apartado.
- III. Es responsabilidad del prestador del servicio garantizar que por ningún motivo el personal que maneje alimentos y vajilla limpia, podrá realizar actividades de limpieza (intendencia) y manejo de dinero ni viceversa. Se deberá considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todas las áreas y en todo momento.
- IV. El prestador del servicio deberá demostrar que el personal contratado para brindar el servicio en los comedores del Instituto FONACOT cuenta con mínimo un año de experiencia en la función que realizará, debiendo comprobar documentalente copia de las cédulas de determinación de cuotas del IMSS o constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo.
- V. El personal que el prestador del servicio designe para laborar en los comedores del Instituto FONACOT, estará en forma absoluta bajo su dirección y dependencia, por lo que será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar y que esté dentro del marco de la Ley Federal del Trabajo en vigor, independientemente de estar prestando sus servicios fuera de las instalaciones del Prestador del Servicio, comprometiéndose éste a responsabilizarse de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral en contra del Instituto FONACOT por parte de sus trabajadores. El personal contratado por el prestador del servicio se abstendrá en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal que haga uso de los servicios de alimentación.
- VI. El prestador del servicio nombrará 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, deberá comprobar mediante copia simple de certificados y constancias que cuenta con escolaridad mínima de preparatoria o carrera técnica relacionada con los alimentos y la nutrición.
- VII. El prestador del servicio podrá ocupar las instalaciones de recepción, almacén, cocina y comedor diariamente durante 12 horas del día con la finalidad de que pueda realizar la limpieza del comedor.
- VIII. En el caso de ausencias del personal del prestador del servicio, éste será responsable de sustituir al personal faltante en un plazo máximo de 24 horas con personal que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y

capacitado, presentando los comprobantes requeridos para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor por parte del Instituto FONACOT de lo contrario será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

- IX. El personal del prestador del servicio deberá observar cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT y público en general, así como prestar apoyo cuando se le solicite.
- X. El personal del prestador del servicio, que ingrese a las instalaciones de los dos comedores del Instituto FONACOT, deberá observar en todo momento las medidas de seguridad establecidas en el inmueble, así como lo referente a prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos de acuerdo a las Normas Oficiales vigentes a efecto de cumplir con los estándares de higiene.
- XI. El prestador del servicio, deberá manifestar por escrito el compromiso de que en un plazo de 15 días contados a partir del día hábil siguiente de la notificación de la adjudicación del servicio, obtendrá un Distintivo "H" en los establecimientos del Instituto FONACOT donde se brindará el servicio de alimentación. En el caso de no haberlo obtenido en el lapso señalado, por lo menos deberá evidenciar que está realizando los trámites con la Institución certificadora y tendrá 5 días adicionales para realizar las correcciones y obtener el Distintivo "H".
- XII. De igual manera, para la obtención, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las Normas vigentes respecto del manejo higiénico de alimentos y normas aplicables, el prestador del servicio llevará a cabo una supervisión mensual para garantizar la higiene, calidad, servicio y funcionamiento de los comedores, el cual entregará a la Dirección de Recursos Humanos un reporte detallado del mismo a más tardar el día último de la vigencia del contrato.

2. PRESENTACIÓN Y UNIFORME

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

3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- I. Todo el personal que labore en ambos COMEDORES debe lavarse las manos y brazos hasta los codos, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.3.7, que se refiere al Manejo Higiénico de Alimentos de la Norma Mexicana NMX-F605-NORMEX-2004 y el 5.9.2, Prácticas de Higiene en Alimentos de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, asimismo, antes de manipular alimentos y vajilla limpia, después de ausentarse del área de trabajo,

manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación. En todo momento el prestador del servicio, deberá exhibir el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible, en las áreas de trabajo. observar las Normas citadas y las que se apliquen a buenas prácticas de higiene y salud.

- II. En el caso de usar guantes, se exigirá el lavado de manos antes de colocárselos. estos deberán ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.
- III. No se permitirá fumar, comer, masticar chicle o beber en las áreas donde se manejen los alimentos. Cuando se proceda a probar la sazón, se deberán emplear utensilios específicos o desechables para este fin.
- IV. Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación.

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

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

- I. Contar con un programa maestro de limpieza diaria y de limpieza profunda semanal que considere todas las áreas de manejo de los alimentos y áreas de los comedores.
- II. Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- III. Utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para su consumo; se lavarán y se desinfectarán después de cada uso.
- IV. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.
- V. Otros equipos de proceso con superficies de contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos, picadoras, tablas, etcétera, se lavarán y desinfectarán después de su uso y se asearán al final del turno.
- VI. Las mesas de trabajo y donde se utilizan para servir alimentos, se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso, en procesos continuos que no excederán las 2 horas en ambos comedores.
- VII. Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores se transferirán los productos a otros equipos temporalmente, en tanto se realiza el aseo.
- VIII. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.
- IX. Ambos comedores en el caso de emplear trapos para secar loza, cristalería o cubertería, deberán cumplir con las siguientes características: limpios (lavados y desinfectados), de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios.
- X. El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se deberá llevar a cabo en ambos comedores de acuerdo a los lineamientos establecidos en el punto 5.7.9 de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004.
- XI. El lavado de jergas, trapeadores y otros artículos de limpieza deberá llevarse a cabo en un séptico o lavadero exclusivo para dicho fin, nunca en las tarjas donde se lavan y desinfectan alimentos o utensilios.

- XII. El prestador del servicio deberá tener al personal necesario en ambos comedores en el área de comensales para limpiar si existen residuos de comida, mantener la barra de ensaladas completa y las mesas con jarra de agua y salseras llenas en todo momento, así como llevar a calentar las tortillas de los tortilleros cuando así se los soliciten.
- XIII. Para la verificación de los puntos anteriores, el Instituto FONACOT, se reserva el derecho a revisión de la correcta ejecución de las buenas prácticas de limpieza y desinfección, sin previo aviso.

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

- i. Es de la estricta responsabilidad del prestador del servicio asegurarse que ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos o cara, o con alguna enfermedad transmisible respiratoria, gastrointestinal o parasitosis que muestre síntomas (obstrucción o escurrimiento nasal, dolor de garganta, lagrimeo, fiebre, diarrea, vómito) o asintomática podrá trabajar en las áreas de preparación y servicios de alimentos. Tampoco podrá laborar aquella persona que haya consumido alcohol o drogas en las últimas 24 horas o que demuestre estar en estado inconveniente para laborar a causa del consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio. Asimismo, cualquier omisión en este punto por parte del prestador del servicio será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.
- ii. El personal del prestador del servicio que labore en el Instituto FONACOT debe sujetarse a análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) una vez durante la vigencia del contrato, siendo éstos: exudado nasobucofaríngeo, coproparasitológico en serie de 3, coprocultivo y reacciones febriles. El costo de estos análisis será absorbido por el prestador del servicio. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de repetir los análisis a cualquier persona y en cualquier momento. Si por los resultados obtenidos se identifica alguna persona afectada por alguna enfermedad transmisible, ésta será suspendida del servicio de manera inmediata y reinstalada hasta que se demuestre sanidad completa mediante la repetición de los mismos análisis, sustituyendo al personal con quien demuestre mediante resultado de examen estar sano en un lapso no mayor a 24 horas.

6. CAPACITACIÓN

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

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

7. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)

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



- V. El prestador del servicio se obliga a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores deberá rotular siempre el tipo de basura, orgánica o inorgánica, en caso de derrames de líquidos y/o sólidos, lavara inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Recolección de Basura.
- VI. Para el caso del servicio del comedor de la Sede Alterna, el prestador de servicio se encargara de recolectar conforme a los puntos anteriores los desperdicios y/o sobrantes de alimentos.

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

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

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

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

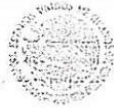
9. MATERIAS PRIMAS

- I. Todas las materias primas que se utilicen en la prestación del servicio, deben estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.
- II. Todos los alimentos que tengan un periodo de vida relativamente corto (perecederos) , tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por el Instituto FONACOT, de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, como se indica en el punto 5.6 de la NOM-251-SSA1-2009 y el punto 5.8.1.3 de la NMX F605-NORMEX-2004.

- III. Asimismo se deberá corroborar que las temperaturas internas de todos estos alimentos a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas sea de 4 °C máximo para los productos frescos y de -18 °C para los congelados. Los alimentos congelados no deberán mostrar signos de descongelación o re congelación. Los productos que se reciban enhielados no deberán estar en contacto directo con el hielo.
- IV. El prestador del servicio deberá presentar propuesta de formatos de registro de aceptación o rechazo de las materias primas, teniendo en cuenta los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de temperatura interna de los productos perecederos, en el momento de la recepción, de conformidad con los lineamientos establecidos en la NMX-F605-NORMEX-2004 punto 6.1, de la norma citada. A este documento se le denominará Formato de Control de Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos perecederos llegan al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, del producto, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazó según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, el Instituto FONACOT podrá revisar el Formato de Control y Recepción cuando lo solicite.
- V. El prestador del servicio deberá verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. Para ambos comedores, no se permitirá la introducción de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. Las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.
- VI. Las bebidas embotelladas o envasadas no deberán presentar materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas no estarán oxidadas ni violadas.
- VII. Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.
- VIII. Los productos enlatados no presentarán abolladuras, abombamiento o corrosión.
- IX. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar las materias primas en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que las características sensoriales u organolépticas de las mismas no están conformes con las disposiciones establecidas en las normas citadas y anteriormente descritas.
- X. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar mercancía, si en la supervisión corrobora que no se cumplen con los estándares de calidad establecidos en el presente anexo.
- XI. El prestador del servicio respetará las marcas por tipo de producto que a continuación se mencionan para la prestación del servicio de comedores y servicio de cafetería. En caso de solicitar la sustitución de algún otro tipo de marca de igual o mejor calidad, deberá solicitar su autorización con la justificación respectiva a la Dirección de Recursos Humanos del Instituto FONACOT.

ABARROTES

	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
1	ACEITE DE MAIZ O SOYA	CAPULLO, MAZOLA, NUTRIOLI
2	ACEITE DE OLIVO PURO VIRGEN	IBARRA, CARBONEL, NAVARRA
3	MANTECA	INCA, CAPITAL, LUCHA
4	ADOBO LISTO PARA USAR	KNORR, DON PANCHO, LA COSTEÑA
5	SALSA DE TOMATE (CATSUP)	CLEMENTE JACQUES LA COSTEÑA, HELLMANS



	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
6	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
7	MOLE DULCE EN PASTA	SANTA MÓNICA, DON PANCHO, DOÑA MARÍA
8	MOSTAZA TIPO AMERICANO	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
9	ARROZ TIPO MORELOS	MORELOS, SAN LORENZO, SOBERANO
10	AVENA	QUAKER, 3 MINUTOS
11	FRIJOL	MORELOS, SAN LORENZO, CATARINOS
12	MAÍZ POZOLERO LIMPIO PRECOCIDO, EMPACADO AL ALTO VACÍO Y CONGELADO	JALISCO, LA MILPITA, SAN JUAN
13	ATE DE MEMBRILLO EMPACADO	MORELIANO, ESCUDO DE MORELIA, FLOR DE MORELIA
14	CHOCOLATE EN BARRA	CARLOS V, DE LA ROSA, ABUELITA
16	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 PREPARAR ATOLE DE SABORES	MAIZENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS
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	CONSOMÉ 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



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

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

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

La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta. No se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas ni minarinas.

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

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

10. ABASTECIMIENTO DE HIELO Y AGUA POTABLE.

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

11. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS.

- I. Todos los alimentos secos deberán almacenarse en los anaqueles, alacenas y estantes dispuestos para dicho fin, acomodados conforme al sistema PEPS (primeras entradas – primeras salidas) para garantizar su adecuada rotación, poniendo especial énfasis en las fechas de caducidad o de consumo preferente. No se permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.
- II. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- III. En el caso de almacenamiento temporal de productos rechazados o no conformes, éstos deberán estar claramente identificados en forma individual y separada del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica y bien identificada.

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

12. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

Los puntos aplican para ambos comedores

- I. El almacenamiento de productos de limpieza: desinfectantes, detergentes, limpiadores y otros productos químicos, se realizará en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos. Cada producto deberá estar claramente identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.
- II. Todos los productos químicos que se empleen en el comedor y cocina, deberán contar con: ficha técnica y hoja de seguridad.
- III. Estará estrictamente prohibido que los recipientes que contuvieron productos químicos se utilicen para almacenar alimentos y también que los recipientes que contuvieron alimentos se utilicen para almacenar productos químicos concentrados o diluidos.
- IV. El personal del prestador del servicio contará con equipo de protección como: goggles, guantes, bata y lo necesario para el manejo seguro de los productos químicos, a fin de evitar accidentes.
- V. Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberá almacenarse en un área específica y bien identificada.

13. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.

- I. Todos los alimentos naturales, no procesados y por lo tanto perecederos, deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.
- II. Los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura de los alimentos esté a no más de 4°C., al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros, asimismo propondrá los formatos de registro.
- III. Los equipos para la congelación deberán mantenerse a una temperatura entre los -20 y -22 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de -18°C., al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondrá los formatos de registro.
- IV. Todos los productos localizados en los equipos deberán estar identificados y acomodados conforme al sistema peps (primeras entradas – primeras salidas) para garantizar su adecuada rotación (con excepción de las frutas y las verduras), poniendo especial énfasis en las fechas de caducidad o de consumo preferente. No se permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.
- V. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- VI. En el caso de almacenamiento temporal de productos rechazados o no conformes, éstos deberán estar claramente identificados en forma individual y separado del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica y bien identificada.



- VII. Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios, ordenados y libres de óxido, materia extraña y fauna nociva; contar con termómetro en buen funcionamiento y visible. los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura de los alimentos esté a no más de 4°, al iniciar la jornada se tomará la temperatura de los alimentos para corroborar que es la adecuada. En caso de no contar con dicha temperatura, el alimento será desechado. El prestador del servicio deberá conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondrá los formatos de registro.
- VIII. Los alimentos crudos deberán colocarse en envases limpios y tapados en la parte inferior de los equipos y los alimentos cocidos o listos para su consumo en la parte superior para evitar contaminación cruzada por escurrimientos.
- IX. Los alimentos en refrigeración y congelación estarán con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada tipo de producto.

14. CONFORMACIÓN DE MENÚS COMIDAS INSTITUCIONALES

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

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

COMIDA		
RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Y VERDURAS	FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON 2 OPCIONES DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN, 6 DE VEGETALES FRESCOS, COCIDOS Y/O A LA PARRILLA Y 2 DISTINTOS ADEREZOS ADEMÁS DE LIMÓN, ACEITE Y VINAGRE, ELABORADOS NATURALMENTE.	MÍNIMO 100 GRAMOS (PESO NETO)
SOPA LÍQUIDA: OFRECER SIEMPRE DOS OPCIONES	CALDOS MIXTOS DE VERDURAS, CON O SIN CARNE DE RES, POLLO O PESCADO, CREMAS DE LEGUMINOSAS O VERDURAS, O SOPAS DE LEGUMINOSAS (LENTEJAS, ALUBIAS, ENTRE OTRAS).	MÍNIMO 200 ML CON 120 G DE ALIMENTO COCIDO Y 80 G DE SOPA CALDOSA.
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.



	GELATINA SIN AZÚCAR	MÍNIMO 100 GRAMOS
POSTRE	ARROZ CON LECHE, FLAN, FRESAS CON CREMA NATURALES, PALETAS DE HIELO DE AGUA, FRUTAS EN ALMIBAR. NO PASTELES.	MÍNIMO 120 GRAMOS CON 60 GRAMOS DE PESO DRENADO
PAN O TORTILLA	BOLILLO INTEGRAL, TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	UNA PIEZA DE BOLILLO O 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
SALSAS, TOTOPOS, LIMONES Y CHILES ENCURTIDOS	LIMONES FRESCOS Y PARTIDOS EN MITADES; SALSA PREPARADA A BASE DE VEGETALES Y CHILES FRESCOS O SECOS Y CHILES ENCURTIDOS PREPARADOS EN LA COCINA O INDUSTRIALIZADOS, CEBOLLA, ETC.	LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

La leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aún en productos suministrados en presentaciones industriales.

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

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

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

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

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

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

El menú deberá enlistarse diariamente, mediante un pizarrón negro, con la escritura en gis o algún otro medio que permita dar a conocer a los comensales la oferta de alimentos al llegar al comedor, asimismo, se ajustarán a los menús que se programen, debiendo presentar en la propuesta técnica 10 ciclos de menús para comidas, en las que no se podrá repetir platillos fuertes.

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

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



Alimento base	Complementos	Bebida
Sandwich o croissant de pechuga de pavo y queso con jitomate, lechuga y aguacate	Fruta de mano (manzana, mandarina, pera, durazno, entre otros)	Botella de agua natural o de sabor
o	o	o
Ensalada a elegir	Postre	Lata de refresco o agua mineral

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

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

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

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

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

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

SERVICIO 1	CANTIDAD
CAFÉ	LIBRE DEMANDA
TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
AGUA EMBOTELLADA	HASTA 1 LT. EN DIFERENTES PRESENTACIONES POR PERSONA
JARRA DE AGUA	LIBRE DEMANDA

SERVICIO 2	CANTIDAD
CAFÉ	LIBRE DEMANDA
TÉ	LIBRE DEMANDA
GALLETAS	LIBRE DEMANDA
AGUA EMBOTELLADA	HASTA 1 LT. EN DIFERENTES PRESENTACIONES POR PERSONA
JARRA DE AGUA	LIBRE DEMANDA
REFRESCO	1 lata POR PERSONA

- III. Los servicios uno y dos se considerarán de tres (3) horas de servicio continuo.
- IV. En el caso de agua embotellada las botellas deberán ser de mínimo 250 mililitros y en caso de que no se consuma en el evento, deberá descontarse del servicio, por el no consumo acumulado en el mes calendario.
- V. El Instituto FONACOT, avisará al prestador del servicio vía escrito, por correo electrónico o vía telefónica cuando menos con tres (3) horas de anticipación cuando se requiera del servicio, por lo que en todo momento deberán prever tener los insumos en tiempo.
- VI. La marca de las galletas será MARIAN, MANTEQUILLA Y MATISSE u otras de calidad similar variando las mismas en cada evento, y para el caso de que no se tenga en ese momento de la marca señalada, se incluirá otra marca de igual o mayor calidad; asimismo la marca del agua embotellada será BONAFONT, CIEL o ELECTROPURA (E-PURA GARRAFÓN) y su contenido será de 600ml.
- VII. Los insumos para café y Té, no faltarán en los eventos, presentándose en sobres cerrados como azúcar, suplemento de azúcar (Splenda o Stevia), coffee-mate etc,
- VIII. El prestador del servicio, proporcionará para el comedor ejecutivo y servicios de coffee break, *el servicio de mesero con experiencia sin costo alguno para el Instituto*, portando cuando menos 2 uniformes entre ellos deberá portar filipina color blanca, cubriendo los mismos requisitos para el personal del comedor contratado, debiendo dar atención a los eventos sin menoscabo de la calidad y oportunidad de los servicios.
- IX. El prestador del servicio se compromete en los servicios de comedor ejecutivo y servicios de coffee break, a tener los manteles que proporcione el Instituto FONACOT, así como el propio prestador del servicio en caso de no tener la mantelería completa y necesaria, debidamente presentables, lavados y planchados sin costo alguno para el Instituto FONACOT, asimismo, en caso de requerir de mantelería adicional, el prestador del servicio se compromete a proporcionarlos sin costo alguno para el Instituto FONACOT.
15. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO
- I. La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Un representante del prestador del servicio del servicio junto con la persona que sea designada por la Dirección de Recursos Humanos, quien practicará semestralmente un inventario de los equipos. Será responsabilidad del prestador del servicio mantener el equipo y utensilios de cocina en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el INFONACOT para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición en caso de ser necesario. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo en todo momento será responsabilidad del prestador del servicio.
- II. El Instituto FONACOT proporcionará el equipo y utensilios mínimos necesarios para la elaboración y conservación de alimentos.
- III. El prestador del servicio deberá contar con los equipos y utensilios necesarios para el servicio completo de los alimentos, servicio de alimentación, y coffee break, los cuales serán de superficie lisa y material inerte, estarán limpios y



desinfectados, en buen estado y en cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.

- IV. El prestador del servicio debe contar con una báscula de cocina con peso máximo 2 kgs., para efectos de supervisar el gramaje que proporciona en el servicio a la vista de los comensales; así como instrumentos básicos para la preparación y elaboración de los alimentos, como por ejemplo, cuchillos de distintos tamaños, cucharas, cucharones, etc.
- V. El prestador del servicio deberá de presentar en su propuesta técnica su programa anual de mantenimiento preventivo a los equipos, instalaciones y accesorios de la cocina, mismo que será revisado y supervisado por la Dirección de Recursos Humanos.

16. GASTOS DE OPERACIÓN.

El prestador del servicio deberá incluir el pago por concepto del consumo de gas, los tanques deberán estar siempre al 50% de su capacidad máxima y en el caso de que las instalaciones sean eléctricas deberá de proporcionar el servicio considerando lo establecido en las normas aplicables en la materia. Para la preparación del agua fresca deberá ser de garrafón de 19-20 lts., E-pura, Ciel, Bonafont o similar con sello de origen, el mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza correrán a cargo del prestador del servicio.

17. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO

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

- I. No se debe tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal, así como los palillos y popotes en presentación individual.
- II. Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, mantequilla y otros alimentos que se envasan en porciones individuales, deberán conservarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y desecharse una vez abiertas.
- III. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baños maría, deberán mantenerse a una temperatura constante de por lo menos 60°C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes. El prestador del servicio contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa caliente más representativos en cada turno.
- IV. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías, deberán mantenerse a una temperatura constante de no más de 7°C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes, con excepción de las salsas, aderezos, ensaladas y frutas frescas recién preparadas, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C. El prestador del servicio contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa fría más representativos en cada turno.
- V. La exhibición de alimentos preparados sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- VI. Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.
- VII. Los manteles y servilletas de tela, deberán estar siempre limpios, desinfectados y planchados, absorbiendo el costo el prestador del servicio.
- VIII. Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.

- IX. Todos los equipos y utensilios de servicio propiedad del prestador del servicio entrarán a las instalaciones del Instituto FONACOT a través del área de seguridad, mediante una relación que incluya marca, modelo y descripción de cada uno de ellos.

18. TRANSPORTE.

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

19. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

- I. Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicio y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas.
- II. El prestador del servicio contratará una empresa con licencia sanitaria vigente que realice por lo menos una vez cada tres meses inspección y control de la fauna nociva.
- III. El prestador del servicio presentará de forma impresa dentro de los tres días hábiles siguientes a la adjudicación al representante del Instituto FONACOT, el programa anual de fumigación calendarizado para el control de fauna nociva respectiva que para esos efectos determine con la empresa citada con el párrafo anterior.
- IV. No se permitirá el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados de veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permitirá el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico, únicamente se permitirá su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación y sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato con cerradura.
- V. El proveedor del servicio de fumigación proporcionará al prestador del servicio, copia de su licencia federal sanitaria vigente, hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos tres meses (según sea el caso) y contrato de registro vigente.

20. SERVICIOS ADICIONALES

- I. El prestador del servicio se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, agua de garrafón para la preparación de los alimentos, así como el costo de las fumigaciones, los análisis clínicos trimestrales de su personal y los análisis microbiológicos y fisicoquímicos trimestrales de los alimentos, bebidas, agua, hielo, superficies vivas y superficies inertes, y en el caso necesario, los análisis microbiológicos de las muestras de retención o todo aquello que se derive del incumplimiento de las disposiciones establecidas por el Instituto FONACOT.
- II. El Instituto FONACOT cubrirá los servicios de agua corriente, luz, vigilancia y teléfono (llamadas internas únicamente).
- III. Para los equipos, instalaciones y mobiliario, el prestador del servicio es responsable de dar mantenimiento preventivo y correctivo a los mismos, por lo que en caso de que exista la necesidad de reparación, ésta deberá hacerse en un lapso no mayor a 24 horas y sin que cause costo adicional para el Instituto FONACOT.
- IV. El prestador del servicio deberá sacar sus copias en equipos ajenos a los del Instituto FONACOT, así como tener su propia papelería.
- V. En caso de que el prestador del servicio pretenda hacer uso de los elevadores del Instituto FONACOT, necesariamente deberá contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos verticales y horizontales de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio.

- VI. El prestador del servicio junto con el proveedor del servicio de fumigación efectuarán un programa conjunto calendarizado para la realización de las visitas de servicio a lo largo de la vigencia del contrato, los comprobantes de las visitas de control o fumigación deberán presentarse al Instituto FONACOT en un plazo no mayor a 5 días hábiles luego de efectuado el servicio. El costo del servicio será absorbido por el prestador del servicio.
- VII. Una vez concluido el servicio, personal del instituto realizará un inventario del equipo existente en comedor y en caso de que haya algún utensilio faltante, el prestador del servicio está obligado a pagarlo.

21. MUESTRAS DE RETENCIÓN

- I. El prestador del servicio a través del encargado del comedor conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración y firma del personal designado por el Instituto manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad del prestador del servicio. Su transportación y almacenamiento correrá a cuenta del prestador del servicio, en caso de que se requiera estudios de laboratorio.
- II. En el caso de que se presente un brote de infección, intoxicación o toxoinfección, estas muestras se turnarán a un laboratorio acreditado por la entidad mexicana de acreditación (EMA) o de una autoridad competente elegida por el Instituto FONACOT para la realización del análisis microbiológico correspondiente, a fin de corroborar si el brote se originó por el consumo de alimentos o bebidas preparadas en el servicio proporcionado por el prestador del servicio o no.
- III. En el caso de que se demuestre que el brote es imputable al prestador del servicio, el costo de los análisis será cubierto por él mismo y será causa suficiente de rescisión del contrato y si no fuera así, el costo lo pagará el Instituto FONACOT.

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

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

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

- II. Los resultados deberán presentarlos a la persona designada por el Instituto FONACOT a través de la Dirección de Recursos Humanos. El costo de dichos análisis será absorbido por el prestador del servicio.
- III. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de realizar los análisis microbiológicos a cualquier alimento, bebida, superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario. Si en los resultados de algún alimento, bebida o superficie se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana está fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, el costo de los análisis será cubierto por el prestador del servicio del servicio y será causa suficiente de rescisión del contrato y si no fuera así, el costo lo pagará el Instituto FONACOT.
- IV. Asimismo, por lo menos una vez al mes, el Encargado del Comedor junto con una persona designada por el Instituto FONACOT realizará una visita de inspección a las instalaciones, operación, personal y documentación, aplicando la Lista de Verificación contenida en la NMX-F-605-NORMEX-2004, a fin de dar seguimiento a la calidad. El Instituto FONACOT mediante personal designado por la misma, se reserva el derecho de realizar supervisiones diarias sin previo aviso, a fin de evaluar el servicio en todas o cualquier parte del proceso, incluyendo menús, tamaños de ración, valor nutrimental de los platillos, o cualquier otro que se considere necesario.

**23. REGISTROS.**

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

1. Registro de control de recepción.
2. Registro de control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración y de temperatura interna de alimentos representativos refrigerados, tres veces al día: al iniciar la jornada, a la mitad de la jornada y al finalizarla.
3. Registro de control de temperatura ambiente en unidades de congelación y de temperatura interna de alimentos representativos congelados, tres veces al día: al iniciar la jornada, a la mitad de la jornada y al finalizarla.
4. Registro de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.
5. Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa caliente.
6. Registro de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa fría.
7. Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de
8. Registro de lectura de cloro libre residual en el agua de suministro (en el caso que proceda) o resultados de análisis microbiológicos del agua de suministro y del hielo elaborado en el establecimiento.
9. Registro de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.
10. Programa de control de plagas y contrato de servicio.
11. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al prestador del servicio de control de plagas para efectuar servicios de fumigación y control.
12. Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.
13. Programa de limpieza profunda.
14. Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos
15. Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.
16. Evidencia de la potabilidad del agua.
17. Lista de Verificación contenida en la NMX-F-605-NORMEX-2004
18. Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.
19. Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.

24. INCIDENCIAS.

I. Serán causas de incidencias las siguientes:

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

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

1. No iniciar la prestación del servicio a la hora indicada en el presente Anexo Técnico.
2. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la modalidad de servicio de café, alimentación en todas sus modalidades establecidas en el presente ANEXO TÉCNICO.
3. No disponer de pan integral, dulce, tortilla u otro alimento complementario en el menú en cantidad suficiente para todos los comensales en cada tiempo de comida.

4. Suministrar los alimentos fríos.
5. Sustituir la leche de vaca (con grasa butírica) por otra similar o utilizar leche o productos lácteos que no hayan sido sometidos a la pasteurización.
6. No disponer de sustituto de azúcar (0 kcal) o sustituto de sal (cloruro de potasio).
7. No disponer de cebolla y/o cilantro y/o chile serrano frescos lavados, desinfectados y picados, así como limón partido previamente higienizado cuando se sirvan caldos.
8. Preparar el agua fresca a partir de algún concentrado a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales, que no contenga pulpa de fruta o fruta en polvo.
9. Repetir los sabores del agua en el lapso de una misma semana.
10. Que el personal no esté capacitado en el tema "calidad en el servicio".
11. Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el usuario del servicio.
12. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el Anexo Técnico: Disposición de desperdicios, en cualquiera de los lineamientos establecidos.
13. No contar con el número de personal establecido en un lapso de 24 horas.
14. El prestador del servicio deberá demostrar, que el personal contratado para brindar el servicio al Instituto FONACOT, cuenta con al menos un año de experiencia en la función que realizará.
15. No entregar copia del menú a la Dirección de Recursos Humanos del INSTITUTO dentro de los diez días siguientes a la prestación de los servicios.
16. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
17. Repetir cualquiera de las 2 opciones de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
18. Servir menor cantidad de ración de lo pactado.
19. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
20. No disponer por lo menos, de uno de los platillos fuertes 30 minutos antes de la conclusión del servicio.
21. Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.
22. No mantener las mesas limpias antes y después de usarse durante la prestación del servicio, así como no atender con diligencia las mesas cuando se requiera de agua, tortillas y salsa.
23. No mantener los manteles limpios y planchados en cada evento o servicio contratado.
24. No portar los uniformes señalados en el ANEXO TÉCNICO.

MAYOR (que pueden causar daño a la salud).

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



2. Reutilizar sobrantes de salsas, pan, tortillas, aguas frescas o cualquier otro platillo que se haya elaborado, servido o manipulado en un tiempo de comida, para otra preparación o tiempo de comida.
3. Servir pan blanco, integral o dulce que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
4. Encontrar productos caducos o en estado de descomposición.
5. 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.
6. Exhibir alimentos y bebidas por más de 4 horas, aún bajo control de temperatura.
7. No brindar el servicio por desabasto de materias primas o por falta de planeación u organización interna.
8. Cambiar personal sin previo aviso al personal asignado por la Dirección de Recursos Humanos.
9. 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.
10. 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.
11. No realizar los análisis clínicos de conformidad con lo señalado en el presente Anexo Técnico.
12. 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.
13. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneja la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el servicio.
14. Que el prestador del servicio no disponga de personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
15. Contar con personal sin experiencia específica en la función que realiza de por lo menos un año.
16. 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.
17. Que el personal del prestador del servicio no observe las medidas de seguridad del Instituto FONACOT y del inmueble.
18. Que el personal del prestador del servicio incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en los puntos Presentación y Uniforme y Buenas prácticas de higiene en la preparación de los alimentos.
19. 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.
20. 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.



21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Reincidir en 5 ocasiones al mes en la misma incidencia menor.
28. No realizar los estudios trimestrales a los alimentos como indica el numeral supervisión y seguimiento a la calidad sanitaria.
29. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el numeral 21 del presente Anexo.
30. 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.
31. No contar con el equipo para el registro de temperaturas.
32. Carecer de Encargado de Comedor en los términos establecidos.

CRÍTICA (que causan daño a la salud).

1. Brote de infección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal sustantivo del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
2. Brote de intoxicación por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal sustantivo del Instituto FONACOT con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
3. Brote de toxiinfección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
4. Presencia de contaminantes químicos que causen daño a la salud (por ejemplo: plaguicidas, metales pesados, detergentes, desinfectantes u otros productos químicos que se encuentren presentes en exceso, fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia) en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio.
5. Presencia de contaminantes físicos que causen daño a la salud: aretes, vidrios, navajas, grapas, rebaba de metales, entre otros, encontrados en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por el prestador del servicio.



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

25. PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

Para el pago de las penas convencionales, 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.

Para efectuar este pago, el prestador del servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación a través de referencia bancaria que se genera el mismo día en el que efectuará el pago la cual será proporcionada por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales. En el supuesto de que el cálculo de la penalización contenga centavos, el monto se ajustará a pesos, de tal suerte que las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata inferior y las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata superior.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de La Ley y 96 de El Reglamento.

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

26. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Se realizarán pagos a 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.

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

- A) Proporcionar factura (CFDI), la cual deberá cumplir con las Disposiciones Fiscales Vigentes, e indicar la cantidad y la descripción de los servicios proporcionados a entera satisfacción del Instituto FONACOT. Además deberá enviar vía correo el archivo electrónico (XML) correspondiente de la factura al e-mail: leopoldo.rubio@fonacot.gob.mx.
- B) En caso de que la factura entregada por el prestador del servicio para su pago, presente errores o deficiencias, el Instituto FONACOT, dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito las deficiencias que deberá corregir, por lo cual el prestador del servicio contará a su vez con tres días naturales para realizar las correcciones pertinentes y presentarla nuevamente al Instituto FONACOT, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 del Reglamento de la LAASSP.
El periodo que transcurra a partir del citado escrito y hasta que el prestador del servicio presente las correcciones, no se computará para efectos del artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- C) Para el caso de que se presenten pagos en exceso o se determine la rescisión del contrato/pedido, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo 3º y 4º de la Ley.
- D) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 89 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para efectos de contabilizar el plazo a que hace referencia el primer párrafo del artículo 51 de la Ley mencionada, se tendrá como recibida la factura o el documento que reúna los requisitos fiscales correspondientes, a partir de que el prestador del servicio provea los servicios al Instituto FONACOT y éste los reciba a satisfacción.

27. 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.

28. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

La garantía relativa a la responsabilidad civil del licitante ganador, será mediante póliza expedida por institución autorizada por las Leyes Mexicanas a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, por un importe mínimo de \$400,000.00 que garantice la protección de daños y perjuicios que pudieran presentarse como resultado de las actividades propias

del licitante ganador por la ejecución de los servicios que se contraten derivados de este procedimiento. La cual deberá ser entregada al día hábil siguiente de la firma del contrato.

29. 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.


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

El prestador del servicio deberá presentar escrito "Bajo protesta de decir verdad" en el que manifieste que ni el Representante Legal y ninguno de los socios integrantes de la empresa, se encuentra en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público".

31. 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.

ATENTAMENTE


C.P. LEOPOLDO RUBIO FERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS

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

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

1. 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 ALFAL, GERMINADO DE LENTEJA, ESPINACAS, JÍCAMA, CEBOLLA, BETABEL, BERROS, 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

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

AGUA DE SABOR (MÍNIMO 2 DIFERENTES)

- 750 ML

FRUTA DE TEMPORADA (2 OPCIONES)

- 200 g

APÉNDICE 2
MÉNÚS COMEDOR EJECUTIVO

OPCIÓN 1

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

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

OPCIÓN 2

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

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

GUARNICIONES

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

POSTRES

LISTADO DE POSTRES DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA

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

ANEXO II OFERTA ECONÓMICA

EL PRESENTE ANEXO CONSTA DE 2 PÁGINAS, EL CUAL UNA VEZ RUBRICADO POR LAS PARTES FORMARÁ PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATO No. I-SD-2017-006

Vo.Bo. DEL ÁREA REQUIRENTE _____



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

Ciudad de México 1 de Febrero del 2017.

C.P. Leopoldo Rubio Fernández
Director de Recursos Humanos
INFONACOT
Presente.

Estimado C.P. Leopoldo, hago entrega de la petición de oferta para su estudio de mercado el cual será en el periodo del 1° de Marzo al 31 de Diciembre del 2017, los servicios Integrales de Comedor, Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT.

PARTIDA	No. DE SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	COSTO UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ÚNICA	1	Comidas institucionales	COMIDA	12,174	30,435	\$86.00	\$1,046,964.00	\$2,617,410.00
	2	Comidas Ejecutivas		172	430	\$310.00	\$53,320.00	\$133,300.00
	3	Servicio Coffee break Opción 1	SERVICIO POR PERSONA	3600	9,000	\$63.00	\$226,800.00	\$567,000.00
	4	Servicio Coffee break Opción 2	SERVICIO POR PERSONA	3000	7,500	\$86.00	\$258,000.00	\$645,000.00
SUBTOTAL							\$1,585,084.00	\$3,962,710.00
I.V.A.							\$253,613.44	\$634,033.60
TOTAL							\$1,838,697.44	\$4,596,743.60



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

Para los servicios de Cafetería y Atención de Eventos Especiales para el Instituto FONACOT y de acuerdo a la información proporcionada, es de la siguiente manera:

No. De servicio	Descripción del Servicio	Unidad de medida	Mínimos	Máximos	costo unitario	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	Consumo extra de coffee break (crudites, orde de fruta, mini pan de dulce)	servicio por persona	1000	2500	\$60.00	\$60,000.00	\$150,000.00
2	Desayunos/comidas de trabajo. Crossants, baguettes, pan dulce, jugos, café y comidas sencillas, fruta de temporada	servicio por persona	1464	3660	\$161.00	\$235,704.00	\$589,260.00
3	Eventos tipo brindis. Canapés salados y dulces, refresco, mobiliario sencillo y mantelería	servicio por persona	120	300	\$235.75	\$28,290.00	\$70,725.00
4	Eventos Especiales tipo Banquete. Taquiza, menús de tiempos, mobiliario grande y formal y mantelería	servicio por persona	600	1500	\$385.00	\$231,000.00	\$577,500.00
SUBTOTAL						\$554,994.00	\$1,387,485.00
I.V.A.						88,799.04	221,997.60
TOTAL						\$643,793.04	\$1,609,482.60

ATENTAMENTE,
Lic. Raúl Echavarría Morales
Director de Operaciones