



**CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN  
PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL**

**No. LP-INE-066/2023**

**Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el  
personal de oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral**

## CONVOCATORIA

Convocante:	<b>Instituto Nacional Electoral</b>
Área compradora:	<b>Dirección de Recursos Materiales y Servicios</b>
Domicilio:	<b>Periférico Sur No. 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México</b>
Procedimiento	<b>Licitación Pública Nacional Presencial</b>
Ejercicio Fiscal	<b>2024</b>
Número:	<b>LP-INE-066/2023</b>
Contratación:	<b>Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral</b>
Criterio de Evaluación:	<b>Puntos y porcentajes</b>

Con fundamento en el artículo 32 fracción I del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios (en lo sucesivo el REGLAMENTO), el presente procedimiento será presencial, en el cual los LICITANTES, exclusivamente podrán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, durante el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Para el presente procedimiento de contratación, las definiciones que se aplicarán en la comprensión de lectura de esta convocatoria serán las establecidas en el artículo 2 del REGLAMENTO

**Estimados LICITANTES:** En caso de advertir alguna irregularidad durante la sustanciación del presente procedimiento de contratación, se les hace una atenta invitación a hacerlo del conocimiento del Órgano Interno de Control de este Instituto, a través del Sistema Electrónico de Denuncias Públicas DenunciaINE, accesible a la siguiente dirección electrónica: <https://denuncias-oic.ine.mx/>

El presente documento se emite en el marco de los artículos 41 base V, Apartado A y 134 párrafo primero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con el Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral.

## CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO

### VISITAS A LAS INSTALACIONES

<b>DÍA:</b>	<b>4</b>	<b>MES:</b>	<b>diciembre</b>	<b>AÑO:</b>	<b>2023</b>	<b>HORA:</b>	<b>10:00</b>
<b>Lugar de Reunión:</b>	Zafiro II: Periférico Sur número 4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México.  <b>*Nota:</b> Se informa que este día se visitara el Inmueble de CECyRD						

### VISITAS A LAS INSTALACIONES (Resto de los Inmuebles)

<b>DÍA:</b>	<b>5</b>	<b>MES:</b>	<b>diciembre</b>	<b>AÑO:</b>	<b>2023</b>	<b>HORA:</b>	<b>10:00</b>
<b>Lugar de Reunión:</b>	<b>Tlalpan:</b> Viaducto Tlalpan No. 100, Colonia Arenal Tepepan, Tlalpan, C.P. 14610, Ciudad de México.						

### ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES:

<b>DÍA:</b>	<b>8</b>	<b>MES:</b>	<b>diciembre</b>	<b>AÑO:</b>	<b>2023</b>	<b>HORA:</b>	<b>11:00</b>
<b>LUGAR:</b>	<b>Sala de Juntas de Usos Múltiples del piso 1</b> ubicada en Periférico Sur No. 4124, <b>sexto piso</b> , Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.						
Fecha límite envío de preguntas: <b>6 de diciembre de 2023 a las 11:00 horas</b> , conforme se señala en el inciso b) del numeral 6.1.2 "Solicitud de aclaraciones" de la presente convocatoria. La hora que se indica será la hora central de la Ciudad de México, México.							

### ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

<b>DÍA:</b>	<b>15</b>	<b>MES:</b>	<b>diciembre</b>	<b>AÑO:</b>	<b>2023</b>	<b>HORA:</b>	<b>12:00</b>
<b>LUGAR:</b>	<b>Sala de Juntas de Usos Múltiples del piso 1</b> ubicada en Periférico Sur No. 4124, <b>sexto piso</b> , Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.						

### ACTO DE FALLO:

<b>DÍA:</b>	<b>22</b>	<b>MES:</b>	<b>diciembre</b>	<b>AÑO:</b>	<b>2023</b>		
<b>LUGAR:</b>	De conformidad con el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO, el fallo se notificará por escrito.						

## **PUBLICACIÓN, OBTENCIÓN DE LA CONVOCATORIA Y REGISTRO DE PARTICIPACIÓN**

### **Publicación de la convocatoria:**

Con fundamento en la fracción IX del artículo 2 del REGLAMENTO, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios a través de la Subdirección de Adquisiciones, realiza la publicación de la presente convocatoria a la licitación atendiendo lo estipulado en el artículo 37 del REGLAMENTO y artículo 58 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral, en lo sucesivo las POBALINES, la publicación de la presente convocatoria a la licitación pública se realiza por medio de la página web del Instituto Nacional Electoral (en lo sucesivo, el INSTITUTO) en el siguiente vínculo: <https://www.ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>

El día 30 de noviembre de 2023 se publicó la presente convocatoria en la página de internet del INSTITUTO y se envió, simultáneamente, el resumen de la convocatoria al Diario Oficial de la Federación para su posterior publicación el día 5 de diciembre de 2023.

### **Obtención de la convocatoria:**

Con fundamento en el artículo 37 del REGLAMENTO, se informa que la obtención de la presente convocatoria es gratuita.

De conformidad con el artículo 58 de las POBALINES, a partir de la fecha de publicación de la convocatoria hasta el sexto día natural previo a la fecha señalada para el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones se pone a disposición de los LICITANTES el texto de la convocatoria a través del siguiente medio:

- 1º. En archivo electrónico en la página web del INSTITUTO a través del siguiente vínculo: <https://www.ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>
- 2º. De forma impresa en los estrados de las oficinas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicados en el sexto piso del Edificio Zafiro II, en Periférico Sur 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México, en días hábiles con horario de 09:00 a 18:00 horas. La convocatoria exclusivamente será para consulta, por lo que el área compradora no estará obligada a entregar una impresión de la misma.

### **Registro de participación:**

Los LICITANTES podrán obtener el comprobante de registro de participación enviando su solicitud a los correos electrónicos: [roberto.medina@ine.mx](mailto:roberto.medina@ine.mx) y [ary.rodriquez@ine.mx](mailto:ary.rodriquez@ine.mx).

Los LICITANTES deberán llenar y firmar el formulario del **Anexo 11** de esta convocatoria, enviándolo como archivo adjunto.

La Convocante dentro de un plazo máximo de 24 (veinticuatro) horas, enviará la confirmación de registro. Dicha confirmación servirá al LICITANTE como comprobante de registro.

Cuando los LICITANTES decidan participar en Propuesta Conjunta, bastará que el LICITANTE que se designe como representante común en el Convenio de Participación Conjunta, solicite y obtenga el registro de participación.

La inscripción previa en el Registro Único de Proveedores permitirá agilizar el procedimiento de registro de participación, obtención y revisión de la documentación legal para que, en su caso, se formalice el contrato.

Junto con la solicitud de registro deberá adjuntarse la documentación legal requerida para **alta y/o actualización en el padrón de proveedores del INSTITUTO**. La versión electrónica de dicha

documentación podrá enviarse a los siguientes correos electrónicos: [compras@ine.mx](mailto:compras@ine.mx) y [marco.flores@ine.mx](mailto:marco.flores@ine.mx). La entrega de esta documentación permitirá agilizar el procedimiento de registro de participación, obtención y revisión de la documentación entregada para que, en su caso, se formalice el contrato y finalmente para el Registro en el Padrón de Proveedores del INSTITUTO.

### **Documentación legal requerida para alta y/o actualización en el padrón de proveedores**

#### **A. Persona moral**

- a. Testimonio de la escritura pública del acta constitutiva en su caso, las reformas o modificaciones que hubiere sufrido.
- b. Testimonio de la escritura pública en que conste el poder notarial del representante legal para actos de administración, para el cual se verificará que no haya sido revocado a la fecha de registro del Proveedor o de la firma del Contrato.  
Los documentos señalados anteriormente, deberán encontrarse debidamente inscritos en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio que corresponda. Tratándose de poderes especiales no será necesaria dicha inscripción.
- c. Identificación oficial del representante legal vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
- d. Constancia de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP): formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- e. En caso de modificaciones a la situación fiscal que haya realizado el Proveedor, formato R2 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- f. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
- g. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

#### **B. Persona física**

- a. Identificación oficial vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
- b. Constancia de alta ante la SHCP: formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- c. En caso de modificaciones a la situación fiscal que haya realizado el Proveedor, formato R2 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- d. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
- e. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

En caso de que el LICITANTE resulte adjudicado, se deberá atender lo señalado en el numeral [7 FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO](#).

## INTRODUCCIÓN

El INSTITUTO, por conducto de la Dirección Ejecutiva de Administración, a través de la Subdirección de Adquisiciones de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, sita en Periférico Sur 4124, Torre Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, realizará la contratación con personas físicas y/o morales cuyas actividades comerciales estén relacionadas con el objeto del presente procedimiento de contratación, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 134 párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 29 y 59 incisos a), b) y h) y sexto transitorio de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales; artículos 23, 31 fracción I, 32 fracción I, 35 fracción I, 43 tercer párrafo y 56 del REGLAMENTO; y las POBALINES, así como las leyes y ordenamientos relativos y aplicables vigentes.

El INSTITUTO informa que podrán participar en el presente procedimiento de **Licitación Pública Nacional Presencial**, las personas que **no** se encuentren en alguno de los supuestos que se establecen en los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO; así como de manera supletoria el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Los interesados que satisfagan los términos de la convocatoria tendrán derecho a presentar sus proposiciones en el día, fecha y hora establecidos para tal efecto y, para ello deberán tener cuidado en su preparación, ya que de la redacción, confección y presentación de la oferta, depende que sea aceptada; por lo tanto los LICITANTES en el presente procedimiento de contratación, aceptan sin reserva de ningún tipo, todos y cada uno de los términos y condiciones previstos y solicitados en la presente convocatoria y sus anexos, o bien, las modificaciones que resulten de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n), ya que son las condiciones o cláusulas necesarias para regular tanto el procedimiento de licitación como el contrato, por lo que en términos del principio de igualdad, el cumplimiento de los requisitos establecidos, así como las prerrogativas que se otorguen a los LICITANTES en la presente convocatoria, sus anexos o lo derivado de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, aplicará a todos los LICITANTES por igual y se obligan a respetarlas y cumplirlas cabalmente durante el procedimiento. **No se aceptarán cartas que manifiesten apearse o cumplir con los aspectos solicitados en la convocatoria o sus anexos o a las modificaciones de la(s) Junta(s) de Aclaraciones(s) en sustitución de la oferta técnica y la documentación técnica solicitada como parte de la oferta técnica, en virtud de que su evaluación consistirá en la revisión de su contenido y fondo, a fin de garantizar al INSTITUTO las mejores condiciones de contratación en cumplimiento a lo establecido en el artículo 31 del REGLAMENTO;** y en caso de resultar ganador(es), con toda su fuerza legal y para todos los efectos legales y administrativos, de conformidad con los artículos 2243, 2244, 2245 y demás relativos y aplicables del Código Civil Federal.

El presente procedimiento para la contratación del **“Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral”**, se realiza en atención a la solicitud de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, en calidad de área requirente y área técnica, de acuerdo a las especificaciones contenidas en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas” y requerimientos técnicos, así como las condiciones relativas al plazo, características, especificaciones, lugar de prestación de los servicios, y las condiciones de pago que se encuentran detalladas en el cuerpo de la convocatoria.

La presente convocatoria fue revisada por el Subcomité Revisor de Convocatorias, en la **Cuadragésimo Sexta Sesión Ordinaria 2023** celebrada con fechas **24 y 28 de noviembre de 2023**.

## CRITERIO DE EVALUACIÓN

Con fundamento en el tercer párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO, así como lo establecido en el **numeral 5** de esta convocatoria, para la evaluación de las proposiciones, el INSTITUTO utilizará el **criterio de evaluación de puntos y porcentajes**. En todos los casos el INSTITUTO verificará que las proposiciones cumplan con los requisitos solicitados en la presente convocatoria; las condiciones que tengan la finalidad de facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos del procedimiento, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, o deficiencia en su contenido no afecte la solvencia de las proposiciones, no serán objeto de evaluación y se tendrán por no establecidas. La inobservancia por parte de los LICITANTES respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus proposiciones. Entre los requisitos cuyo incumplimiento no afecta la solvencia de la proposición, se considerarán: el proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, de resultar adjudicado y de convenir al área requirente pudiera aceptarse; el omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia oferta técnica o económica; el no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida. En ningún caso el INSTITUTO o los LICITANTES podrán suplir o corregir las deficiencias de las proposiciones presentadas.

## FORMA DE ADJUDICACIÓN

Con fundamento en el artículo 44 fracción I del REGLAMENTO, así como lo establecido en el **numeral 5.3** de esta convocatoria; una vez hecha la evaluación de las proposiciones respectivas, el contrato se adjudicará al LICITANTE cuya oferta resulte solvente, porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la presente convocatoria y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y haya obtenido el mejor resultado de la evaluación combinada de puntos y porcentajes.

Con la notificación del Fallo por el que se adjudique el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en la fecha y términos señalados en el Fallo.

De conformidad con lo estipulado en el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO, el Fallo se notificará por escrito a cada uno de los licitantes que participen en el presente procedimiento, así como también informándoles que se encontrará a su disposición en la página del Instituto <https://www.ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>

De conformidad con el penúltimo párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO cuando se advierta en el Fallo la existencia de un error aritmético, mecanógrafo o de cualquier otra naturaleza, que no afecte el resultado de la evaluación realizada por el INSTITUTO, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su notificación y siempre que no se haya firmado el contrato, la Convocante procederá a su corrección con la intervención del Director de Recursos Materiales y Servicios, aclarando o rectificando el mismo mediante el acta administrativa correspondiente en la que se hará constar los motivos que lo originaron y las razones que sustentan su enmienda, hecho que se notificará a los LICITANTES que hubieran participado en el procedimiento de contratación, remitiendo copia de la misma al Órgano Interno de Control dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la fecha de su firma.

En caso de empate, la adjudicación se efectuará conforme a lo establecido en el artículo 44 del REGLAMENTO y artículo 83 de las POBALINES.

Este procedimiento de contratación comprende **1 (una) partida**, por lo tanto, la adjudicación del contrato será a un solo LICITANTE.



## **TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN**

De conformidad con las obligaciones de transparencia del INSTITUTO señaladas en el artículo 5 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Transparencia y Acceso a la Información Pública y artículo 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en relación con el diverso 68 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aplicada supletoriamente, la información relativa al contrato que se celebre es de carácter público. En este orden de ideas, las ofertas técnicas y económicas que presenten los LICITANTES constituyen información de carácter público. No obstante lo anterior, en aquellos casos en que estas propuestas contengan información confidencial, el LICITANTE podrá incluir en su proposición, solicitud expresa para que el INSTITUTO realice una versión pública en la que se omitan aspectos de índole comercial, industrial o económica que actualicen la causal prevista en el artículo 120 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, como las características o finalidades de los productos; los métodos o procesos de producción; o los medios o formas de distribución o comercialización de productos, entre otros, tratándose de la propuesta técnica.

En relación con la propuesta económica, podrán ser omitidos aquellos aspectos como la estructura de costos y precios ofrecidos, la forma en que comercializan o negocian los servicios solicitados, entre otros, que le signifique a su titular una ventaja frente a sus competidores; sin embargo, el INSTITUTO no podrá omitir información relativa al número de partidas, la cantidad de producto ofrecido, la unidad de medida, la descripción genérica del producto, el precio unitario, subtotal, Impuesto al Valor Agregado y el importe total.

## **No DISCRIMINACIÓN**

En cumplimiento al artículo 1 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 1, 2, 3 y 4 de la Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación, así como el artículo 56 fracción I inciso g) de las POBALINES, los Proveedores para el cumplimiento de las obligaciones del Contrato, se deberá evitar cualquier conducta que implique una discriminación que por origen étnico o nacional, género, edad, condición social, salud, religión, opciones, preferencias sexuales, estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana.

## GLOSARIO

Para los efectos de la presente licitación, se entenderá por:

- I. **Administradora del contrato:** Titular del Área Requiriente, en términos del artículo 68 del Reglamento, en órganos centrales, delegacionales o subdelegacionales o servidor público designado, para administrar y vigilar que se cumpla lo estipulado en los contratos que se celebren;
- II. **Área Coordinadora:** Cualquier unidad responsable en órganos centrales, delegacionales o subdelegacionales que, tratándose de proyectos vinculados entre Unidades Responsables, funge como Área Requiriente y se acompaña para llevar a cabo la adquisición, arrendamiento de bienes muebles o la prestación de servicios, de un Área o Áreas Técnicas;
- III. **Área requiriente:** Unidad responsable que solicite formalmente la adquisición, arrendamiento de bienes muebles o la prestación de servicios;
- IV. **Área técnica:** Cualquier área que elabora las especificaciones técnicas de los bienes a adquirir o arrendar o de los servicios y que se deberán considerar en el procedimiento de contratación. Será responsable de responder a las preguntas que realicen los licitantes en las juntas de aclaraciones, evaluar la oferta técnica de las proposiciones presentadas por éstos y, tratándose de bienes, deberá inspeccionar su recepción o la prestación de los servicios;
- V. **CFDI:** Comprobante Fiscal Digital por Internet;
- VI. **Convocante:** La unidad o área facultada para emitir la convocatoria a la licitación pública y las invitaciones a cuando menos tres personas; así como de realizar solicitudes de cotización en adjudicaciones directas. En órganos centrales serán los titulares de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios y de la Subdirección de Adquisiciones;
- VII. **DEA:** Dirección Ejecutiva de Administración;
- VIII. **DRMS:** Dirección de Recursos Materiales y Servicios;
- IX. **Evaluación de proposiciones:** Consiste en el análisis cualitativo y cuantitativo de las ofertas técnicas, económicas, así como de la documentación legal y administrativa presentada por los licitantes en el procedimiento de contratación, que realizan los Órganos centrales, delegacionales y subdelegacionales que se hayan señalado en la Convocatoria, de conformidad con las disposiciones del REGLAMENTO y el criterio de evaluación preestablecido en la propia Convocatoria o Solicitud de cotización;
- X. **Instituto:** Instituto Nacional Electoral;
- XI. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado;
- XII. **Licitante:** La persona física o moral participante en cualquier procedimiento de licitación pública o de invitación a cuando menos tres personas;
- XIII. **MIPYMES:** Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa;
- XIV. **OIC:** El Órgano Interno de Control, de acuerdo con lo establecido en el artículo 81 del Reglamento Interior del Instituto Nacional Electoral, como órgano encargado del control, fiscalización y vigilancia de las finanzas y recursos del Instituto;
- XV. **POBALINES:** Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios. Documento normativo que tiene por objeto establecer e integrar de forma sistematizada, los criterios, directrices, condiciones y acciones, que deben ser observados por los servidores públicos del Instituto Nacional Electoral previo, durante y posteriormente a la realización de los procedimientos de contratación en cumplimiento del artículo 134 Constitucional y a lo dispuesto por el REGLAMENTO;

- XVI. Precio no aceptable:** Es aquél que, derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma Licitación e Invitación a cuando menos tres personas;
- XVII. Proveedor:** La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones o arrendamientos de bienes muebles o prestación de servicios mediante contratación realizada por el Instituto;
- XVIII. Reglamento:** El Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios;
- XIX. Reglamento de Transparencia:** Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Transparencia y Acceso a la Información Pública;
- XX. SAT:** Servicio de Administración Tributaria;
- XXI. Transparencia:** Criterio rector de los procedimientos de contratación, el cual podrá acreditarse mostrando que el flujo de información relativo al propio procedimiento es accesible, claro, oportuno, completo, verificable y que se rige por el principio constitucional de máxima publicidad.

## Índice

1.	INFORMACIÓN GENÉRICA Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN.....	13
1.1.	Objeto de la contratación.....	13
1.2.	Tipo de contratación .....	13
1.3.	Vigencia del contrato .....	13
1.4.	Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio .....	14
1.5.	Visita a las Instalaciones .....	14
1.6.	Idioma de la presentación de las proposiciones.....	15
1.7.	Normas aplicables .....	15
1.8.	Administración y vigilancia del contrato.....	16
1.9.	Moneda en que se deberá cotizar y efectuar el pago respectivo .....	16
1.10.	Condiciones de pago .....	16
1.11.	Anticipos .....	17
1.12.	Requisitos para la presentación del CFDI y trámite de pago .....	17
1.13.	Impuestos y derechos.....	17
1.14.	Transferencia de derechos.....	17
1.15.	Derechos de Autor y Propiedad Intelectual .....	18
1.16.	Transparencia y Acceso a la Información Pública.....	18
1.17.	Responsabilidad laboral .....	19
2.	INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA .....	19
3.	PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES .....	20
4.	CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES .....	21
5.	CRITERIO DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.....	23
6.	ACTOS QUE SE EFECTUARÁN DURANTE EL DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO.....	44
7.	FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO .....	48
8.	PENAS CONVENCIONALES .....	53
9.	DEDUCCIONES .....	54
10.	PRÓRROGAS .....	56
11.	TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.....	56
12.	RESCISIÓN DEL CONTRATO.....	57
13.	MODIFICACIONES AL CONTRATO Y CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN CONTRATARSE....	57
14.	CAUSAS PARA DESECHAR LAS PROPOSICIONES; DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA .....	58
15.	INFRACCIONES Y SANCIONES.....	59
16.	INCONFORMIDADES .....	59
17.	SOLICITUD DE INFORMACIÓN .....	60
18.	NO NEGOCIABILIDAD DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTA CONVOCATORIA .....	60
	ANEXO 1.....	61
	ANEXO 2.....	116
	ANEXO 3 "A" .....	117
	ANEXO 3 "B" .....	118
	ANEXO 3 "C" .....	119
	ANEXO 4.....	120
	ANEXO 5.....	121
	ANEXO 6.....	122
	ANEXO 7.....	123
	ANEXO 9.....	125
	ANEXO 10.....	132
	ANEXO 11.....	133
	ANEXO 12.....	134

## CONVOCATORIA a la Licitación Pública Nacional Presencial en la cual se establecen las bases en las que se desarrollará el procedimiento y en las que se describen los requisitos de participación

### 1. INFORMACIÓN GENÉRICA Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

#### 1.1. Objeto de la contratación

La presente licitación tiene por objeto la contratación del “**Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral**”, que consiste en **1 (una) partida**, por lo tanto, la adjudicación será a un solo LICITANTE.

La descripción detallada del servicio y el alcance de la presente contratación se encuentran en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

#### 1.2. Tipo de contratación

Para el contrato que se adjudique se ejercerán recursos del ejercicio fiscal 2024, y se adjudicará al LICITANTE cuya proposición resulte solvente y será un contrato abierto en términos del artículo 56 del REGLAMENTO conforme al monto mínimo y máximo de menú o servicios que se podrán solicitar y que se señalan a continuación:

Descripción	Cantidad mínima	Cantidad máxima
Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	208,000	520,000

Para la presente contratación se cuenta con autorización para llevar a cabo adquisiciones, arrendamientos y servicios cuya vigencia inicie en el ejercicio fiscal siguiente de aquel en que se formaliza para ejercer recursos en la partida presupuestal 15901 “Otras prestaciones”

La erogación de los recursos para el ejercicio fiscal 2024 estará sujeta a la disponibilidad presupuestal que apruebe la Cámara de Diputados y el presupuesto que apruebe el Consejo General del Instituto, por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad alguna para las partes, cualquier pacto en contrario se considerará nulo.

#### 1.3. Vigencia del contrato

La vigencia de la contratación será a partir del 1 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2024.

Para efecto de lo anterior, con fundamento en el artículo 55 del REGLAMENTO con la notificación del Fallo serán exigibles los derechos y obligaciones establecidos en el modelo de contrato de este procedimiento de contratación y obligará al INSTITUTO y al PROVEEDOR a firmar el contrato en la fecha, hora, lugar y forma prevista en el propio fallo o bien, dentro de los 15 (quince) días naturales posteriores al de la citada notificación. Asimismo, con la notificación del fallo el INSTITUTO podrá solicitar la prestación del servicio de acuerdo con lo establecido en la presente convocatoria.

#### 1.4. Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio

##### 1.4.1 Plazo para la prestación del servicio

El plazo para la prestación del servicio será a partir del 1 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2024.

El otorgamiento del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del INSTITUTO, los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se otorgarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos, el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al PROVEEDOR por escrito y/o correo electrónico.

##### 1.4.2 Lugar para la prestación del servicio y presentación de los entregables

Los lugares para la prestación del servicio serán en los inmuebles que se señalan en el numeral 3 “**Descripción general del servicio**” del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

##### 1.4.3 Condiciones de prestación del servicio

Los LICITANTES participantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas y demás requisitos solicitados en la presente convocatoria y para el caso del LICITANTE que resulte adjudicado, éste deberá prestar el servicio de conformidad con lo establecido en esta convocatoria, lo que derive de la(s) Junta(s) de Aclaraciones y lo asentado en su oferta técnica y económica.

#### 1.5. Visita a las Instalaciones

Para efectos de que conozcan los comedores en donde se prestará el servicio de comedor, se llevarán a cabo dos visitas a las instalaciones del INSTITUTO, la cual será obligatoria para los LICITANTES La primer visita iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur 4124, Sexto Piso, Col. Jardines del Pedregal, Demarcación territorial Álvaro Obregón y se continuará con el recorrido del comedor del CECyRD, el día 4 de diciembre a las 10:00 horas, con fundamento en el artículo 70 del REGLAMENTO, se invitará a personal representante del OIC a dicha visita. La segunda se realizará el día 5 de diciembre para visitar el resto de los inmuebles e iniciará en el inmueble Tlalpan el cual está ubicado en Viaducto Tlalpan No. 100, Colonia Arenal Tepepan, Tlalpan, C.P. 14610, Ciudad de México.

El LICITANTE, al concluir su visita recibirá por parte del INSTITUTO una constancia de asistencia, la cual podrá adjuntar a su propuesta; la asistencia se corroborará con el registro de asistencia que se firme y que quedará bajo resguardo de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios. **El no asistir a la visita a las instalaciones, será causa de desechamiento.**

Para asistir a las visitas se tendrá que enviar correo electrónico a [alberto.angeles@ine.mx](mailto:alberto.angeles@ine.mx) el número máximo permitido es de dos (2) visitantes por empresa, para ello deberá enviar obligatoriamente un correo electrónico con el nombre de las personas que acudirán a la visita.

Así mismo, como parte de la evaluación de las propuestas presentadas por los LICITANTES, en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, se realizará un calendario de visitas para la verificación de las instalaciones y vehículos del LICITANTE, lo cual se hará constar conforme a la Cédula de verificación a instalaciones del LICITANTE (**Apéndice H**), informando a los licitantes mediante correo electrónico o llamada telefónica por lo menos con 24 horas de anticipación.

#### 1.6. Idioma de la presentación de las proposiciones

La convocatoria, la conducción de los actos del procedimiento y los documentos que deriven de los mismos, serán en idioma español.

La oferta técnica y la oferta económica que presenten los LICITANTES deberán ser en idioma español.

#### 1.7. Normas aplicables

De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento los LICITANTES deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las normas que se señalan en el numeral **14.1 y 14.2** del Anexo 1 “Especificaciones técnicas”.

Serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación.

Los LICITANTES deberán acreditar el cumplimiento de estas normas presentando el certificado al nombre de la empresa, emitido por la institución correspondiente.

- **NMX-F-605-NORMEX-2018:** Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. **NOM-043-SSA2-2012.** Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- **ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018:** Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: **NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en sistemas de administración, seguridad y salud en el trabajo, en el Sector 03, “Productos alimenticios, bebidas y tabaco” y/o sector 30 “Hoteles y Restaurantes”; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos para la provisión industrial de comidas preparadas en comedores y/o comedores industriales del sector público y privado y en Provisión de comidas preparadas (catering); lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El licitante deberá presentar documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.
- **NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015,** sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento o hoteles y restaurantes, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el Licitante cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.);** asimismo, deberá presentar **la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**

Asimismo, deberá presentar los demás documentos solicitados en el numeral 14.2 del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

Lo anterior, de conformidad con el **numeral 14 “Normas Oficiales”** del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

### **1.8. Administración y vigilancia del contrato**

De conformidad con el artículo 68 del REGLAMENTO y 143 de las POBALINES, el responsable de vigilar y administrar el contrato que se celebre, a efecto de validar que el PROVEEDOR cumpla con lo estipulado en el mismo, será el Director de Recursos Materiales y Servicios, quien informará lo siguiente:

- 1) De los atrasos e incumplimientos, así como el cálculo de las penas convencionales correspondientes, anexando los documentos probatorios del incumplimiento en que incurra el PROVEEDOR.
- 2) Visto bueno para la liberación de la garantía de cumplimiento.
- 3) Evaluación del PROVEEDOR en los términos establecidos en el artículo 27 del REGLAMENTO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 144 de las POBALINES, el responsable de supervisar el cumplimiento del contrato que se derive de la contratación será el Titular de la Jefatura de Departamento de Servicios Generales B, adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios.

### **1.9. Moneda en que se deberá cotizar y efectuar el pago respectivo**

Los precios se cotizarán en **pesos mexicanos con dos decimales** y serán fijos durante la vigencia del contrato correspondiente.

De conformidad con el artículo 54 fracción XIII del REGLAMENTO, el pago respectivo se realizará en pesos mexicanos.

### **1.10. Condiciones de pago**

El PROVEEDOR debe presentarse en el Departamento de Servicios Generales “B” de la Subdirección de Servicios de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios mensualmente, para entregar y realizar la conciliación operativa para pago correspondiente de forma física o por correo electrónico, y/o cuando sea requerido por el Supervisor del contrato o la persona que éste designe.

Los pagos de los servicios se realizarán en exhibiciones mensuales, previa prestación del servicio y previa validación por parte del Administrador del Contrato.

Posteriormente, el PROVEEDOR deberá presentar al administrador del contrato, el CFDI correspondiente a los servicios efectivamente otorgados durante el mes anterior, así como la nota de crédito correspondiente al pago realizado por los empleados del INSTITUTO que hicieron uso del servicio, así como las deducciones conciliadas, debiendo el Supervisor del Contrato adjuntar el cuadro verificador de los servicios efectivamente otorgados, previa validación del administrador del contrato.

Con fundamento en los artículos 60 del REGLAMENTO y 170 de las POBALINES, la fecha de pago al PROVEEDOR no podrá exceder de 20 (veinte) días naturales contados a partir de la entrega del CFDI, que cumpla con los requisitos fiscales, según lo estipulado en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, en los términos contratados.



#### **1.11. Anticipos**

Para la presente contratación no aplicarán anticipos.

#### **1.12. Requisitos para la presentación del CFDI y trámite de pago**

Los CFDI's que presente el PROVEEDOR para el trámite de pago deberán ser congruentes con el objeto del gasto y la contratación y cumplir con los requisitos fiscales que señalan los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, las reglas 2.7.1.32 o 2.7.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal (RMF) vigente, o las que en lo sucesivo se adicionen o modifiquen. Se deberá privilegiar el uso de la regla 2.7.1.39.

En caso de que el PROVEEDOR utilice la regla 2.7.1.32, al recibir el pago, el PROVEEDOR deberá enviar el CFDI complemento de pago correspondiente, al correo electrónico de la Subdirección de Cuentas por Pagar ([complementodepago.scp@ine.mx](mailto:complementodepago.scp@ine.mx)) y del Administrador del Contrato ([octavio.alejo@ine.mx](mailto:octavio.alejo@ine.mx)) indicando obligatoriamente como referencia el número de Oficio de Solicitud de Pago (OSP), mismo que le será notificado por la Subdirección de Operación Financiera, vía correo electrónico; dicho envío deberá realizarse dentro de los primeros 5 (cinco) días naturales del mes siguiente a aquel en que haya recibido el pago correspondiente.

Para efectos del plazo anterior, se considerará como fecha de recepción del pago, aquella en que el PROVEEDOR haya recibido la transferencia electrónica en la cuenta bancaria señalada para tal efecto, o bien, en la que haya recibido el cheque correspondiente, en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del INSTITUTO, ubicada en Periférico Sur, número 4124, piso 1, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México.

En caso de que no se reciba el CFDI complemento de pago correspondiente en el plazo antes señalado, la Subdirección de Cuentas por Pagar, podrá solicitar que se realice la denuncia correspondiente ante el Servicio de Administración Tributaria.

Si el PROVEEDOR está en posibilidad de cumplir con la regla 2.7.1.39 de la RMF, deberá emitir el CFDI correspondiente dentro de los plazos establecidos por la Dirección de Recursos Financieros para su recepción.

En términos de los artículos 60 del REGLAMENTO y 163 de las POBALINES, para el caso de cualquiera de los supuestos anteriores, la fecha de pago al PROVEEDOR no podrá exceder de 20 (veinte) días naturales contados a partir de la fecha de recepción por parte del INSTITUTO del CFDI correspondiente, previa liberación del pago por parte del Administradora del Contrato, quien, en su caso, deberá adjuntar el comprobante de pago por concepto de penas convencionales a favor del INSTITUTO.

#### **1.13. Impuestos y derechos**

Todos los impuestos y derechos que se generen por la prestación del servicio correrán por cuenta del PROVEEDOR, trasladando al INSTITUTO únicamente el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de acuerdo a la legislación fiscal vigente.

#### **1.14. Transferencia de derechos**

Los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán ser transferidos por el proveedor en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, para oficinas centrales se deberá contar con la autorización por escrito del titular de la

Dirección de Recursos Financieros del Instituto, previa solicitud por escrito del Administrador del Contrato, en la que conste que éste haya revisado que los datos de la misma, coincida con la documentación que obra en su expediente del proveedor, en los términos señalados en el último párrafo del artículo 55 del REGLAMENTO.

Por lo anterior, el único derecho que se podrá transferir a un tercero derivado de la adjudicación del contrato es el derecho de cobro y el PROVEEDOR no podrá subcontratar parcial o totalmente los servicios solicitados. El PROVEEDOR será el único responsable ante el INSTITUTO de los derechos y obligaciones contraídas durante la vigencia del contrato.

Para efectos del párrafo anterior, se considera como tercero, cualquier persona física o moral constituida de conformidad con las leyes aplicables en la República Mexicana o su país de origen, incluyendo las denominadas como casa matriz, sucursal o subsidiaria.

#### **1.15. Derechos de Autor y Propiedad Intelectual**

Con fundamento en el artículo 54 fracción XX del REGLAMENTO, el LICITANTE y el PROVEEDOR, según sea el caso, asumen cualquier tipo de responsabilidad por las violaciones que pudiera darse en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, con respecto del objeto de la presente convocatoria, por lo que de presentarse alguna reclamación al INSTITUTO o se presenten controversias por violación a derechos de autor o de propiedad industrial de terceros durante la vigencia del contrato que se celebre y posterior a éste, el PROVEEDOR se obligará a sacar a salvo y en paz al INSTITUTO frente a las autoridades administrativas y judiciales que correspondan.

En caso de litigio por una supuesta violación a lo establecido en el presente numeral, el INSTITUTO dará aviso al PROVEEDOR para que en un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles a la fecha de recepción de la notificación de la referida violación tome las medidas pertinentes al respecto. En el supuesto de que el PROVEEDOR no pueda cumplir con el objeto del contrato que se derive de la presente convocatoria por dicho litigio, el INSTITUTO dará por rescindido el contrato que se celebre y hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo.

Por lo anterior el PROVEEDOR será el único responsable, si para el cumplimiento de las obligaciones y objeto del contrato derivado del presente documento, hacen uso indebido de marcas o viola los derechos de autor.

Con fundamento en el artículo 83 de la Ley Federal del Derecho de Autor, el INSTITUTO gozará de la titularidad de los derechos patrimoniales sobre los materiales producidos y le corresponderán las facultades relativas a la divulgación, integridad y de colección sobre los mismos.

Los derechos de propiedad intelectual que surjan con motivo del objeto del contrato que derive de la adjudicación del proceso de contratación a que haya lugar, serán propiedad exclusiva del Instituto, por lo que el Proveedor deberá garantizar la originalidad de estos y de todos sus componentes.

#### **1.16. Transparencia y Acceso a la Información Pública**

Derivado de la prestación de los servicios solicitados, cuando el PROVEEDOR o su personal maneje información de terceros, tendrá la obligación de proteger los datos personales obtenidos, con la finalidad de regular su tratamiento legítimo, controlado e informado, con el fin de garantizar la privacidad y el derecho a la autodeterminación informativa de las personas, en cumplimiento a la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de julio de 2010.

### 1.17. Responsabilidad laboral

El PROVEEDOR será el único patrón de todas las personas que con cualquier carácter intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento de la contratación y asumirá todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole liberando al INSTITUTO de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario o beneficiario o intermediario.

En su caso, el PROVEEDOR será responsable de sacar en paz y a salvo al INSTITUTO de cualquier reclamación de sus trabajadores, así como a reintegrarle los gastos que hubiere tenido que erogar por esta causa y a pagar daños y perjuicios que se cause al INSTITUTO por esta circunstancia.

El INSTITUTO facilitará al proveedor adjudicado el Código de Ética de la Función Pública Electoral y el Código de Conducta para efecto de que los conozcan y conforme a sus políticas pueda apegarse el personal designado a la prestación del servicio durante su estancia en las instalaciones del Instituto.

Lo anterior tal como se señala en el numeral 18 “Código de Ética de la Función Pública Electoral y el Código de Conducta” del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

## 2. INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA

- a) Conforme a lo estipulado en los párrafos primero y segundo del artículo 41 del REGLAMENTO, la entrega de proposiciones se hará en **sobre cerrado** que contendrá la oferta técnica y la oferta económica. La documentación distinta a la proposición podrá entregarse, a elección del LICITANTE, dentro o fuera del sobre que la contenga.
- b) El sobre o paquete cerrado deberá indicar la razón o denominación social del LICITANTE.
- c) Conforme lo previsto en el noveno párrafo del artículo 31 del REGLAMENTO y el artículo 56, fracción III, el inciso f) de las POBALINES, se indica a los LICITANTES que sólo podrán presentar una proposición para la partida única objeto del presente procedimiento de contratación.
- d) De acuerdo a lo señalado en el primer párrafo del artículo 66 de las POBALINES, la proposición y los documentos que se solicitan en el numeral 4.1 de la presente convocatoria deberán ser **firmados autógrafamente** por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma, por lo que no podrá desecharse cuando las demás hojas que la integran o sus anexos carezcan de firma o rúbrica, las cuales no deberán tener tachaduras ni enmendaduras.
- e) De conformidad con lo estipulado en el segundo párrafo del artículo 66 de las POBALINES, **cada uno de los documentos que integren la proposición y aquellos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica**, así como el resto de los documentos que entregue el LICITANTE.

Conforme a lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo 66 de las POBALINES, en el caso de que alguna o algunas hojas de los documentos mencionados en el párrafo anterior carezcan de folio y se constate que la o las hojas no foliadas mantienen continuidad o en el supuesto de que falte alguna hoja y la omisión pueda ser cubierta con información contenida en la propia proposición o con los documentos distintos a la misma, la Convocante no desechará la proposición.

- f) Las proposiciones deberán realizarse en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO en la presente convocatoria, sus anexos y las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).
- g) De conformidad con las fracciones I y II del artículo 64 de las POBALINES, los LICITANTES podrán entregar, dentro o fuera del sobre cerrado, el **Anexo 12** de la presente convocatoria que

servirá a cada participante como constancia de recepción de la documentación que entregue en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones. Asentándose dicha recepción en el acta respectiva o anexándose copia de la constancia entregada a cada LICITANTE. La falta de presentación de dicho anexo no será motivo para desechar la proposición y se extenderá un acuse de recibo de la documentación que entregue el LICITANTE en el acto.

### **3. PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES**

#### **3.1. Condiciones establecidas para la participación en los actos del procedimiento**

La(s) Junta(s) de Aclaraciones, el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, se realizarán de manera presencial, a los cuales podrán asistir los LICITANTES, sin perjuicio de que el Fallo pueda notificarse por escrito conforme a lo dispuesto por el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO.

Únicamente podrán participar personas de nacionalidad mexicana.

De conformidad con lo señalado en el artículo 31 décimo párrafo del REGLAMENTO, a los Actos del procedimiento podrá asistir cualquier persona en calidad de observador, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos.

#### **3.2. Licitantes que no podrán participar en el presente procedimiento**

No podrán participar las personas físicas o morales que se encuentren en los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO y 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas. La Dirección de Recursos Materiales y Servicios verificará desde el registro de participación y hasta el Fallo que los LICITANTES no se encuentren inhabilitados durante todo el procedimiento.

#### **3.3. Para el caso de presentación de proposiciones conjuntas**

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 36 fracción V y 41 del REGLAMENTO y el artículo 60 de las POBALINES, los interesados podrán agruparse para presentar una proposición, cumpliendo los siguientes aspectos:

- I. Cualquiera de los integrantes de la agrupación podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación que se solicita en el numeral 6.1 de la presente convocatoria.
- II. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán **con precisión** los aspectos siguientes:
  - a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
  - b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
  - c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de esta licitación;

- d) **Descripción clara y precisa del objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones,** y
  - e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes en forma solidaria, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo.
- III. El convenio a que hace referencia la fracción II de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que a los LICITANTES que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus Anexos.
- IV. De conformidad con lo señalado en el artículo 41 sexto párrafo del REGLAMENTO, los actos, contratos, convenios o combinaciones que lleven a cabo los LICITANTES en cualquier etapa del procedimiento deberán apegarse a lo dispuesto por la Ley Federal de Competencia Económica en materia de prácticas monopólicas y concentraciones, sin perjuicio de que el INSTITUTO determine los requisitos, características y condiciones de los mismos en el ámbito de sus atribuciones.
- V. En el supuesto de que se adjudique el contrato a los LICITANTES que presentaron una proposición conjunta, el convenio indicado en la fracción II de este numeral y las facultades del apoderado legal de la agrupación que formalizará el contrato respectivo, deberán constar en escritura pública, salvo que el contrato sea firmado por todas las personas que integran la agrupación que formula la proposición conjunta o por sus representantes legales, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que formuló la proposición conjunta, antes de la fecha fijada para la firma del contrato, lo cual deberá comunicarse mediante escrito a la convocante por dichas personas o por su apoderado legal, al momento de darse a conocer el fallo o a más tardar en las veinticuatro horas siguientes.

#### 4. **CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES**

Los LICITANTES deberán presentar los requisitos y **documentos completamente legibles**, señalados en los **puntos 4.1, 4.2 y 4.3**, según se describe a continuación:

##### 4.1. **Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica**

De conformidad con el segundo párrafo del artículo 41 del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción III inciso g) de las POBALINES, la documentación distinta a la proposición podrá entregarse, a elección del LICITANTE, dentro o fuera del sobre que la contenga.

De **los LICITANTES y cada uno de los LICITANTES en participación conjunta** de conformidad con lo establecido en la fracción VII del artículo 36 del REGLAMENTO y fracción VII del artículo 64 de las POBALINES, deberán presentar en original o copia, según corresponda los documentos que se listan en los incisos siguientes, mismos que no deberán tener tachaduras ni enmendaduras y deberán estar firmados **autógrafamente** por el representante legal del LICITANTE, en caso de participación conjunta los documentos deben ser firmados **autógrafamente** por los representantes legales de las empresas consorciadas que los suscriben, que intervienen en la formalización del convenio de participación conjunta.

- a) Manifestación por escrito del representante legal del LICITANTE, **bajo protesta de decir verdad**, donde señale la existencia legal y personalidad jurídica del LICITANTE y que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para suscribir la propuesta que presenta para la presente licitación, en el campo correspondiente, se indicará el

objeto social o actividad preponderante mediante el cual conste que desempeña actividades relacionadas con la contratación materia del presente procedimiento, así como la información que, con fundamento en el artículo 64 fracción V de las POBALINES, se solicita en el **Anexo 2** de la presente convocatoria (*en original*).

Debiéndola acompañar de la copia simple por ambos lados de su identificación oficial **VIGENTE y LEGIBLE** (credencial para votar, pasaporte, cédula profesional), tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, la del representante legal, esto de conformidad con lo señalado en el artículo 64 fracción IX de las POBALINES. En caso de presentar credencial para votar, para verificar la vigencia se consultará la siguiente liga <https://listanominal.ine.mx/scpln/>

- b) Manifestación, **bajo protesta de decir verdad**, de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO, **Anexo 3 “A”** (*en original*).
- c) Manifestación, **bajo protesta de decir verdad**, de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales y en materia de seguridad social, **Anexo 3 “B”** (*en original*).
- d) Manifestación, **bajo protesta de decir verdad**, de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, **Anexo 3 “C”** (*en original*).
- e) Escrito del LICITANTE en el que **manifieste bajo protesta de decir verdad**, que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del INSTITUTO induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes. **Anexo 4** (*en original*).
- f) Escrito en el que **manifieste bajo protesta de decir verdad** que es de nacionalidad mexicana. **Anexo 5**.
- g) En caso de pertenecer al Sector de MIPYMES, carta en la que manifieste bajo protesta de decir verdad el rango al que pertenece su empresa conforme a la estratificación determinada por la Secretaría de Economía **Anexo 6**.
- h) En su caso, el convenio de participación conjunta, identificando al representante común designado por las empresas, debiendo adjuntar copia de la identificación oficial **VIGENTE** de cada uno de los firmantes.

Cada una de las empresas que participan bajo la modalidad de participación conjunta deberá presentar debidamente requisitados y firmados autógrafamente los formatos que se relacionan en el presente numeral como incisos **a), b), c), d), e), f)** y en su caso, **g)**. El Licitante (**persona física o moral, participante**) que presente la proposición deberá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición.

Los documentos antes mencionados, son indispensables para evaluar la documentación distinta a la proposición técnica y económica y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento. Con excepción de los referidos en los incisos g) y h) ya que no es obligatorio pertenecer al sector MIPyMES o participar de manera conjunta.

#### 4.2. **Contenido de la oferta técnica**

- a) La oferta técnica que será elaborada conforme al **numeral 2** de la presente convocatoria, **deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas”, de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo** y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).

- b) **Previo cumplimiento de la totalidad de los requisitos contenidos en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas”** de la presente convocatoria, para efectos de la evaluación por puntos y porcentajes, que se realizará según se señala en el **numeral 5** de la presente convocatoria, **el LICITANTE deberá incluir, como parte de su oferta técnica, los documentos que se solicitan en la Tabla de Evaluación de Puntos y Porcentajes**, mismos que se encuentran señalados en el **numeral 5.1** de la presente convocatoria.
- c) Tratándose de participación conjunta, cualquiera de los consorciados podrá presentar los documentos que se solicitan para acreditar cualquiera de los rubros de la referida Tabla de Evaluación.

Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.

#### 4.3. Contenido de la oferta económica

- a) Los LICITANTES deberán presentar en original la oferta económica, debiendo preferentemente requisitar el **Anexo 7** de la presente convocatoria, **conteniendo como mínimo los requisitos que en dicho anexo se solicitan**. La oferta económica deberá ser presentada para la partida única objeto del presente procedimiento, debiendo ser congruente con lo presentado en su oferta técnica, en **pesos mexicanos**, considerando **dos decimales**, separando el IVA y el importe total ofertado en número y letra.
- b) Para la elaboración de su oferta económica, el LICITANTE deberá cotizar todos los conceptos que se incluyen y considerar que los precios que cotiza serán considerados fijos durante la vigencia del contrato y no podrá modificarlos bajo ninguna circunstancia, hasta el último día de vigencia del contrato objeto de la presente licitación.
- c) Los precios que se oferten no deberán cotizarse en condiciones de prácticas desleales de comercio o de competencia económica, sino que deberán corresponder al mercado de acuerdo con la Ley Federal de Competencia Económica y la normativa en la materia.

La proposición de la oferta económica es indispensable para su evaluación y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.

### 5. CRITERIO DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO, el INSTITUTO analizará y evaluará las proposiciones mediante el mecanismo de **evaluación por puntos y porcentajes**, verificando que las proposiciones cumplan con los requisitos solicitados en la presente convocatoria, sus anexos y las modificaciones que resulten de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, lo que permitirá realizar la evaluación en igualdad de condiciones para todos los LICITANTES.

Según se establece en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios a través del titular de la Subdirección de Adquisiciones del INSTITUTO, será la responsable de analizar cualitativamente la documentación legal y administrativa solicitada en el numeral 4.1 de la presente convocatoria, determinando si cumplen o no cumplen en relación a lo indicado en dicho numeral y los anexos correspondientes de la presente convocatoria. Dicho análisis se incorporará como un anexo del Acta de Fallo, mismo que formará parte integral de la misma.

#### 5.1. Criterio de evaluación técnica

Atendiendo lo establecido en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, la Dirección Ejecutiva de Prerrogativas y Partidos Políticos a través de la Dirección de Recursos Materiales y

Servicios, es quien evaluará las ofertas técnicas aceptadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Asignando la puntuación que corresponda a la oferta técnica, **previo cumplimiento de la totalidad de los requisitos contenidos en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas”** de la presente convocatoria, y conforme a los rubros y Subrubro que se detallan en la “Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes”.

**Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes:**

- a) A efecto de llevar a cabo una evaluación de proposiciones objetiva y equitativa, se tomará en cuenta las características de los servicios objeto del procedimiento de contratación, de tal manera que los LICITANTES obtengan una puntuación o unidades porcentuales en dichos rubros realmente proporcionales.

Los contratos que presenten los LICITANTES deberán estar debidamente firmados e incluir sus anexos correspondientes, que permitan al INSTITUTO, verificar el alcance de la contratación respectiva.

- b) Para acreditar la especialidad se cuantificará el número de contratos que se presenten a evaluación, con los cuales se acredite que el LICITANTE ha realizado actividades que son iguales o muy similares a la naturaleza del servicio que se solicita en el procedimiento de contratación.

En caso de presentar más contratos de los solicitados, sólo se considerarán los que correspondan de acuerdo al consecutivo de folios de la proposición.

- c) Para acreditar la experiencia se asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales al LICITANTE o los LICITANTES que acrediten el máximo tiempo de experiencia, conforme a los límites establecidos. La experiencia se tomará de los contratos acreditados para la especialidad.

Se sumará el tiempo durante el cual el licitante se ha dedicado a prestar servicios de la misma naturaleza objeto de la contratación, para el cómputo de los contratos se sumará el tiempo de vigencia de cada contrato sin duplicar o adicionar los períodos de convivencia entre estos, de manera que si dos o más contratos conviven durante cierto número de días calendario, se computarán solo esos días, sin que se adicionen o incrementen tantas veces como contratos coincidan, por lo que no serán considerados para acreditar temporalidad alguna adicional a su vigencia, entendiéndose que, no podrán ser acumulativos ante la convivencia.

No sumará el plazo en el que no se acredite haber prestado servicios.

Si algún LICITANTE acredita más tiempo o número de contratos de los límites solicitados, sólo se le asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales que correspondan al límite máximo determinado.

- d) Se aceptará la presentación de contratos celebrado(s) con el sector público o privado, ya sea mínimo 1 (uno) y máximo 5 (cinco) contratos, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, contabilizados a partir de la fecha en que se lleve a cabo el acto de presentación y apertura de proposiciones

- e) A partir del o los LICITANTES que hubieren obtenido la mayor puntuación o unidades porcentuales asignadas en términos de lo dispuesto en los incisos b) y c) de este numeral, se distribuirá de manera proporcional la puntuación o unidades porcentuales a los demás LICITANTES, de forma que si tales LICITANTES hubieran presentado contratos o documentos acreditando el mayor número de años y/o el mayor número de contratos de la misma naturaleza del objeto de la presente contratación, se les hubiera otorgado el máximo de puntuación o unidades porcentuales, así como el número de años que efectivamente acreditaron, para así determinar la puntuación o unidades porcentuales que les corresponde.



- f) Personal con discapacidad. Conforme a lo previsto en el segundo párrafo del artículo 15 del REGLAMENTO, para la obtención de los puntos correspondientes, el LICITANTE deberá incluir escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad o que cuenta con personal con discapacidad.

De conformidad con el artículo 56 fracción VI inciso g) de las POBALINES, el LICITANTE deberá acreditar que la empresa cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción del 5% (cinco por ciento) cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses computada hasta la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, misma que se comprobará con:

- I. El aviso de alta de tales trabajadores al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, y
- II. Una constancia que acredite que dichos trabajadores son personas con discapacidad en términos de lo previsto por la fracción IX del artículo 2 de la Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad.

Cuando se trate de personas físicas con discapacidad, para hacer válida la preferencia es necesario presentar:

- I. Una constancia que acredite que es una persona con discapacidad en términos de lo previsto por la fracción IX del artículo 2 de la Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad.

- g) Micro, Pequeñas y Medianas Empresas. Conforme a lo previsto en el tercer párrafo del artículo 15 del REGLAMENTO, para la obtención de los puntos correspondientes, el LICITANTE, en caso de pertenecer al Sector MiPYMES, deberá presentar copia del documento expedido por autoridad competente que determine la estratificación como micro, pequeña o mediana empresa, o bien, carta en la que manifieste bajo protesta de decir verdad el rango al que pertenece su empresa conforme a la estratificación determinada por la Secretaría de Economía, y que acredite que produce bienes con innovación tecnológica y que se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

### Tabla de evaluación por puntos y porcentajes

Rubro 1	CAPACIDAD DEL LICITANTE:		Total, de puntos
			24.00
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados
1.1	Capacidad de los recursos humanos	Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio.	12.00
1.1.1	Experiencia	El LICITANTE presentará los currículums vitae (C.V.) de las personas que designe para realizar el “ <b>Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Instituto Nacional Electoral</b> ”, de conformidad a lo siguiente:  A fin de avalar su experiencia, el LICITANTE presentará los siguientes CV:	3.00

		Puesto	Cantidad
		Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering	1
		Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	1
		Nutriólogo para el diseño de menús	1
		Supervisor auxiliar de operaciones	7
		Chef	6
Por lo		anterior, los Currículums que el LICITANTE presentará para cada perfil solicitado en el presente rubro, deberá contener:	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre completo</li> <li>• Dirección</li> <li>• Grado de Estudios</li> <li>• Experiencia detallada relacionada con la materia del rol propuesto</li> <li>• Nombre de las empresas y/o proyectos detallando los periodos en los que ha participado, pudiendo ser del sector público y/o privado</li> </ul>	
		No se tomarán en cuenta aquellos curriculum's que no contengan las características antes señaladas.	
		Se tomarán en cuenta para esta evaluación los primeros currículums de cada perfil, es decir, el primer C.V. de Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, el primer C.V. de Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, el primer C.V. de Nutriólogo para el diseño de menús, los primeros 7 (siete) C.V. de Supervisor auxiliar de operaciones y los primeros 6 (seis) C.V. de Chef, lo anterior de acuerdo con el orden o folio consecutivo en que se presente la proposición.	
		El LICITANTE deberá anexar los documentos probatorios que sustenten la experiencia avalada en C.V., (cartas de recomendación, formatos de servicio anteriores y/o constancias laborales extendidos por los patrones anteriores).	
		Perfiles que se evaluarán:	
		<b>1 (un) Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, 1 (un) Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</b>	
		Para el caso del Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering y el Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 meses de experiencia, por lo que se le otorgarán 0.35 (cero punto treinta y cinco) puntos, y el resto de la	

		<p>puntuación (0.15 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 394 1305 789"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 394 1062 506">Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</th> <th data-bbox="1062 394 1305 506">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 506 1062 562">Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 506 1305 562">0.50 (cero punto cincuenta puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 562 1062 648">Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 562 1305 648">0.42 (cero punto cuarenta y dos puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 648 1062 730">Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 648 1305 730">0.35 (cero punto treinta y cinco puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 730 1062 789">No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 730 1305 789">0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="540 789 1305 873"><b>Total, a obtener por 1 Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering y 1 Supervisor general de operaciones para comedores con cocina: 1 (un punto)</b></p> <p data-bbox="540 898 1019 926"><b>1 (un) Nutriólogo para el diseño de menús</b></p> <p data-bbox="540 957 1305 1142">Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 meses de experiencia, por lo que se le otorgarán 0.49 (cero punto cuarenta y nueve) puntos, y el resto de la puntuación (0.21 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 1171 1305 1516"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 1171 1062 1228">Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)</th> <th data-bbox="1062 1171 1305 1228">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 1228 1062 1297">Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1228 1305 1297">0.70 (cero punto setenta puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1297 1062 1367">Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1297 1305 1367">0.60 (cero punto sesenta puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1367 1062 1444">Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1367 1305 1444">0.49 (cero punto cuarenta y nueve puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1444 1062 1516">No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1444 1305 1516">0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="540 1516 1305 1577"><b>Total, a obtener por 1 Nutriólogo para el diseño de menús: 0.70 (cero punto setenta puntos)</b></p> <p data-bbox="540 1608 938 1635"><b>Supervisor auxiliar de operaciones</b></p> <p data-bbox="540 1667 1305 1852">Para el caso de los Supervisores auxiliares de operaciones, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 meses de experiencia, por lo que se le otorgarán 0.21 (cero punto veintiuno) puntos, y el resto de la puntuación, se otorgará de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="557 1881 1289 1932"> <thead> <tr> <th data-bbox="557 1881 987 1932">Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)</th> <th data-bbox="987 1881 1289 1932">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> </table>	Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso	Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.50 (cero punto cincuenta puntos)	Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.42 (cero punto cuarenta y dos puntos)	Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.35 (cero punto treinta y cinco puntos)	No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso	Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.70 (cero punto setenta puntos)	Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.60 (cero punto sesenta puntos)	Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.49 (cero punto cuarenta y nueve puntos)	No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)	Puntos en cada caso
Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso																							
Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.50 (cero punto cincuenta puntos)																							
Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.42 (cero punto cuarenta y dos puntos)																							
Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.35 (cero punto treinta y cinco puntos)																							
No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)																							
Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso																							
Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.70 (cero punto setenta puntos)																							
Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.60 (cero punto sesenta puntos)																							
Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.49 (cero punto cuarenta y nueve puntos)																							
No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)																							
Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)	Puntos en cada caso																							

		<table border="1"> <tr> <td>Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.10 (cero punto diez puntos)</td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)</td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.07 (cero punto cero siete puntos)</td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </table>	Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)	Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)	Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)	No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)			
Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)												
Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)												
Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)												
No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)												
		<p><b>Total, a obtener por 7 Supervisor auxiliar de operaciones: 0.70 (cero punto setenta puntos). Se asignará máximo 0.10 por cada currículum que cumpla con lo anterior, para los supervisores auxiliares de operaciones, por lo que los puntos máximos a obtener serán 0.70, (ya que se requieren siete)</b></p>											
		<p><b>Chef</b></p>											
		<p>Para el caso de los Chef, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 meses de experiencia, por lo que se le otorgarán 0.21 (cero punto veintiuno) puntos, y el resto de la puntuación, se otorgará de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p>											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Chef (6 personas)</b></th> <th><b>Puntos en cada caso</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.10 (cero punto diez puntos)</td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)</td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.07 (cero punto cero siete puntos)</td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Chef (6 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>	Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)	Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)	Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)	No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	
<b>Chef (6 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>												
Acredita experiencia de 36 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)												
Acredita experiencia de 24 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.085 (cero punto cero ochenta y cinco puntos)												
Acredita experiencia de 12 meses para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)												
No acredita experiencia para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)												
		<p><b>Total, a obtener por 6 Chef: 0.60 (cero punto sesenta puntos). Se asignará máximo 0.10 por cada currículum que cumpla con lo anterior, para los chef, por lo que los puntos máximos a obtener serán 0.60, (ya que se requieren seis)</b></p>											
		<p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro</u></b> <b><u>3.00 (tres puntos)</u></b></p>											
		<p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de meses de experiencia, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p>											
		<p>El LICITANTE deberá señalar claramente quién se presenta como Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, Nutriólogo para el diseño de menús, Supervisor auxiliar de</p>											

		<p>operaciones y Chef. Para evaluación se considerarán los primeros 16 (dieciséis) currículums de acuerdo con el orden o folio consecutivo en que se presente la proposición.</p> <p>El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada en cada currículum, el cual deberá indicar los datos de referencia, teléfonos para validar la información y el perfil que acredita con el currículum.</p> <p>No serán considerados aquellos Curriculum que no acrediten el mínimo de 12 (doce) meses de experiencia.</p>	
<p>1.1.2</p>	<p>Competencia o habilidad en el trabajo</p>	<p>El LICITANTE deberá acreditar los conocimientos académicos del personal que asignará para la prestación del “<b>Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Instituto Nacional Electoral</b>”, debiendo ser el mismo personal propuesto para la acreditación del <b>Subrubro 1.1.1. Experiencia</b> de conformidad con la siguiente tabla de evaluación.</p> <p>Lo anterior se acredita mediante la presentación de copia simple del título, cédula profesional, tira de materias, carta de pasante o cualquier documento expedido o avalado por una Institución Educativa con validez oficial, en el que se pueda acreditar el nivel educativo y el porcentaje de los créditos cubiertos, debiendo corresponder al Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, Nutriólogo para el diseño de menús, Supervisor auxiliar de operaciones y Chef, de acuerdo con el <b>Subrubro 1.1.1. Experiencia</b> de la presente tabla, así como a las Licenciaturas y/o Ingenierías que, de manera enunciativa mas no limitativa, podrán ser propias de los perfiles que se evaluarán-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</li> <li>• Ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía, administración o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico</li> <li>• Licenciado en Nutrición Humana o Gastronomía</li> </ul> <p>En caso de presentar cédula profesional, se consultará su autenticidad en la siguiente liga: <a href="https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx">https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx</a></p> <p><b>La Licenciatura y/o ingeniería terminada se acreditará mediante Título o cédula profesional, Licenciatura y/o ingeniería trunca se acreditará con constancia de estudios emitido por institución educativa con validez oficial y/o tira de materias y/o historial académico, Bachillerato y/o carreta técnica terminado se acreditará con certificado de bachillerato y/o certificado de carrera técnica concluida, Bachillerato y/o carreta técnica trunca se acreditará con constancia de estudios emitido por institución educativa con validez oficial y/o tira de materias y/o historial académico, Secundaria terminada se acreditará con certificado de secundaria emitido por institución educativa con validez oficial</b></p> <p>Perfiles que se evaluarán:</p>	<p>7.00</p>

		<p><b>Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</b></p> <p>Para el caso de estos supervisores, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite secundaria terminada, por lo que se le otorgarán 0.70 puntos y el resto de la puntuación (0.30 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="560 619 1291 1060"> <thead> <tr> <th>Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</th> <th>Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Licenciatura y/o ingeniería terminada</td> <td>1.00 (un punto)</td> </tr> <tr> <td>Licenciatura y/o ingeniería trunca</td> <td>0.90 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Bachillerato y/o carreta técnica terminado</td> <td>0.80 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Bachillerato y/o carreta técnica trunca</td> <td>0.75 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Secundaria terminada</td> <td>0.70 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Sin estudios comprobables</td> <td>0.00 (cero puntos cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por cada supervisor: 1.00 (un punto), total de 2.00 (dos puntos)</b></p> <p><b>Nutriólogo para el diseño de menús</b></p> <p>Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite secundaria terminada, por lo que se le otorgarán 0.77 puntos y el resto de la puntuación (0.30 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="592 1396 1258 1795"> <thead> <tr> <th>Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)</th> <th>Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Licenciatura y/o ingeniería terminada</td> <td>1.10 (un punto)</td> </tr> <tr> <td>Licenciatura y/o ingeniería trunca</td> <td>0.98 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Bachillerato y/o carreta técnica terminado</td> <td>0.91 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Bachillerato y/o carreta técnica trunca</td> <td>0.84 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Secundaria terminada</td> <td>0.77 (puntos)</td> </tr> <tr> <td>Sin estudios comprobables</td> <td>0.00 (cero puntos cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por 1 Nutriólogo para el diseño de menús: 1.10 (un punto)</b></p> <p><b>Supervisor auxiliar de operaciones</b></p>	Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso	Licenciatura y/o ingeniería terminada	1.00 (un punto)	Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.90 (puntos)	Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.80 (puntos)	Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.75 (puntos)	Secundaria terminada	0.70 (puntos)	Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)	Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso	Licenciatura y/o ingeniería terminada	1.10 (un punto)	Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.98 (puntos)	Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.91 (puntos)	Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.84 (puntos)	Secundaria terminada	0.77 (puntos)	Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)
Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso																													
Licenciatura y/o ingeniería terminada	1.00 (un punto)																													
Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.90 (puntos)																													
Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.80 (puntos)																													
Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.75 (puntos)																													
Secundaria terminada	0.70 (puntos)																													
Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)																													
Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso																													
Licenciatura y/o ingeniería terminada	1.10 (un punto)																													
Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.98 (puntos)																													
Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.91 (puntos)																													
Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.84 (puntos)																													
Secundaria terminada	0.77 (puntos)																													
Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)																													

Para el caso de los Supervisores auxiliares de operaciones, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite secundaria terminada, por lo que se le otorgarán 0.21 (cero punto veintiuno) puntos, y el resto de la puntuación, se otorgará de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.

<b>Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>
Licenciatura y/o ingeniería terminada	0.30 (cero punto treinta puntos)
Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.27 (cero punto veintisiete puntos)
Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.25 (cero punto veinticinco puntos)
Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.23 (cero punto veintitrés puntos)
Secundaria terminada	0.21 (cero punto veintiún puntos)
Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)

**Total, a obtener por 7 Supervisor auxiliar de operaciones: 2.10 (dos punto diez puntos)**

**Chef**

Para el caso de los Chef, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite secundaria terminada, por lo que se le otorgarán 0.21 (cero punto veintiuno) puntos, y el resto de la puntuación, se otorgará de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.

<b>Chef (6 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>
Licenciatura y/o ingeniería terminada	0.30 (cero punto treinta puntos)
Licenciatura y/o ingeniería trunca	0.27 (cero punto veintisiete puntos)
Bachillerato y/o carreta técnica terminado	0.25 (cero punto veinticinco puntos)
Bachillerato y/o carreta técnica trunca	0.23 (cero punto veintitrés puntos)
Secundaria terminada	0.21 (cero punto veintiún puntos)
Sin estudios comprobables	0.00 (cero puntos cero puntos)

**Total, a obtener por 6 Chef: 1.80 (uno punto ocho puntos)**

**Total, de puntos a obtener en este Subrubro 7.00 puntos**

El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.

<p>1.1.3</p>	<p>Dominio de herramientas relacionadas con el servicio</p>	<p>El LICITANTE deberá acreditar los conocimientos técnicos del personal que asignará para la prestación del “<b>Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Instituto Nacional Electoral</b>”, debiendo ser el mismo personal propuesto para la acreditación del <b>Subrubro 1.1.1. Experiencia</b> de conformidad con la siguiente tabla de evaluación.</p> <p>Lo anterior se acredita mediante la presentación de la copia simple del certificado, constancia expedida por una Institución Educativa con validez oficial, o expedida por la STPS y/o expedida por cualquiera de las marcas de los equipos descritos en el Anexo Técnico. <u>Para evaluación se considerarán solo 3 (tres) constancias para cada perfil, independientemente del orden, folio o cantidad de constancias presentadas por el licitante</u>, debiendo corresponder al Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, Nutriólogo para el diseño de menús, Supervisor auxiliar de operaciones y Chef, de acuerdo con el <b>Subrubro 1.1.1. Experiencia</b> de la presente tabla.</p> <p>Perfiles que se evaluarán:</p> <p><b>1 (un) Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, 1 (un) Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</b></p> <p>Para el caso del Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering y el Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 1 constancia, por lo que se le otorgarán 0.14 (cero punto catorce) puntos, y el resto de la puntuación (0.06 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 1293 1305 1738"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 1293 1062 1402">Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</th> <th data-bbox="1062 1293 1305 1402">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 1402 1062 1486">Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1402 1305 1486">0.20 (cero punto veinte puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1486 1062 1570">Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1486 1305 1570">0.17 (cero punto diecisiete puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1570 1062 1654">Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1570 1305 1654">0.14 (cero punto catorce puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1654 1062 1738">No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1062 1654 1305 1738">0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por 1 Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering y 1 Supervisor general de operaciones para comedores con cocina: 0.40 (cero punto cuarenta puntos)</b></p> <p><b>1 (un) Nutriólogo para el diseño de menús</b></p>	Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso	Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.20 (cero punto veinte puntos)	Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.17 (cero punto diecisiete puntos)	Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.14 (cero punto catorce puntos)	No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	<p>2.00</p>
Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering Supervisor general de operaciones para comedores con cocina	Puntos en cada caso												
Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.20 (cero punto veinte puntos)												
Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.17 (cero punto diecisiete puntos)												
Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.14 (cero punto catorce puntos)												
No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)												



		<p>Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 1 constancia, por lo que se le otorgarán 0.21 (cero punto veintiún) puntos, y el resto de la puntuación (0.09 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 520 1305 915"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 520 1060 579">Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)</th> <th data-bbox="1060 520 1305 579">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 579 1060 663">Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 579 1305 663">0.30 (cero punto treinta puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 663 1060 747">Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 663 1305 747">0.25 (cero punto veinticinco puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 747 1060 831">Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 747 1305 831">0.21 (cero punto veintiún puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 831 1060 915">No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 831 1305 915">0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por 1 Nutriólogo para el diseño de menús: 0.30 (cero punto treinta puntos)</b></p> <p><b>7 (siete) Supervisor auxiliar de operaciones</b></p> <p>Para el caso de los Supervisor auxiliar de operaciones, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 1 constancia, por lo que se le otorgarán 0.07 (cero punto cero siete) puntos, y el resto de la puntuación (0.03 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 1276 1305 1671"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 1276 1060 1335">Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)</th> <th data-bbox="1060 1276 1305 1335">Puntos en cada caso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 1335 1060 1419">Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 1335 1305 1419">0.10 (cero punto diez puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1419 1060 1503">Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 1419 1305 1503">0.08 (cero punto cero ocho puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1503 1060 1587">Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 1503 1305 1587">0.07 (cero punto cero siete puntos)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1587 1060 1671">No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td data-bbox="1060 1587 1305 1671">0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por 7 Supervisores auxiliares de operaciones: 0.70 (cero punto setenta)</b></p> <p><b>6 (seis) Chef</b></p> <p>Para el caso de los Chef, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 1 constancia, por lo que se le otorgarán 0.07 (cero punto cero siete) puntos, y el resto de la puntuación</p>	Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso	Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.30 (cero punto treinta puntos)	Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.25 (cero punto veinticinco puntos)	Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.21 (cero punto veintiún puntos)	No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)	Puntos en cada caso	Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)	Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.08 (cero punto cero ocho puntos)	Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)	No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)
Nutriólogo para el diseño de menús (1 persona)	Puntos en cada caso																					
Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.30 (cero punto treinta puntos)																					
Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.25 (cero punto veinticinco puntos)																					
Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.21 (cero punto veintiún puntos)																					
No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)																					
Supervisor auxiliar de operaciones (7 personas)	Puntos en cada caso																					
Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)																					
Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.08 (cero punto cero ocho puntos)																					
Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)																					
No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)																					

		<p>(0.03 puntos), se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Chef (6 personas)</b></th> <th><b>Puntos en cada caso</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.10 (cero punto diez puntos)</td> </tr> <tr> <td>Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.08 (cero punto cero ocho puntos)</td> </tr> <tr> <td>Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.07 (cero punto cero siete puntos)</td> </tr> <tr> <td>No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Total, a obtener por 6 Chef: 0.60 (cero punto sesenta)</b></p> <p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 2.00 (dos puntos)</u></b></p> <p>El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.</p>	<b>Chef (6 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>	Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)	Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.08 (cero punto cero ocho puntos)	Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)	No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)	
<b>Chef (6 personas)</b>	<b>Puntos en cada caso</b>												
Presenta 3 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.10 (cero punto diez puntos)												
Presenta 2 constancias que acreditan que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.08 (cero punto cero ocho puntos)												
Presenta 1 constancias que acredita que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.07 (cero punto cero siete puntos)												
No presenta constancias que acrediten que se encuentra capacitado para prestar el servicio descrito en el Anexo técnico.	0.00 (cero punto cero puntos)												
1.2	<b>Capacidad de los recursos Económicos y de equipamiento</b>	<b>Que se considere necesaria para que el licitante cumpla con el contrato, conforme a los requerimientos establecidos en la Convocatoria.</b>	<b>11.00</b>										
1.2.1	Capacidad de los recursos económicos	<p>El LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10% (diez por ciento) del monto de su oferta económica total contractual conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES.</p> <p>Se entiende por monto total de su oferta al Monto total antes de I.V.A. (Subtotal) ofertado por el licitante en su oferta económica.</p> <p>Para demostrar la capacidad económica, el LICITANTE deberá presentar la declaración fiscal anual 2022 con acuse de recibo y sello digital y la última declaración fiscal mensual provisional a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta (el mes inmediato anterior al presente procedimiento); presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son hasta del 20% (veinte por ciento) del monto total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15.de la Resolución Miscelánea Fiscal 2023. En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.</p>	<b>6.00</b>										

		<p>Se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al Licitante que acredite el mínimo de diez por ciento (10%) del monto total de su oferta, es decir 4.2 (cuatro punto dos) puntos y, si acredita mayor porcentaje, se le otorgará de manera proporcional con base en los puntos restantes (1.8 puntos). El mayor porcentaje de ingresos será hasta del 20% (veinte por ciento) del monto de su oferta económica total.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 6.00 (seis puntos)</u></b></p>	
1.2.2	Capacidad de los recursos de equipamiento	<p>Para acreditar la Capacidad de Equipamiento, el Licitante deberá presentar lo siguiente:</p> <p>Deberá presentar un escrito como parte de la propuesta en el que relacione la equipo, vehículos y herramienta, con copia de las facturas que avalen la adquisición y copia de la ficha técnica y/o folletos y/o fotografías, con la cual cuenta mencionando marca, modelo y la cantidad con la cual prestará los servicios objeto de este proceso de contratación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ (2 Pzas.) Equipos de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</li> <li>✓ (2 Pzas.) Equipos de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</li> <li>✓ (2 Pzas.) Hornos tipo Rational Industrial a vapor y convencional</li> <li>✓ (2 Pzas.) Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</li> <li>✓ (8 Pzas.) Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</li> <li>✓ (2 Pzas.) Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</li> <li>✓ (2 Pzas.) Vehículos con caja seca de preferencia con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerrada</li> <li>✓ (2 Pzas.) Vehículos con caja refrigerada con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.</li> </ul> <p>El rango para considerarse para la asignación de puntos será entre <b>15</b> (70%) y <b>7</b> (30%) piezas de la maquinaria, equipo y utensilios que se requiere para llevar a cabo el servicio requerido, señalado anteriormente.</p> <p>Es decir, se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al Licitante que acredite el mínimo de treinta por ciento (30%) de la maquinaria, equipo y utensilios (7 piezas) que se requiere para llevar a cabo el servicio requerido (3.5 puntos), agregando copia de ficha técnica y/o folletos y/o fotografías de los conceptos; es decir, una ficha técnica por cada concepto, siempre y cuando dicha ficha corresponda a la descripción solicitada y, si acredita mayor porcentaje, se le otorgará una puntuación proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <p>En caso de presentar menos del 30% (7 piezas) de la maquinaria, equipo y utensilios requeridos, no se le otorgarán puntos.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 5.00 (cinco puntos)</u></b></p> <p>La no presentación del escrito solicitado representa el no otorgamiento de puntos.</p>	5.00

1.3	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	<p>De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (cero punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>Lo anterior, comprobándose con la documentación que se relacione en la convocatoria. En caso de no contar no se otorgarán puntos.</p> <p><b>El total de puntos a otorgar en el Subrubro será de 0.50 (cero punto cincuenta) puntos</b></p>	0.50								
1.4	Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	<p>Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.</p> <table border="1" data-bbox="570 951 1276 1094"> <tr> <td>Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica</td> <td>0.20 (cero punto veinte puntos)</td> </tr> <tr> <td>No acredita</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </table> <p>De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.</p> <table border="1" data-bbox="570 1272 1276 1388"> <tr> <td>Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género</td> <td>0.30 (cero punto treinta puntos)</td> </tr> <tr> <td>No acredita</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </table> <p><b>El total de puntos a otorgar en el Subrubro será de 0.50 (cero punto cincuenta) puntos.</b></p>	Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 (cero punto veinte puntos)	No acredita	0.00 (cero punto cero puntos)	Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 (cero punto treinta puntos)	No acredita	0.00 (cero punto cero puntos)	0.50
Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 (cero punto veinte puntos)										
No acredita	0.00 (cero punto cero puntos)										
Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 (cero punto treinta puntos)										
No acredita	0.00 (cero punto cero puntos)										
Rubro 2	<b>EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE:</b>		<b>Total, de puntos</b>								
			<b>18.00</b>								
Los contratos que presente el Licitante serán los mismos que se tomarán para evaluación de los surubros <b>2.1 Experiencia</b> y <b>2.2 Especialidad</b> del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar y que el licitante acredite haber realizado.											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados								
	Especialidad y Experiencia	El Licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro									

		<p>documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a <u>5 (cinco) años</u> de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por “servicios con similares características y condiciones” el siguiente rango:</p> <p><b>Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio.</b></p> <p>Para facilitar la evaluación el Licitante preferentemente presentará una relación de contratos o cualquier otro documento, indicando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Número consecutivo.</li> <li>2. Número de contrato.</li> <li>3. Vigencia.</li> <li>4. Fecha de formalización.</li> <li>5. Monto.</li> <li>6. Objeto.</li> <li>7. Nombre del cliente (Empresa, nombre de persona de contacto y cargo, teléfonos de los contactos y/o correo electrónico para verificar la información)</li> <li>8. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento.</li> <li>9. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento.</li> <li>10. Indicador de folio donde termina el contrato o documento.</li> </ol> <p>La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>El Licitante deberá presentar como mínimo 1 (un) contrato y como máximo 5 (cinco) contratos o cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <p>Para la obtención de puntos de experiencia se considerarán los contratos con los que acredite la especialidad (servicios similares al objeto de la presente contratación)</p> <p>Los puntos se asignarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="690 1789 1161 1906"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00 (nueve puntos)</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.00 (nueve puntos)
Concepto	Puntos máximos					
Especialidad	9.00 (nueve puntos)					

		Experiencia	9.00 (nueve puntos)	
2.1	Experiencia	<p><b>Para LA EXPERIENCIA:</b></p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 5 (cinco) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de meses que sumen los contratos que acredite el licitante (máximo 60), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>Se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que el LICITANTE acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6.3 (seis punto tres) puntos y si acredita más meses de experiencia, estos se le otorgarán de manera proporcional con base en los puntos restantes (2.7 puntos). No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.</li> <li>Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</li> <li>Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.</li> <li>Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</li> </ol> <p>En caso de que dos o más Licitantes acrediten el mismo número de meses de experiencia, se dará la misma puntuación a los Licitantes que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el LICITANTE.</p> <p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve puntos).</u></b></p>		9.00
2.2	Especialidad	<p><b>Para LA ESPECIALIDAD:</b> Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 1 contrato, es decir, en caso de que el licitante acredite 1 contrato, obtendrá 6.3 (seis punto tres) puntos, y para los cuatro contratos restantes, los puntos a otorgarse (2.7 puntos) se distribuirán de manera proporcional.</p> <p>Presentar mínimo 1 (uno) y máximo 5 (cinco) contratos o cualquier otro documento, celebrados con el sector público o privado, entendiéndose</p>		9.00

		<p>como similar haber sido prestado el <b>servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio</b>.</p> <p>El límite máximo para presentar es de 5 (cinco) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los <b>9.00 (nueve puntos)</b>.</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.</li> <li>Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</li> <li>Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.</li> <li>Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</li> <li>Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los <u>5 (cinco) años (60 meses)</u> de la presentación y apertura de proposiciones.</li> </ol> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 5 (cinco) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.</p> <p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve puntos).</u></b></p>	
<b>Rubro 3</b>	<b>PROPUESTA DE TRABAJO:</b>		<b>Total, de puntos</b>
	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria		<b>8.00 puntos</b>
<b>Subrubro</b>	<b>Concepto</b>	<b>Forma de Evaluación</b>	<b>Puntos Esperados</b>
<b>3.1</b>	Oferta técnica	Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica indique la forma en que dará cumplimiento a todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico".	
<b>3.1.1</b>	Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	<p>A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, el licitante deberá:</p> <p>Presentar la descripción detallada de la metodología estándar de manera clara, a través de un diagrama de flujo, del cómo se realizará el proceso señalado en el Anexo Técnico el cual deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Procedimiento para:</b> Prestación del servicio ordinario,</li> <li>✓ <b>Procedimiento para:</b> Manejo higiénico de los alimentos, antes,</li> </ul>	<b>2.00</b>

		<p>durante y posterior a su preparación</p> <p>✓ <b>Procedimiento para:</b> Transportación de alimentos preparados (Catering).</p> <p>Para el otorgamiento de puntos, se asignará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 1 proceso de metodología, por lo que se le otorgarán 1.40 (uno punto cuarenta) puntos por 1 proceso, y el resto de la puntuación (0.60 puntos), se otorgará en el cumplimiento de las 3 metodologías de los procesos de atención de la prestación del servicio.</p> <table border="1" data-bbox="540 625 1308 982"> <thead> <tr> <th>Aspectos</th> <th>Puntos para otorgar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrega Metodología de los 3 procedimientos para la atención del servicio</td> <td>2.00 (dos puntos cero puntos)</td> </tr> <tr> <td>Entrega Metodología de los 2 procedimientos para la atención del servicio</td> <td>1.70 (uno punto setenta puntos)</td> </tr> <tr> <td>Entrega Metodología de 1 procedimiento para la atención del servicio</td> <td>1.40 (uno punto cuarenta puntos)</td> </tr> <tr> <td>No entrega de Metodología de los 3 procedimiento para para atención del servicio</td> <td>0.00 (cero punto cero puntos)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 2.00 (dos puntos).</u></b></p> <p>La no presentación del escrito solicitado representa el no otorgamiento de puntos.</p>	Aspectos	Puntos para otorgar	Entrega Metodología de los 3 procedimientos para la atención del servicio	2.00 (dos puntos cero puntos)	Entrega Metodología de los 2 procedimientos para la atención del servicio	1.70 (uno punto setenta puntos)	Entrega Metodología de 1 procedimiento para la atención del servicio	1.40 (uno punto cuarenta puntos)	No entrega de Metodología de los 3 procedimiento para para atención del servicio	0.00 (cero punto cero puntos)	
Aspectos	Puntos para otorgar												
Entrega Metodología de los 3 procedimientos para la atención del servicio	2.00 (dos puntos cero puntos)												
Entrega Metodología de los 2 procedimientos para la atención del servicio	1.70 (uno punto setenta puntos)												
Entrega Metodología de 1 procedimiento para la atención del servicio	1.40 (uno punto cuarenta puntos)												
No entrega de Metodología de los 3 procedimiento para para atención del servicio	0.00 (cero punto cero puntos)												
<p><b>3.1.2</b></p>	<p>Plan de Trabajo propuesto</p>	<p>El LICITANTE deberá presentar su Plan de Trabajo mediante el cual llevará a cabo las actividades correspondientes al servicio considerando los mantenimientos al equipo y la presentación de entregables en las fechas establecidas en la convocatoria.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objeto de la contratación.</li> <li>2. Vigencia de la prestación del servicio.</li> <li>3. Lugares donde prestará el servicio.</li> <li>4. Especificaciones generales.</li> <li>5. Documentación solicitada (entregables).</li> <li>6. Normas oficiales.</li> </ol> <p>El Plan de Trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstas en el Anexo Técnico.</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 3 aspectos, es decir, en caso de que el licitante acredite 3 aspectos, obtendrá 2.10 (dos punto diez) puntos, y para los tres aspectos restantes, los puntos a otorgarse (0.9 puntos) se otorgarán de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="540 1839 1308 1866"> <thead> <tr> <th>Aspectos</th> <th>Puntos para otorgar</th> </tr> </thead> </table>	Aspectos	Puntos para otorgar	<p><b>3.00</b></p>								
Aspectos	Puntos para otorgar												



		<table border="1"> <tr> <td>1. Objeto de la contratación</td> <td rowspan="3">2.10 (dos punto diez puntos)</td> </tr> <tr> <td>2. Vigencia de la prestación del servicio</td> </tr> <tr> <td>3. Lugares donde se prestará el servicio</td> </tr> <tr> <td>4. Especificaciones generales</td> <td>2.40 (dos punto cuarenta puntos)</td> </tr> <tr> <td>5. Documentación solicitada (entregables)</td> <td>2.70 (dos punto setenta puntos)</td> </tr> <tr> <td>6. Normas oficiales</td> <td>3.00 (tres puntos)</td> </tr> </table> <p><b>El máximo de puntos a otorgar en el sub Subrubro será de 3.00 (tres puntos).</b></p>	1. Objeto de la contratación	2.10 (dos punto diez puntos)	2. Vigencia de la prestación del servicio	3. Lugares donde se prestará el servicio	4. Especificaciones generales	2.40 (dos punto cuarenta puntos)	5. Documentación solicitada (entregables)	2.70 (dos punto setenta puntos)	6. Normas oficiales	3.00 (tres puntos)	
1. Objeto de la contratación	2.10 (dos punto diez puntos)												
2. Vigencia de la prestación del servicio													
3. Lugares donde se prestará el servicio													
4. Especificaciones generales	2.40 (dos punto cuarenta puntos)												
5. Documentación solicitada (entregables)	2.70 (dos punto setenta puntos)												
6. Normas oficiales	3.00 (tres puntos)												
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	<p>A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos el licitante presentará debidamente firmado por el representante legal el organigrama hasta 4 niveles, en el que designe cuando menos al siguiente personal.</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p> <p>b) Nombre y cargo del Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, (1 persona) Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, (1 persona), en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo del Nutriólogo para el diseño de menús, (1 persona) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo de los Supervisor auxiliar de operaciones (7 Personas) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el cuarto nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chefs (6 Personas) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el cuarto nivel.</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 1 nivel, es decir, en caso de que el licitante acredite 1 nivel, obtendrá 2.10 (dos punto diez) puntos, y para los tres niveles restantes, los puntos a otorgarse (0.9 puntos) se otorgarán de manera proporcional con base en una regla de 3 del 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveles</th> <th>Puntos para otorgar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</td> <td>2.10 (dos punto diez puntos)</td> </tr> </tbody> </table>	Niveles	Puntos para otorgar	1. Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.	2.10 (dos punto diez puntos)	3.00						
Niveles	Puntos para otorgar												
1. Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.	2.10 (dos punto diez puntos)												

		<p>2. Nombre y cargo del Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Catering, (1 persona) Supervisor general de operaciones para comedores con cocina, (1 persona), en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>3. Nombre y cargo del Nutriólogo para el diseño de menús, (1 persona) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el tercer nivel.</p> <p>4. Nombre y cargo de los Supervisor auxiliar de operaciones (7 Personas) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el cuarto nivel.</p> <p>5. Nombre y cargo de los Chefs (6 Personas) en el servicio a contratar que podrán prestar el servicio, en el cuarto nivel.</p>	<p>2.32 (dos punto treinta y dos puntos)</p> <p>2.54 (dos punto cincuenta y cuatro puntos)</p> <p>2.76 (dos punto setenta y seis puntos)</p> <p>3.00 (tres puntos)</p>	
		<p>El licitante deberá de considerar para el esquema estructural al personal que contemple en los <b>subrubros: 1.1.1 Experiencia</b> y <b>1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo</b> y presentará el listado SUA del mes inmediato anterior con el nombre del personal propuesto.</p> <p>La no presentación del escrito solicitado y el SUA, representa el no otorgamiento de puntos.</p> <p><b><u>Total, de puntos a obtener en este Subrubro 3.00 (tres puntos)</u></b></p>		
<b>Rubro 4</b>	<b>CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS:</b>			<b>Total, de puntos</b>
				<b>10.00</b>
	Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación		Puntos Esperados
<b>4.1</b>	Cumplimiento de contratos	<p>Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del <b>Rubro 2 Experiencia y especialidad del licitante</b> de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.</p> <p>Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:</p>		<b>10.00</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liberación de fianza o garantía;</li> <li>• Cancelación de fianza o garantía;</li> <li>• Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.</li> </ul> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 1 cumplimiento de contrato, es decir, en caso de que el licitante acredite 1 cumplimiento de contrato, obtendrá 7.00 (siete puntos) puntos, y para los cuatro cumplimientos restantes, los puntos a otorgarse (3.00 puntos) se distribuirán de manera proporcional.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto</p> <p>Solo se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite similitud al servicio requerido por el Instituto.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada.</p> <p>El total de puntos a otorgar en el presente Subrubro no excederá de <b>10.00 (diez puntos)</b>.</p>	
<b>Total, de puntos y porcentajes asignados para evaluar la oferta técnica</b>			<b>60.00 puntos</b>
<b>De conformidad con lo señalado en el segundo párrafo del artículo 77 de las POBALINES, el puntaje mínimo que se tomará en cuenta para considerar que la oferta técnica es solvente y, por tanto, no será desechada por este motivo, será de:</b>			<b>45.00 puntos</b>

De conformidad con lo señalado en el segundo párrafo del artículo 77 de las POBALINES, el puntaje o porcentaje mínimo que se tomará en cuenta para considerar que la oferta técnica es solvente y, por tanto, no ser desechada, será de **45.00 puntos**. La evaluación formará parte del Acta de Fallo.

Las propuestas que se considerarán susceptibles de evaluar económicamente serán aquellas que hayan cumplido legal, administrativa y técnicamente.

## 5.2. Criterio de evaluación económica

- a) Atendiendo lo establecido en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios a través del titular de la Subdirección de Adquisiciones del INSTITUTO, evaluará económicamente las proposiciones. Serán susceptibles de evaluación aquellas que cumplan con el puntaje mínimo requerido en la evaluación técnica y los precios ofertados no sean precios no aceptables, según se señala en el segundo párrafo del artículo 72 de las POBALINES.

De conformidad con el artículo 79 de las POBALINES, para determinar la puntuación o unidades porcentuales que correspondan a la oferta económica, se aplicará la siguiente fórmula:

$$POE = MPemb \times 40 / MPi.$$

Dónde:

POE = Puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la Oferta Económica;

MPemb = Monto de la Oferta económica más baja, y

MPi = Monto de la i-ésima Oferta económica;

### 5.3. Criterios para la adjudicación del contrato

De conformidad con lo establecido en el artículo 44 fracción I del REGLAMENTO, una vez hecha la evaluación de las proposiciones, conforme a lo señalado en los numerales 5, 5.1 y 5.2 de esta convocatoria y de acuerdo con el resultado que se obtenga de la evaluación por puntos y porcentajes, se determinará la proposición que será susceptible de ser adjudicada conforme a lo siguiente:

- a) El contrato de prestación de servicios se adjudicará al LICITANTE, cuya proposición haya resultado solvente.

Se entenderá por proposición solvente aquella que cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria a la Licitación, sus anexos y en su caso, modificaciones derivadas de la(s) Junta(s) de Aclaraciones y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y que al mismo tiempo haya obtenido el mejor resultado en la evaluación combinada de puntos y porcentajes.

- b) Con fundamento en el segundo párrafo del artículo 44 del REGLAMENTO y el primer párrafo del artículo 83 de las POBALINES, en caso de empate entre dos o más LICITANTES en una misma o más partidas o conceptos, se dará preferencia a las personas que integren el sector de MiPYMES, y se adjudicará el contrato en primer término a las micro empresas, a continuación se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga en carácter de mediana empresa.
- c) Con fundamento en el último párrafo del artículo 44 del REGLAMENTO y el segundo párrafo del artículo 83 de las POBALINES, de subsistir el empate, la adjudicación se efectuará a favor del LICITANTE que resulte ganador del sorteo de insaculación que realice la convocante, el cual se efectuará en el Acto de Fallo del procedimiento y consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada LICITANTE empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del LICITANTE ganador y posteriormente las demás boletas de los LICITANTES que resultaron empatados en esa partida o concepto, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. En caso de existir más partidas o conceptos empatados se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas (dos o más partidas). Se levantará acta que firmarán los asistentes, sin que la inasistencia, la negativa o falta de firma de los LICITANTES o invitados invalide el acto. Para llevar a cabo un sorteo de insaculación la convocante invitará al Órgano Interno Control y al testigo social que, en su caso, participe en la licitación.

## 6. ACTOS QUE SE EFECTUARÁN DURANTE EL DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

### De las actas de los Actos que se efectúen:

De conformidad con el artículo 46 del REGLAMENTO, las actas de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se realicen, del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, serán firmadas por los LICITANTES que hubieran asistido, sin que la falta de firma de alguno de ellos reste validez o efectos a las mismas, de las cuales se podrá entregar una copia a dichos asistentes, y al finalizar cada Acto se fijará un ejemplar del acta correspondiente en un lugar visible al que tenga acceso el público, por

un término no menor de 5 (cinco) días hábiles, en el domicilio de la convocante, conforme a lo siguiente:

- a) **Documento impreso.** En la oficina del Departamento de Licitaciones e Invitaciones de la Subdirección de Adquisiciones adscrita a la Dirección Ejecutiva de Administración, ubicadas en el sexto piso del Edificio Zafiro II, en Periférico Sur 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México, en días hábiles con horario de 09:00 a 18:00 horas.
- b) **Documento electrónico en formato PDF.** Podrá ser descargado desde la página web del INSTITUTO en el siguiente vínculo: <https://www.ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>  
Lo anterior sustituye a la notificación personal.

## 6.1. Acto de Junta de Aclaraciones

### 6.1.1 Lugar, fecha y hora:

La Junta de Aclaraciones de la presente convocatoria se llevará a cabo de conformidad con lo señalado en el artículo 40 del REGLAMENTO y el artículo 61 de las POBALINES, el día **8 de diciembre de 2023, a las 11:00 horas**, en Sala de Juntas de Usos Múltiples del Piso 1, ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México. **Siendo optativo para los LICITANTES su asistencia a la misma.**

Con fundamento en lo señalado en el artículo 40 del REGLAMENTO, el servidor público que presida deberá ser asistido por un representante del área técnica o requirente de los materiales, arrendamientos o servicios objeto de la contratación, de la Dirección Jurídica y asesorados por un representante del Órgano Interno Control del INSTITUTO, a fin de que se resuelvan en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los LICITANTES relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria.

### 6.1.2 Solicitud de aclaraciones:

- a) Los LICITANTES que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria, **deberán presentar un escrito en el que expresen su interés en participar en la licitación**, por sí o en representación de un tercero; De conformidad con lo señalado en el artículo 61 cuarto párrafo de las POBALINES, dicho escrito deberá contener los siguientes datos generales:
  - I. Del LICITANTE: Registro Federal de contribuyentes, nombre y domicilio, así como, en su caso, de su apoderado o representante.  
  
Tratándose de personas morales, además se señalará su nacionalidad, la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales así como el nombre de los socios, y
  - II. Del representante legal del LICITANTE: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas.

Las solicitudes de aclaración se presentarán **a más tardar el día 6 de diciembre 2023, a las 11:00 horas**, en el domicilio en el que se llevara a cabo la junta de aclaraciones o a los correos [roberto.medina@ine.mx](mailto:roberto.medina@ine.mx) y [ary.rodriquez@ine.mx](mailto:ary.rodriquez@ine.mx)

- b) Cuando el escrito de interés en participar se presente fuera del plazo previsto o al inicio de la junta de aclaraciones, el LICITANTE podrá formular preguntas sobre las respuestas que dé la Convocante a las preguntas que le sean propias.

- c) Si el escrito de interés en participar no se presenta, se permitirá el acceso en calidad de observador a la Junta de Aclaraciones a la persona que lo solicite, en términos del penúltimo párrafo del artículo 31 del REGLAMENTO. Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la Convocatoria, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados podrán ser desechadas por la Convocante.
- d) Las solicitudes de aclaración se enviarán en **formato WORD** que permita a la convocante su clasificación e integración. En caso de presentarse en el domicilio señalado deberá presentar las solicitudes de aclaración en versión electrónica en un medio físico mismo que le será devuelto en la junta de aclaraciones respectiva.

Para la presentación de preguntas se utilizará el siguiente formato:

Nombre del LICITANTE:			
Licitación Pública Nacional Presencial No.:			
Relativa a :			
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (Número, inciso, etc.)	Pregunta
(campo obligatorio)	(campo obligatorio)	(campo obligatorio)	(campo obligatorio)

### 6.1.3 Desarrollo de la Junta de Aclaraciones:

El servidor público que presida dará lectura a la declaratoria oficial para iniciar el Acto, dará a conocer el orden del día y la logística para su conducción atendiendo en todo momento lo señalado en el artículo 62 de las POBALINES.

- I. En la fecha y hora establecida para la primera Junta de Aclaraciones, el servidor público que la presida procederá a dar contestación a las solicitudes de aclaración, mencionando el nombre del o los LICITANTES que las presentaron. La convocante podrá optar por dar contestación a dichas solicitudes de manera individual o de manera conjunta tratándose de aquéllas que hubiera agrupado por corresponder a un mismo punto o apartado de la convocatoria.
- II. Quien presida la(s) Junta(s) de Aclaraciones podrá suspender la sesión, en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o del tiempo que se emplearía en darles contestación, informando a los LICITANTES la hora y, en su caso, fecha o lugar, en que se continuará con la Junta de Aclaraciones.

Una vez que la convocante termine de dar respuesta a las solicitudes de aclaración, se dará inmediatamente oportunidad a los LICITANTES para que, en el mismo orden de los puntos o apartados de la convocatoria en que se dio respuesta, formulen la(s) pregunta(s) que estimen pertinentes en relación con las respuestas recibidas, únicamente respecto de las preguntas que se le sean propias, conforme se establece en el último párrafo del artículo 40 del REGLAMENTO.

Atendiendo al número de preguntas, se informará a los LICITANTES si éstas serán contestadas en ese momento o si se suspende el acto para reanudarlo en hora o fecha posterior.

Las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo previsto en el inciso b) del numeral 6.1.2 de la presente convocatoria, no serán contestadas por la convocante por resultar extemporáneas, debiéndose integrar al expediente respectivo; en caso de que algún LICITANTE presente nuevas solicitudes de aclaración en la junta correspondiente, las deberá entregar por escrito y la convocante las recibirá, pero no les dará respuesta. En ambos supuestos, si el servidor público que presida la Junta de Aclaraciones considera necesario citar a una ulterior junta, la convocante deberá tomar en cuenta dichas solicitudes para responderlas.

- III. De la(s) Junta(s) de Aclaraciones se levantará el acta en la que se harán constar los cuestionamientos formulados por los interesados y las respuestas se harán de la siguiente forma: si fueren respuestas técnicas el área solicitante las atenderá, tratándose de respuestas legales y

administrativas será la convocante. En el acta correspondiente a la última Junta de Aclaraciones se indicará expresamente esta circunstancia.

- IV. Si derivado de la o las Juntas de Aclaraciones se determina posponer la fecha de celebración del acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, la modificación respectiva a la convocatoria deberá publicarse; en este caso, el diferimiento deberá considerar la existencia de un plazo de al menos 6 (seis) días naturales, desde el momento en que concluya la Junta de Aclaraciones hasta el momento del acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.
- V. De conformidad con el artículo 39 tercer párrafo del REGLAMENTO, cualquier modificación a la convocatoria de la presente licitación, incluyendo las que resulten de la o las Juntas de Aclaraciones, formará parte de la misma y deberá ser considerada por los LICITANTES en la elaboración de su proposición.

## **6.2. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones**

### **6.2.1 Lugar, fecha y hora**

El Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones se llevará a cabo de conformidad con lo estipulado en el artículo 42 del REGLAMENTO y el artículo 63 de las POBALINES, el día **15 de diciembre 2023, a las 12:00 horas**, en Sala de Juntas de Usos Múltiples del Piso 1, ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México.

### **6.2.2 Registro de asistencia y revisión preliminar de documentación distinta a la oferta técnica y económica**

Conforme a lo señalado en el artículo 41 último párrafo del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción III inciso h) del de las POBALINES, previo al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones el INSTITUTO la convocante registrará la asistencia de los LICITANTES durante los 60 (sesenta) minutos previos al inicio del Acto. Asimismo, y a solicitud de los LICITANTES podrá realizar revisiones preliminares a la documentación distinta a la propuesta técnica y económica, hasta treinta minutos antes a la hora de su inicio.

La solicitud de dichas revisiones será optativa para los LICITANTES, por lo que no se podrá impedir el acceso a quien decida presentar su documentación, proposición en sobre cerrado en la **fecha, hora y lugar establecido** para la celebración del citado Acto.

### **6.2.3 Inicio del acto**

A partir de la hora señalada para el inicio del Acto, el servidor público que lo presida sólo podrá permitir el acceso a cualquier persona en calidad de observador conforme a lo establecido en el penúltimo párrafo del artículo 31 del REGLAMENTO.

El servidor público que presida dará lectura a la declaratoria oficial para iniciar el Acto, dará a conocer el orden del día y la logística para su conducción atendiendo en todo momento lo señalado en los artículos 63 y 64 de las POBALINES.

Una vez iniciado el Acto se procederá a registrar a los asistentes, salvo aquéllos que ya se hubieren registrado en los términos del numeral 6.2.2 de esta convocatoria, en cuyo caso se pasará lista a los mismos.

#### 6.2.4 Desarrollo del Acto

- a) De conformidad con el artículo 36 fracción VI del REGLAMENTO, **para poder intervenir en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones**, bastará que los LICITANTES **presenten escrito** en donde su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para intervenir, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica, **debiendo entregarlo a la convocante en el momento en que realice su registro de asistencia.**
- b) En acatamiento a lo previsto en el artículo 41 primer párrafo y artículo 42 fracción I del REGLAMENTO, una vez recibidas las proposiciones en sobre cerrado, se procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido, por lo que la convocante sólo hará constar la documentación que presentó cada LICITANTE y el monto ofertado, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido; **las proposiciones ya presentadas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por los LICITANTES,** lo anterior, de conformidad con lo señalado en el noveno párrafo del artículo 31 del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción III inciso d) de las POBALINES.
- c) En cumplimiento a lo estipulado en el artículo 42 fracción II del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción III inciso j) de las POBALINES, de entre los LICITANTES que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que el INSTITUTO designe, rubrican la parte o partes de las proposiciones que en el acto determine el servidor público que presida, y
- d) De conformidad con el artículo 42 fracción III del REGLAMENTO, se levantará el acta que servirá de constancia de la celebración del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, en la que se harán constar el importe de cada una de ellas y la documentación presentada por cada LICITANTE; asimismo, se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el Fallo de la licitación.

#### 6.3. Acto de Fallo

- a) De conformidad con lo estipulado en el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO, el **22 de diciembre de 2023**, se notificará por escrito a cada uno de los licitantes el acta de fallo informándoles que se encontrará a su disposición en la página del Instituto <https://www.ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>
- b) Con fundamento en el artículo 42 fracción III del REGLAMENTO, la fecha y hora para dar a conocer el Fallo quedará comprendida dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la establecida para el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de 20 (veinte) días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.
- c) Según lo señalado en el artículo 45 octavo párrafo del REGLAMENTO, contra el Fallo no procederá recurso alguno; sin embargo, procederá la inconformidad en términos del Título Séptimo, Capítulo Primero del REGLAMENTO.

#### 7. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con el primer párrafo del artículo 55 del REGLAMENTO, con la notificación del Fallo serán exigibles los derechos y obligaciones establecidas en el modelo del contrato de la presente convocatoria (**Anexo 9**) y obligará al INSTITUTO y al representante legal del PROVEEDOR a firmar el contrato correspondiente en la fecha, hora, lugar y forma prevista en el propio fallo o bien, dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes al día de la notificación del Fallo, en la Subdirección de Adquisiciones con atención al Departamento de Contratos, ubicada en Periférico Sur 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, en la Ciudad de México.

**En caso de que el PROVEEDOR adjudicado no firme el contrato, se estará a lo siguiente:**



En acatamiento a lo previsto en el segundo párrafo del artículo 55 del REGLAMENTO, si el LICITANTE no firma el contrato por causas imputables al mismo, la convocante sin necesidad de un nuevo procedimiento deberá adjudicar al LICITANTE que haya obtenido el segundo lugar, dentro del margen del 10% (diez por ciento) de la puntuación de conformidad con lo asentado en el fallo y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación.

Con fundamento en el artículo 78 fracción I del REGLAMENTO, los LICITANTES que injustificadamente y por causas imputables a los mismos no formalicen dos o más contratos que les haya adjudicado el Instituto en el plazo de dos años calendario, contados a partir del día en que haya fenecido el término para la formalización del primer contrato no formalizado, el Órgano Interno de Control, además de la sanción a que se refiere el primer párrafo del artículo 77 del REGLAMENTO, lo inhabilitará temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona en procedimientos de contratación o celebrar contratos regulados por el REGLAMENTO.

## **7.1. Para la suscripción del contrato para personas físicas y morales:**

### **7.1.1 Documentación que deberá entregar el Licitante que resulte adjudicado:**

De conformidad con la fracción VI del artículo 64 de las POBALINES, a más tardar al día hábil siguiente a la fecha de notificación del fallo, el PROVEEDOR deberá enviar a los correos electrónicos [lucia.galvan@ine.mx](mailto:lucia.galvan@ine.mx) y [alonso.rodriguez@ine.mx](mailto:alonso.rodriguez@ine.mx):

#### **En formato digital (Word o Excel):**

- a. La oferta técnica, y
- b. La oferta económica

Debiendo ser idénticas a las presentadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones para efecto de elaborar el Anexo Específico del contrato que se formalice, en caso de existir diferencias, el PROVEEDOR aceptará las modificaciones necesarias que hagan prevalecer la proposición presentada impresa en el referido Acto.

- a) Documentación legal requerida, en original y copia simple para cotejo, para formalización del contrato

#### **A. Documentación legal requerida, en original y copia simple para cotejo, para formalización del contrato**

##### **Persona moral**

- a) Testimonio de la escritura pública del acta constitutiva en su caso, las reformas o modificaciones que hubiere sufrido.
- b) Testimonio de la escritura pública en que conste el poder notarial del representante legal para actos de administración, para el cual se verificará que no haya sido revocado a la fecha de registro del Proveedor o de la firma del Contrato.

Los documentos señalados anteriormente, deberán encontrarse debidamente inscritos en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio que corresponda. Tratándose de poderes especiales no será necesaria dicha inscripción.

- b) Identificación oficial del representante legal VIGENTE (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
- d) Constancia de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP): formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.

- e) En caso de modificaciones a la situación fiscal que haya realizado el Proveedor, formato R2 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- f) Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
- g) Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

#### **Persona física**

- a) Identificación oficial VIGENTE (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
- b) Constancia de alta ante la SHCP: formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- c) En caso de modificaciones a la situación fiscal que haya realizado el Proveedor, formato R2 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
- d) Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
- e) Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

Asimismo, deberá presentar, previo a la formalización del contrato:

#### **B. Opinión de cumplimiento de OBLIGACIONES FISCALES**

En cumplimiento a la regla 2.1.29. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de diciembre de 2022, para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y séptimo párrafos del Código Fiscal de la Federación, para contrataciones por adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de servicios u obra pública, con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 sin incluir el IVA, el PROVEEDOR deberá autorizar hacer público “la opinión de cumplimiento de sus obligaciones fiscales”, en términos de la regla 2.1.25 “Procedimiento que debe observarse para hacer público el resultado de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales”.

El resultado de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales se consultará a través de la ejecución en línea “Consulta la opinión del cumplimiento de los contribuyentes que autorizaron hacerla pública”, en el Portal del SAT.

En caso de no generar opinión de cumplimiento y hacerla pública, dentro de los 15 días contados a partir de la emisión del fallo y a la firma del contrato respectivo, serán acreedores a lo estipulado en los artículos 78, fracción I y 55 segundo párrafo del REGLAMENTO.

#### **C. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de SEGURIDAD SOCIAL en sentido positivo**

En cumplimiento al ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR dictado en sesión ordinaria de 25 de abril de 2023, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de mayo de 2023, para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, el cual establece que en términos del 32-D del Código Fiscal de la Federación para contrataciones por adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de servicios u obra pública,

con cargo total o parcial a fondos federales, cuyo monto exceda de \$300,000.00 sin incluir el IVA, la Administración Pública Federal deberá cerciorarse de que los particulares con quienes vaya a celebrar contratos y de los que éstos últimos subcontraten, se encuentran al corriente en sus obligaciones en materia de seguridad social, los particulares deberán realizar el procedimiento señalado en la Regla Quinta del citado Acuerdo para imprimirse el documento que contiene la opinión del cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad social respectiva. **Lo anterior, considerando que será válida durante quince días naturales, plazo que se tiene para la firma del contrato correspondiente.**

La opinión en sentido positivo será entregada en la oficina de la Subdirección de Contratos ubicada en el sexto piso del Edificio Zafiro II, en Periférico Sur No. 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien, podrán enviarlo en archivo electrónico a los correos: [lucia.galvan@ine.mx](mailto:lucia.galvan@ine.mx) y [alonso.rodriguez@ine.mx](mailto:alonso.rodriguez@ine.mx).

Queda prohibida la Subcontratación de personal, en términos de lo previsto en el artículo 12 de la Ley Federal del Trabajo.

El licitante adjudicado deberá acreditar el cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social respecto del personal relacionado con el servicio objeto del presente procedimiento de contratación.

El licitante adjudicado por conducto de sus representantes legales deberá presentar en la fecha en que se lleve cabo la firma autógrafa del contrato, y en las instalaciones del Departamento de Contratos de la Subdirección de Contratos, ubicadas en Periférico Sur número 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, C.P. 01900, en la Ciudad de México, la documentación original, para su cotejo

#### **7.1.2 Procedimiento y requisitos que debe cubrir el licitante que resulte adjudicado para el caso de optar por firmar el instrumento contractual de manera electrónica.**

Para obtener la Firma Electrónica Avanzada Institucional FIrmaNE, con base a lo que establece el Reglamento para el uso y operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral el licitante adjudicado, deberán presentar de manera electrónica la documentación que acredite su identidad, dicha acreditación se podrá realizar a través de la utilización de medios electrónicos, mediante procedimiento que la Autoridad Certificadora establezca para ello, y realizar el requerimiento del certificado digital a través de la herramienta que para tal fin se determine, y deberá enviar la siguiente documentación a la cuenta de correo electrónico [autoridad.certificador@ine.mx](mailto:autoridad.certificador@ine.mx) con copia a las cuentas [antonio.lara@ine.mx](mailto:antonio.lara@ine.mx) y [xochitl.apaez@ine.mx](mailto:xochitl.apaez@ine.mx) digitalizada en formato PDF:

##### **Personas físicas con nacionalidad mexicana:**

**a)** Solicitud de Expedición del Certificado Digital, con la firma autógrafa del solicitante. (**Anexo 10** de la presente convocatoria)

**b)** Identificación oficial, se considerará como identificación oficial cualquiera de los siguientes documentos: Credencial para votar vigente; Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores; Cédula profesional expedida por la Secretaría de Educación Pública, Cartilla del Servicio Militar Nacional, expedida por la Secretaría de la Defensa Nacional.

**c)** Cédula de identificación fiscal original (RFC).

**d)** Clave Única de Registro de Población (CURP).

e) Justificación expresa para obtener la Firma Electrónica Avanzada.

**Personas morales nacionales:**

a) Solicitud de Expedición del Certificado Digital, con la firma autógrafa del solicitante. (**Anexo 10** de la presente convocatoria)

b) Identificación oficial con fotografía, se considerará como identificación oficial cualquiera de los siguientes documentos: Credencial para votar vigente; Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores; Cédula profesional expedida por la Secretaría de Educación Pública, Cartilla del Servicio Militar Nacional, expedida por la Secretaría de la Defensa Nacional.

b) Cédula de identificación fiscal original (RFC). (Del Apoderado o Representante Legal que suscribirá el contrato correspondiente).

d) Clave Única de Registro de Población (CURP).

e) Documento que acredite la facultad de representación.

f) Justificación expresa para obtener la Firma Electrónica Avanzada.

Una vez recibida y validada la documentación, el licitante que resultó adjudicado recibirá a través de correo electrónico la aplicación "Requerimiento 7.34", así como las guías de operación, con el objetivo que lleve a cabo la creación de la llave privada y el requerimiento de certificado digital (.req). El licitante que resultó adjudicado debe enviar exclusivamente el archivo de requerimiento (.req) a las cuentas de correo electrónico [autoridad.certificadora@ine.mx](mailto:autoridad.certificadora@ine.mx) con copia a [antonio.lara@ine.mx](mailto:antonio.lara@ine.mx) y [xochitl.apaez@ine.mx](mailto:xochitl.apaez@ine.mx) Además, en el caso de personas morales nacionales, deberá marcar copia en el correo electrónico a [lucia.galvan@ine.mx](mailto:lucia.galvan@ine.mx) [alonso.rodriguez@ine.mx](mailto:alonso.rodriguez@ine.mx) y [alejandro.garciav@ine.mx](mailto:alejandro.garciav@ine.mx).

Es importante señalar que, en caso de optar por firmar el instrumento contractual de manera electrónica, la documentación anteriormente señalada deberá ser enviada **a más tardar a las 18:00 horas del quinto día hábil contado a partir de la notificación del fallo**. En caso de hacerse fuera de este plazo, se le citará para firma autógrafa el día 15 (salvo que sea día inhábil, en cuyo caso se citará el día hábil anterior), quedando bajo absoluta responsabilidad del licitante adjudicado la obligación de firmar en el día y hora que sea citado.

## **7.2. Posterior a la firma del contrato, para personas físicas y morales**

### **7.2.1. Garantía de cumplimiento del contrato:**

Con fundamento en la fracción II y penúltimo párrafo del artículo 57 y 58 del REGLAMENTO y artículos, 115 fracción III 123, 124 y 127 de las POBALINES, el PROVEEDOR deberá presentar la garantía de cumplimiento del contrato dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de la firma del contrato, por la cantidad correspondiente al 15% (quince por ciento) del monto máximo total del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

De conformidad con el artículo 119 de las POBALINES, en caso de que el PROVEEDOR no entregue de la garantía de cumplimiento en los términos señalados se procederá a la rescisión del contrato conforme a lo señalado en el artículo 64 del REGLAMENTO.

La garantía de cumplimiento del contrato deberá ser en pesos mexicanos a nombre del INSTITUTO y deberá estar vigente hasta la total aceptación por parte del Administradora del Contrato respecto de la prestación del servicio.

De conformidad con el artículo 130 de las POBALINES, el PROVEEDOR podrá otorgar la garantía en alguna de las formas siguientes:

- Mediante póliza de fianza otorgada por institución autorizada por la SHCP (**Anexo 8**)
- Con carta de crédito irrevocable, expedida por institución de crédito autorizada conforme a las disposiciones legales aplicables, o
- Con cheque de caja o certificado expedido a favor del INSTITUTO.

El criterio con respecto a las obligaciones que se garantizan será divisible, es decir, que en caso de incumplimiento del contrato que motive la rescisión del mismo, la garantía se aplicará sobre el monto de los servicios no prestados.

### 7.2.2. Póliza de Responsabilidad Civil:

De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, el PROVEEDOR deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del INSTITUTO, expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 12.5% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, el PROVEEDOR será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.

## 8. PENAS CONVENCIONALES

De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, si el PROVEEDOR incurre en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio solicitado, o aspectos generales contratados, le será aplicable una pena convencional al pago.

Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución	Penalización
Entregar por escrito la información de la compañía a contratar para la fumigación	Establecida en el numeral 4.9 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.	5 días hábiles posteriores al inicio del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Plan de trabajo	Establecida en el numeral 5.3 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	5 días hábiles posteriores al inicio del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Programación de menús	Establecida en el numeral 5.5 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	1 semana antes del vencimiento de la programación actual	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Suministrar juego de losa, accesorios y utensilios para la prestación del servicio de conformidad al Apéndice C	Establecida en el numeral 7.1 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	el primer día hábil del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega, parcial y/o total loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio de conformidad al Apéndice C
Suministrar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D	Establecida en el numeral 7.2 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	el primer día hábil del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega parcial y/o total de los equipos necesarios descritos en el Apéndice D

Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución	Penalización
Resarcimiento de daños al equipo y/o mobiliario propiedad del instituto	Establecida en el numeral 7.3 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación por escrito por parte del Supervisor del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Mantenimiento y/o sustitución sobre los equipos o en las instalaciones del espacio que ocupa el comedor	Establecida en el numeral 7.5 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	10 días hábiles contados a partir de la notificación realizada	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Relación por escrito de 2 laboratorios que se encuentren acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA)	Establecida en el numeral 9.3 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno	Establecida en el numeral 9.5 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	los primeros 5 días hábiles de los meses de julio y noviembre del año que corresponda	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
Comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales	Establecida en el numeral 10.10 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega
póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "INSTITUTO"	Descrito en el numeral 9.1 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato	\$500.00 por cada día hábil de atraso en entrega

El límite máximo de penas convencionales que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.

El titular de la DRMS notificará por escrito al PROVEEDOR el atraso en el cumplimiento de las obligaciones objeto del contrato, así como el monto que se obliga a cubrir por concepto de pena convencional, el cual deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido.

El PROVEEDOR realizará en su caso, el pago por concepto de penas convencionales, mediante cheque certificado, en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del INSTITUTO, ubicada en Periférico Sur número 4124, primer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien mediante transferencia electrónica a la cuenta que el INSTITUTO le proporcione con la notificación correspondiente.

El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PROVEEDOR 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.

## 9. DEDUCCIONES

De conformidad con el artículo 63 del REGLAMENTO y 146 de las POBALINES, se aplicarán las siguientes deducciones:

Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución	Deductiva
Programa de mantenimiento y conservación	Establecida en el numeral 4.5 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.	De conformidad a los tiempos y periodicidad establecida en el Plan de trabajo entregado por el PROVEEDOR	\$500.00 por cada actividad no realizada en el mes de ocurrencia
Entregar el reporte y/o comprobante de la fumigación mensual	Establecida en el numeral 4.8 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.	Dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación de manera mensual	1% del monto de facturación antes del IVA, del mes de ocurrencia
modificaciones al menú aprobado	Establecida en el numeral 5.6 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	Por lo menos 4 horas antes de la apertura de los comedores	3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado
degustación del menú a servir antes del inicio del servicio	Establecida en el numeral 5.8 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	cuando menos 40 minutos antes del inicio de la prestación del servicio	3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no realizar la degustación o realizarla a destiempo
Horario de prestación de servicio de comedores	Establecida en el numeral 5.10 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los 8 comedores	3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no respetar los horarios
Cumplir con lo solicitado y presentado en el Programa de Catering	Establecida en el numeral 5.11 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor.	Los días que se brinde servicio en los comedores por este medio	3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado
bitácora las lecturas de temperatura	Establecida en el numeral 6.3 del apartado 6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad (ISO-22000)	dentro de los primeros 5 días del mes posterior a la prestación del servicio	\$500.00 por cada bitácora no entregada
Suministrar juego de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio de conformidad al Apéndice C	Establecida en el numeral 7.1 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	el primer día hábil del contrato	5% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado
conservar <b>2 muestras testigo</b> del menú del día	Establecida en el numeral 9.2 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú	3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no almacenar las 2 muestras testigo diarias
Personal especializado solicitado en el Apéndice B	Establecida en el numeral 10.1 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	De manera diaria	1% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por cada elemento faltante
Personal uniformado (Vestimenta y accesorios)	Establecida en el numeral 10.2 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	De manera diaria	1% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por cada elemento sin el uniforme
programa de capacitación a su personal	Establecida en el numeral 10.4 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la firma del contrato	1% del monto de facturación antes del IVA, del mes de ocurrencia
Aseo general del interior de los comedores	Establecida en el numeral 13.2 del apartado 13. Limpieza y retiro de desechos de las instalaciones antes, durante y posterior a la prestación del servicio.	De manera diaria	1% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado

Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución	Deductiva
Recolecta y retiro de los desechos	Establecida en el numeral 13.3 del apartado 13. Limpieza y retiro de desechos de las instalaciones antes, durante y posterior a la prestación del servicio.	De manera diaria	1% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado
La loza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentre despostillada, rota o se encuentra mal lavada	Establecida en el numeral 13.4 del apartado 13. Limpieza y retiro de desechos de las instalaciones antes, durante y posterior a la prestación del servicio.	De manera diaria	El costo de 2 menús antes de IVA
Por no cumplir con los gramajes y/o porciones especificadas en los requerimientos para cada comedor, establecido por el "INSTITUTO".	Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús	De manera diaria	El costo de 2 menús por cada incumplimiento detectado por comensal antes de IVA
Por poner a disposición de los comensales alimentos fríos cuando estos se sirvan de la línea caliente.	Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús	De manera diaria	El costo de 2 menús antes de IVA
Poner a disposición del comensal alimentos en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o sabor.	Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús y Apéndice E Catálogos de bienes de consumo	De manera diaria	El costo de 2 menús antes de IVA

El límite máximo de deducciones que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.

## 10. PRÓRROGAS

Para el presente procedimiento no se otorgarán prórrogas.

## 11. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

En términos del artículo 65 del REGLAMENTO y los artículos 147 y 148 de las POBALINES, el INSTITUTO podrá dar por terminado anticipadamente un contrato en los siguientes supuestos:

- I. Por caso fortuito o fuerza mayor; o bien cuando concurren razones de interés general, entendiéndose por éstas últimas, el bien común de la sociedad entera, como cuerpo social.
- II. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados;
- III. Cuando se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por el Órgano Interno de Control, y
- IV. Cuando la administradora del contrato justifique mediante dictamen que la continuidad del contrato contraviene los intereses del INSTITUTO.



En estos supuestos el INSTITUTO reembolsará, previa solicitud por escrito, al PROVEEDOR los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

Lo señalado en el párrafo anterior quedará sujeto a lo previsto en el artículo 149 y 150 de las POBALINES.

## 12. RESCISIÓN DEL CONTRATO

El INSTITUTO podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el contrato que se formalice, en caso de que por causas imputables al PROVEEDOR incumpla con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato, como es el caso de los siguientes supuestos:

- a) Si durante la vigencia del contrato, el INSTITUTO corrobora que el PROVEEDOR ha proporcionado información falsa, relacionada con su documentación legal y/o sus ofertas técnica y económica; o
- b) Si el monto calculado de la pena convencional excede el monto de la garantía de cumplimiento.
- c) Si el PROVEEDOR incumple con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato.
- d) Cuando la autoridad competente lo declare en concurso mercantil, o bien se encuentre en cualquier otra situación que afecte su patrimonio en tal forma que le impida cumplir con las obligaciones asumidas en el contrato.

Según se establece en el artículo 155 de las POBALINES, la administradora del contrato será el responsable de informar por escrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, y anexar al mismo los documentos probatorios, del incumplimiento en que incurran los PROVEEDORES, con el propósito de contar con la opinión de la Dirección Jurídica e iniciar, con la documentación antes citada, el procedimiento de rescisión.

La Dirección de Recursos Materiales y Servicios procederá a notificar al PROVEEDOR la rescisión del contrato y se llevará a cabo mediante el procedimiento que se señala en el artículo 64 del REGLAMENTO.

De conformidad con lo señalado en el artículo 152 de las POBALINES, concluido el procedimiento de rescisión de un contrato se formulará y notificará el finiquito correspondiente, dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, lo anterior sin perjuicio de lo dispuesto en la fracción III del artículo 78 del REGLAMENTO.

## 13. MODIFICACIONES AL CONTRATO Y CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN CONTRATARSE

De conformidad con los artículos 56 y 61 del REGLAMENTO, el área requirente podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, solicitar a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios el incremento del monto del contrato o de la cantidad de servicios solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el 20% (veinte por ciento) del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente y el precio de los bienes, arrendamientos o servicios, sea igual al pactado originalmente.

En acatamiento a lo previsto en el artículo 157 de las POBALINES, cuando se convenga un incremento en la cantidad de servicios se solicitará al PROVEEDOR la entrega de la modificación respectiva de la garantía de cumplimiento por dicho incremento, lo cual deberá estipularse en el Convenio Modificadorio respectivo, así como la fecha de entrega para las cantidades adicionales. Dicha modificación de la garantía se entregará conforme se señala en el artículo 160 de las POBALINES.

De conformidad con el artículo 61 cuarto párrafo del REGLAMENTO, cualquier modificación al contrato deberá formalizarse por escrito por las partes, mediante la suscripción de convenios modificatorios los cuales serán suscritos por el servidor público que lo haya hecho en el contrato o quien lo sustituya o esté facultado para ello, y deberá contar con la revisión y validación de la Dirección Jurídica del INSTITUTO.

De acuerdo a lo señalado en el artículo 61 quinto párrafo del REGLAMENTO, el INSTITUTO se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un PROVEEDOR, comparadas con las establecidas originalmente.

#### 14. CAUSAS PARA DESECHAR LAS PROPOSICIONES; DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN DE LICITACIÓN

##### 14.1. Causas para desechar las proposiciones.

En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:

- 1) Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.
- 2) Por no presentar o no estar **VIGENTE y/o LEGIBLE** la identificación oficial solicitada como parte del escrito (**Anexo 2**) a que se refiere el inciso a) del numeral 4.1 de la presente convocatoria.
- 3) Si se comprueba que el LICITANTE se encuentra en alguno de los supuestos de los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO o 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- 4) Si se comprueba que algún LICITANTE ha acordado con otro u otros elevar el costo de los servicios solicitados o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás LICITANTES.
- 5) Cuando la proposición presentada no se encuentre foliada total o parcialmente y del análisis efectuado a los documentos que la integren no se pueda constatar su continuidad u orden, siempre que esto impida realizar su evaluación; o bien, cuando falte alguna hoja y la omisión no pueda ser cubierta con información contenida en la propia proposición o con los documentos distintos a la misma.
- 6) Cuando la proposición no esté firmada autógrafamente por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que formen parte de la misma.
- 7) Cuando los precios ofertados se consideren no aceptables, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2 fracción XLI del REGLAMENTO y artículo 68 de las POBALINES.
- 8) Cuando el objeto social (en caso de ser persona moral) o actividad preponderante (en caso de ser persona física) no se señale o no se relacione con el objeto de la presente contratación.
- 9) Por no obtener la puntuación mínima esperada para considerar que la oferta técnica es solvente y susceptible de evaluarse económicamente.
- 10) Por señalar condiciones de pago distintas a las establecidas en la convocatoria o por no cotizar TODOS los conceptos señalados en el **Anexo 7 “Oferta económica”**.
- 11) Por no asistir a la visita a las instalaciones señaladas en el numeral **17 “Visita a las Instalaciones”** del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

- 12) Por no entregar la documentación solicitada en el numeral **14 “Normas Oficiales”** del Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

Las proposiciones desechadas durante el presente procedimiento de contratación, podrán ser devueltas a los LICITANTES que lo soliciten, una vez transcurridos 60 (sesenta) días naturales contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo respectivo, salvo que exista alguna inconformidad en trámite, en cuyo caso las proposiciones deberán conservarse hasta la total conclusión de la inconformidad e instancias subsecuentes, agotados dichos términos el INSTITUTO podrá proceder a su devolución o destrucción.

#### **14.2. Declaración de procedimiento desierto.**

En términos de lo dispuesto por el artículo 47 del REGLAMENTO y el artículo 86 de las POBALINES, la convocante podrá declarar desierta la presente licitación, por las siguientes razones:

- 1) Cuando no se cuente con proposiciones susceptibles de analizarse técnicamente.
- 2) Cuando la totalidad de las proposiciones presentadas no cubran los requisitos solicitados en la convocatoria, sus anexos, o las modificaciones que deriven con motivo de las aclaraciones a la misma.
- 3) Los precios no resulten aceptables, en términos de lo señalado en los artículos 44 fracción I y 47 del REGLAMENTO.

En caso de que se declare desierta la licitación se señalará en el Fallo las razones que lo motivaron y se estará a lo dispuesto en el artículo 47 del REGLAMENTO.

#### **14.3. Cancelación del procedimiento de licitación.**

En términos del penúltimo párrafo del artículo 47 del REGLAMENTO, el INSTITUTO podrá cancelar la presente licitación o conceptos incluidos, cuando se presente:

- 1) Caso fortuito o fuerza mayor,
- 2) Existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para contratar el servicio, o
- 3) Que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al propio INSTITUTO.

#### **15. INFRACCIONES Y SANCIONES**

Se estará a lo dispuesto por el Título Sexto del REGLAMENTO.

#### **16. INCONFORMIDADES**

Se sujetará a lo dispuesto en el Título Séptimo, Capítulo Primero del REGLAMENTO.

Las inconformidades podrán presentarse en el Órgano Interno de Control del Instituto Nacional Electoral, ubicada en Periférico Sur No. 4124, Edificio Zafiro II, tercer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.

**17. SOLICITUD DE INFORMACIÓN**

El LICITANTE se compromete a proporcionar los datos e informes relacionados con la prestación de los servicios solicitados, así como los referidos al desarrollo y ejecución de los mismos, que, en su caso, le requiera el Órgano Interno de Control del INSTITUTO en el ámbito de sus atribuciones y en apego a lo previsto en el artículo 70 del REGLAMENTO.

**18. NO NEGOCIABILIDAD DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTA CONVOCATORIA Y EN LAS PROPOSICIONES**

De conformidad con el párrafo séptimo del artículo 31 del REGLAMENTO, ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria, así como en las proposiciones presentadas por el LICITANTE, podrán ser negociadas.

## ANEXO 1

### Especificaciones Técnicas

#### 1. Objeto de la Contratación.

Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo **“EL INSTITUTO”**.

#### 2. Antecedentes.

**2.1** Dentro de las prestaciones que el **“INSTITUTO”** tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios, adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal del **“INSTITUTO”**. Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo **INE/JGE13/2021, artículos 301 a 304**, donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor.

**2.2** Asimismo, considerando que es una prestación que se le otorga a los trabajadores de las oficinas centrales del **“INSTITUTO”** y es un servicio de primera necesidad al que se le debe dar continuidad garantizando la seguridad e higiene en los alimentos presentando menús balanceados, representa entre otros beneficios que, el trabajador no se tenga que desplazar fuera de su ámbito laboral, representando ahorros significativos en apoyo a su economía con horarios de servicio disponibles y flexibles que se adaptan a su jornada laboral.

#### 3. Descripción general del servicio.

**3.1** El servicio que se requiere contratar es el de comedor con sistema de autoservicio, el cual consta de la preparación de alimentos, en los diferentes comedores de Oficinas Centrales del **“INSTITUTO”**.

**3.2** El otorgamiento del servicio se proporcionará en días hábiles en un horario de 13:00 a 16:30 horas, así como, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del **“INSTITUTO”**, los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Para dichos periodos en que se otorgarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos, el servicio fuera de horario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al **“PROVEEDOR”** por escrito y/o correo electrónico.

**3.3** La prestación del servicio de alimentos para el **“INSTITUTO”** se brindará en los siguientes inmuebles:

Comedor	Ubicación
Moneda	Moneda No. 64, Tlalpan Centro, Tlalpan, Ciudad de México, Código Postal 14000

Insurgentes	Insurgentes Sur número 1561, Colonia San José Insurgentes, Benito Juárez, Código Postal 03900, Ciudad de México.
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos número 239, Colonia Ampliación los Alpes, Álvaro Obregón, Código Postal 01710, Ciudad de México.
Tláhuac	Avenida Tláhuac número 5502, Colonia Granjas Estrella, Código Postal 09880, Iztapalapa, Ciudad de México.
Tlalpan	Viaducto Tlalpan número 100 Colonia El Arenal Tepepan, Tlalpan, Código Postal 14610, Ciudad de México.
Zafiro II	Periférico Sur número 4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México.
Acoxta	Calzada Acoxta número 436 primer piso, Colonia El Vergel de Coyoacán, Código Postal 14300, Tlalpan, Ciudad de México.
CECyRD	San Juan Tilcuautla número 5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, en Pachuca, Hidalgo, Código Postal 03100

\*La cantidad de inmuebles donde se presta el servicio, puede aumentar o disminuir dependiendo de la operación del Instituto, notificando al proveedor con al menos 15 días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.

### 3.4 Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan a continuación:

No.	Descripción	Cantidad mínima anual de servicios	Cantidad Máxima anual de servicios
1	Menú o servicios para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	208,000	520,000

Asimismo, en caso de que por necesidades de las actividades del **“INSTITUTO”**, se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta el servicio de comedor, el **“SUPERVISOR DEL CONTRATO”** notificará mediante escrito o por correo electrónico al **“PROVEEDOR”** con al menos 15 días naturales de anticipación. En el caso de aumentar algún comedor para la prestación del servicio, el **“PROVEEDOR”**, deberá proporcionar el equipo y utensilios, así como, el personal que se requiera para el otorgamiento del servicio que garantice la correcta prestación del servicio; los costos que esta implementación genere serán por cuenta del **“PROVEEDOR”**.

## 4. Características generales del servicio ordinario.

### 4.1 La prestación del servicio de comedor consta de lo siguiente:

- La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxta, Tláhuac, Quantum, Moneda y CECyRD).
- Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del Administrador del Contrato y/o Supervisor del Contrato.
- La prestación del servicio de comedor en la modalidad de autoservicio para todos los inmuebles.

**4.2** Las instalaciones de algunos de los comedores (Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxta, Quantum y Moneda) cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos y el otorgamiento del servicio, así como, mobiliario de cocina, mesas y sillas; los cuales proporcionará el **“INSTITUTO”** para su uso durante la prestación del servicio, el equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en óptimas condiciones se encuentra descrito en el Apéndice D, por cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar el **“PROVEEDOR”** para acondicionar los comedores a las necesidades y al final del contrato podrá retirarlo de las instalaciones del **“INSTITUTO”**

**4.3** El **“INSTITUTO”** suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo del **“PROVEEDOR”** el suministro de agua para la preparación de los alimentos y de consumo para los comensales, la cual deberá ser suministrada por medio de garrafones de agua purificada embotellada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien, a través de un sistema de filtros agua, lo anterior, sin costo adicional para el **“INSTITUTO”**.

**4.4** En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el **“PROVEEDOR”**, deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas en el suministro de cualquiera de los comedores del **“INSTITUTO”**.

**4.5** El **“PROVEEDOR”**, adicional al equipo, deberá considerar el mantenimiento y conservación del espacio del comedor incluyendo: la calendarización de los mantenimientos preventivo y correctivo a instalaciones eléctricas, iluminación, red hidráulica y sanitaria, fugas, desazolve, trampas de grasa, sistema de extracción y mantenimiento a espacios como pintura, chapas, acabados, equipo de cocina, muebles, cambio de plafones, losetas, fumigación, limpieza de ductos de extracción e inyección, etc. El programa de mantenimiento y conservación el cual deberá incluir fechas de conformidad a la vigencia del contrato formará parte del Plan de trabajo del **“PROVEEDOR”**, descrito en el numeral 5.3 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor, y en caso de incumplimiento, de lo contrario se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas, del documento de Condiciones contractuales.

**4.6** El **“PROVEEDOR”** estará obligado a dar mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, etc.).

**4.7** El **“PROVEEDOR”** se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores del **“INSTITUTO”** para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio. En caso de que el **“PROVEEDOR”** de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas por su cuenta y costo.

El **“PROVEEDOR”** deberá hacerse cargo de los costos que se generen por la reparación de daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione.

**4.8 Programa de fumigación y control de fauna nociva.** El “**PROVEEDOR**” deberá incluir en el programa de mantenimiento la fumigación y control de fauna nociva, practicándose mensualmente durante la vigencia del contrato en los comedores del Instituto.

De manera mensual y dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación, el “**PROVEEDOR**” deberá entregar al Supervisor del contrato, el reporte y/o comprobante emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:

- a) Técnica de aplicación.
- b) Producto utilizado.
- c) Dosis.
- d) Hallazgos encontrados.

En caso de no entregar el reporte y/o comprobante de la fumigación mensual correspondiente por comedor o realizar la fumigación, de lo contrario se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas, del documento Condiciones contractuales.

**4.9** El “**PROVEEDOR**”, deberá entregar por escrito la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores del “**INSTITUTO**”, dentro de los primeros 5 días hábiles al inicio del contrato; de lo contrario se aplicará la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales; misma que deberá ir acompañada de:

- a) Para cada uno de los productos a utilizar, deberá presentar copia de la autorización con que se cuenta en el REGISTRO ÚNICO DE PLAGUICIDAS, expedido por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST), así como de la ficha técnica y la fecha de seguridad emitidas por el fabricante de estos.
- b) Copia simple de la licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud vigente de las empresas de fumigación que propone.

**4.10** Se programarán reuniones de seguimiento, en caso de ser necesario, en el lugar y forma que el “**INSTITUTO**” determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará al “**PROVEEDOR**” vía telefónica y confirmación por correo electrónico para reuniones extraordinarias y urgentes con un mínimo de 8 horas y máximo de 12 horas de anticipación y para reuniones ordinarias, serán 24 horas de anticipación.

## **5. Prestación del servicio de comedor.**

### **5.1 Integración de menú**

El menú diario del servicio de comedor que se requiere servir en los comedores del “**INSTITUTO**” así como, las especificaciones de los gramajes y preparación, deberá apegarse a la **Guía básica general para la integración de menús** que se describe en el **Apéndice A**.



**5.2** De acuerdo a las disposiciones que realice el Instituto Nacional Electoral y/o las autoridades sanitarias correspondientes, en caso de estar en estado de contingencia sanitaria, aplicando medidas restrictivas aplicables al **"INSTITUTO"** y como medida excepcional, se solicitará mediante correo electrónico al **"PROVEEDOR"** que el servicio se proporcione en la modalidad de contenedores, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable con la finalidad de proteger la salud de servidores públicos, sin menoscabo de lo indicado en el Artículo 301 y demás correspondientes del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos. El menú se acordará con el **"PROVEEDOR"**.

**5.3** Dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, el **"PROVEEDOR"** deberá remitir de manera electrónica a la Subdirección de Servicios, un **plan de trabajo** en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación de los servicios.

Dicho plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:

1. Objeto de la contratación,
2. Vigencia de la prestación del servicio,
3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales
5. Enlistar la documentación señalada como entregables
6. Normas oficiales
7. Programa de mantenimiento de instalaciones y espacios de conformidad al numeral 4.5 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.

Adicionalmente se deberá considerar dentro de este plan de trabajo, la programación de las actividades descritas en el presente anexo técnico, así como la descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la **NOM-251-SSA12009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"**.

En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo el **"PROVEEDOR"** se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

**5.4** Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el **Apéndice A** de este Anexo. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por el **"PROVEEDOR"**, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, misma que se basa en la **NOM-043-SSA2-2012 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria"**. Cabe señalar que la programación de menús no se dará con recibida en caso de no cubrir lo solicitado.

**5.5** La programación de menús que presente el **“PROVEEDOR”** deberá ser por de 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el **Apéndice F**, del presente anexo técnico. Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el **“PROVEEDOR”** deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido. Así mismo, dicha propuesta deberá estar firmado por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.

La primera entrega de 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, será la presentada en su propuesta técnica de conformidad al numeral 5.7 y para las entregas y autorizaciones subsecuentes correspondiente, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

**5.6** Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del **SUPERVISOR DEL CONTRATO**. Para la elaboración de la programación de menús el **“PROVEEDOR”** deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el **Apéndice F**. Si la modificación del menú es propuesta del **“PROVEEDOR”**, deberá solicitarla por escrito al **SUPERVISOR DEL CONTRATO** por lo menos 4 horas antes de la apertura de los comedores, y contar con la aprobación; de lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas, del documento Condiciones contractuales.

El **“PROVEEDOR”** deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.

**5.7** Como parte de su oferta técnica el **“LICITANTE”** proporcionará una programación de menús de 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:

- a) Nombre del platillo
- b) Tamaño de la porción
- c) Valor calórico por porción
- d) Ingredientes
- e) Procedimiento de preparación

Con la finalidad de atender las recomendaciones realizadas por el **Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud**, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana, el **“PROVEEDOR”** deberá atender y aplicar lo correspondiente en los comedores de este **“INSTITUTO”**, a fin de fomentar una alimentación adecuada en los comensales.

**5.8** El **“PROVEEDOR”** estará obligado una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 40 minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el supervisor del contrato, una degustación del menú a servir antes del inicio del servicio, en la que se verificará la sazón, la presentación, consistencia, sabor de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A; de lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas, del documento Condiciones contractuales.

**5.9** El **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico al **“PROVEEDOR”** la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos, para tal efecto, el **“PROVEEDOR”** presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del supervisor del contrato, con al menos cinco (5) días antes de la fecha del menú a servir.

**5.10** La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables del **“INSTITUTO”** en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los 8 comedores del **“INSTITUTO”**. En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará al **“PROVEEDOR”** por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 horas de anticipación; en caso de no respetar los horarios para brindar el servicio el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**5.11** En los comedores que se requieran a solicitud del Administrador del Contrato y/o Supervisor del Contrato, deberá de realizarse el traslado de alimentos preparados (Catering) y apegarse a diversas maniobras para proporcionar el servicio de comedor, el **“LICITANTE”** deberá entregar como parte de su oferta técnica un PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING observando lo siguiente:

- I. El **“PROVEEDOR”** deberá transportar los alimentos ya preparados de la cocina ubicada en las instalaciones de su empresa o de algún comedor del Instituto, requiriendo puntualidad en su llegada, debiéndose apegar a los horarios y reglas que se tienen establecidas para todos los inmuebles señalados. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- II. Horario de salida del equipo y basura de las 17:00 a las 18:00 horas.
- III. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que el **“PROVEEDOR”** deberá mantener limpias dichas áreas.
- IV. La transportación de los alimentos deberá realizarse en vehículos de caja seca y/o con Thermo, según lo requiera el tipo de alimento, deberá transportarse en recipientes fabricados con materiales de grado alimenticio y cierre hermético; así como, movilizar dichos recipientes en carros cerrados y de fácil manejo. No se aceptará el uso de carros de carga llamados “diablos” para el manejo y transporte de alimentos preparados.

**Nota:** Es importante señalar que, durante la vigencia del contrato, el Supervisor del contrato en conjunto con el personal designado por este último, vigilará el cumplimiento del programa del procedimiento del servicio de Catering. En caso de no cumplir con lo solicitado y presentado por parte del **“PROVEEDOR”** en su programa de traslado de alimentos, de lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la

deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

## **6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad (ISO-22000)**

**6.1** El “**LICITANTE**” deberá demostrar que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el **ISO-22000** y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio, es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica, por lo anterior debe integrar en su propuesta técnica el certificado correspondiente y un programa de control de calidad y seguridad en la higiene y manejo de los alimentos, debiendo integrar en el mismo, los siguientes documentos:

- a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas.
- b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el “**LICITANTE**” establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos.
- c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el “**LICITANTE**” establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal.
- d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción.

## **6.2** Conservación de alimentos y monitoreo de temperaturas

Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, el “**PROVEEDOR**” deberá mantener la temperatura de los alimentos de conformidad a lo siguiente:

### **Alimentos fríos:**

- a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.

### **Alimentos calientes:**

- b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.

**6.3** Para garantizar lo antes descrito, el “**PROVEEDOR**”, de manera obligatoria deberá elaborar un reporte diario, debiendo archivar en una bitácora las lecturas de cada comedor, mismas que deberá mantener a la vista, registrando las lecturas de las temperaturas de manera periódica 3 veces (antes, durante y después del servicio) durante el día, por medio de un termómetro bimetálico, conforme a los Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente y barra de ensaladas que integrará el

Programa de control de calidad y seguridad en la higiene para el manejo de alimentos que pondrá a disposición de este “**INSTITUTO**”, dentro de los primeros 5 días del mes posterior a la prestación del servicio con firma del supervisor por parte del “**PROVEEDOR**” de cada uno de los comedores de lo contrario el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**6.4** Asimismo, si el “**PROVEEDOR**” considera necesario colocar registros de temperatura en otras áreas del servicio, adicionales a las que obligadamente se le solicitan, quedará bajo su criterio y sin costo adicional para el “**INSTITUTO**”. Finalmente, el “**PROVEEDOR**”, deberá mantener la temperatura de los alimentos durante todo el servicio, de tal manera que los alimentos conserven la temperatura hasta el momento que son servidos en platos o tazones y ofrecidos a los comensales.

## **7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.**

**7.1** Para el uso del servicio, el “**PROVEEDOR**”, deberá proporcionar, el primer día hábil del contrato la de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio, para que el comensal pueda consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas descritas en el **Apéndice C** de este Anexo Técnico.

El “**PROVEEDOR**” deberá presentar los juegos de cubierto de acero inoxidable como mínimo de un calibre 2.5 mm de buena calidad y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaque, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.

Durante la prestación del servicio, el “**PROVEEDOR**” se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:

- a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros.
- b) Servilletero de acero inoxidable.
- c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz.

Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad a lo señalado.

El no contar con las cantidades mínimas descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio para cada uno de los comedores; el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

**7.2** El “**PROVEEDOR**” deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el **Apéndice D** del presente Anexo Técnico el primer día hábil del contrato, los cuales nos enunciativos y de referencia, ya que, en caso de considerar algún equipo distinto a lo solicitado y que el “**INSTITUTO**” no cuente con el mismo, el “**PROVEEDOR**” deberá proporcionarlo para el servicio de comedor, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, por lo que deberá proporcionar lo indicado para equipar los comedores del “**INSTITUTO**” con los equipos en cuestión, teniendo como plazo máximo hasta el primer día hábil del servicio en caso contrario, el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la pena convencional

correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

## **I. Propiedad del “INSTITUTO”**

**7.3** El “**PROVEEDOR**” tendrá la obligación de responder por todo el equipo de cocina básico necesario y mobiliario de cocina, mesas y sillas, propiedad del “**INSTITUTO**”, que se ponga a su disposición para el otorgamiento del servicio y que, debido a un descuido o negligencia, se rompa o deteriore por el personal del “**PROVEEDOR**”. La reposición deberá ser por artículos de igual o de mayores características del equipo dañado y deberá considerar el precio de valor de mercado a la fecha de la afectación del equipo y/o mobiliario y el reemplazo será dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación por escrito por parte del Supervisor del contrato; en caso contrario, el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

De igual manera, deberá realizar los mantenimientos **preventivos y correctivos** al equipo que éste disponga en los comedores, para garantizar su correcto funcionamiento.

El “**PROVEEDOR**” por ningún motivo utilizará dicho equipo para actividades fuera del objeto de este servicio que detalla el presente Anexo Técnico.

## **II. Propiedad del “PROVEEDOR”**

Para los comedores en los que no se cuente con el equipo necesario para llevar a cabo la prestación del servicio, el “**PROVEEDOR**” deberá equipar dichos espacios con el equipo de cocina básico que considere necesario para la correcta prestación del servicio, así como el mobiliario de cocina, mesas y sillas nuevas de acuerdo con a los requerimientos del servicio y cantidad de personas que sean necesarias, de conformidad al Apéndice D. De igual manera, deberá realizar los mantenimientos preventivos y correctivos al equipo que éste disponga en los comedores para garantizar su correcto funcionamiento. Todo el equipo suministrado por el “**PROVEEDOR**” para el correcto funcionamiento de los comedores podrá ser retirada una vez concluida la vigencia del contrato, considerando que el “**PROVEEDOR**” está obligado a entregar las instalaciones en las condiciones en las que se le fueron entregadas.

**7.4** Es importante señalar que el personal designado por el Supervisor del contrato vigilará el cumplimiento de las características descritas en presente apartado. En caso de identificar cualquier incumplimiento con lo solicitado y presentado por parte del “**PROVEEDOR**”, se levantará el reporte correspondiente y se aplicará la penalización y/o deductiva que corresponda.

**7.5** En caso de que el “**PROVEEDOR**” identifique la necesidad de mantenimiento y/o sustitución sobre los equipos o en las instalaciones del espacio que ocupa el comedor, éste deberá notificar mediante correo electrónico al **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, estableciendo el tiempo necesario para realizar la reparación y/o sustitución, la cual no debe pasar de los 10 días hábiles. De la misma forma, si derivado de los trabajos de supervisión que realiza el personal del **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, se identifica la necesidad de algún servicio de mantenimiento preventivo o correctivo a la maquinaria y equipo, deberá notificar al **PROVEEDOR** quien a su vez deberá notificar mediante escrito el tiempo estimado para la reparación o sustitución de los equipos para el servicio.

**7.6** En ambos casos, el tiempo de ejecución del servicio será el indicado por el **“PROVEEDOR”** contando a partir de que el **“PROVEEDOR”**, dicho periodo de ejecución del servicio no podrá exceder los **10 días hábiles** contados a partir de la notificación realizada por el **“PROVEEDOR”**, en caso contrario, el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

Todos los costos o gastos que se lleguen a generar por estos conceptos correrán por cuenta y costo del **“PROVEEDOR”**. Lo anterior, a fin de garantizar la correcta prestación del servicio y la seguridad del personal que brinde el mismo.

**7.7** El **“PROVEEDOR”** deberá considerar dentro de sus precios unitarios los gastos indirectos del servicio como:

- a) Consumo de gas en las cocinas que cuenten con instalación de gas
- b) Materiales y mano de obra para realizar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo.
- c) Para los comedores con línea de servicio que se utiliza es por medio de energía eléctrica, en caso de una eventualidad por fallas en la electricidad, el **“PROVEEDOR”** garantizará el servicio, ofreciendo atún, verdura enlatada variada, aderezos, galletas saladas en empaque individual, así como, especias en general, para el caso de mejorar el sazón de los alimentos.

## **8. Supervisión**

**8.1.** El Administrador del contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la operación de los comedores diaria, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del **“INSTITUTO”**, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el contrato; antes, durante y después del servicio, para que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio.

Se pondrá particular énfasis en lo siguiente:

- Gramaje de porciones
- Plantilla de personal
- Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal
- Manipulación e higiene en los alimentos de conformidad con las normas de higiene solicitadas por el **“INSTITUTO”**
- Abastecimiento de materia prima
- Horarios para la prestación del servicio
- Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. Lo que permitirá, evaluar y tomar medidas preventivas para su corrección, a fin de detectar áreas de oportunidad para mejorar el servicio.

La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.

Asimismo, en el momento que el Administrador del contrato así lo considere necesario, podrá verificar los controles de calidad del **“PROVEEDOR”**, de las materias primas, en particular en los cárnicos, a fin de verificar que manejen los cárnicos de conformidad con la certificación TIF (Tipo Inspección Federal), así como, en caso de ser necesario la ruta del suministro de materia prima y la verificación del control en la cadena de temperaturas.

## 8.2. Higiene en los alimentos.

El **“PROVEEDOR”** durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante el otorgamiento del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor, que pudiera ser atribuible a aspectos **Físicos, Químicos o Biológicos**, que deriven o se presenten por error, o se asocien con los alimentos y puedan generar una contaminación, considerando a estos como:

Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.

## 9. Responsabilidades de higiene

En caso de que personal del **“INSTITUTO”** presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de éste **“INSTITUTO”** o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta del **“PROVEEDOR”**, ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.

**9.1.** Asimismo, el **“PROVEEDOR”** deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del **“INSTITUTO”**, expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al **12.5%** del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, el **“PROVEEDOR”** será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.



## 9.2. Muestreo Bacteriológico.

El “**PROVEEDOR**”, estará obligado a conservar **2 muestras testigo** del menú del día en cada uno de los comedores (una antes del servicio y la otra durante el mismo), las cuales deberán consistir en muestras de 0.100 gramos de cada platillo del menú del día, mismas que deberá conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú, identificadas con nombre y fecha de elaboración y firmadas por el personal designado para la supervisión del servicio por parte del “**INSTITUTO**” y el personal que corresponda del “**PROVEEDOR**”, a efecto de aclararse y/o despejar cualquier sospecha en caso de alguna contingencia por intoxicación o enfermedad derivada del consumo de los alimentos que brinde el “**PROVEEDOR**”, en caso contrario, el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**9.3.** El “**PROVEEDOR**” entregará dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato, una relación por escrito de 2 laboratorios que se encuentren acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), debiendo incluir razón social, dirección, teléfono y responsable a quien contactar de lo contrario el “**PROVEEDOR**” se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 9. Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales. El **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**, podrá determinar con que laboratorio enviará las muestras testigo del menú, a fin de que se realicen los análisis clínicos o microbiológicos, en los casos siguientes:

- a) Caso clínico de infección estomacal y/o
- b) Brote de intoxicación alimentaria.

**9.4.** El **Administrador del Contrato**, podrá enviar al laboratorio para Análisis clínico (microbiología de alimentos) las muestras testigo, invariablemente al recibir el número de quejas recibidas por encima del 1% (uno por ciento) y 2% (dos por ciento) de la asistencia diaria en el comedor en que ocurrió el evento, de acuerdo con el ejemplo siguiente:

Comedor	Ejemplo
Número de reportes en el comedor de Zafiro II	6
Número de asistencia por día en el comedor de Zafiro II	350
Porcentaje de reportes recibidos.	1.71 %
Procede para llevar a cabo el análisis de muestras	SI

Los porcentajes deberán ser calculados en razón de la asistencia que se tenga en el comedor donde se reciban los reportes.

El tipo de análisis clínico a realizar deberán ser:

Parámetro	Microbiológicos a realizar a la muestra testigo
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta de mesofílicos aerobios</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta de coliformes totales</li> <li>• Cuenta de coliformes fecales</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> <li>• Salmonella sp</li> <li>• Escherichia coli</li> <li>• Algún otro que sea necesario según el reporte médico en su caso.</li> </ul>
--	--

Tanto el “**PROVEEDOR**” como el **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, de manera conjunta estarán obligados a verificar que la muestra testigo del alimento que se analizará, sea resguardada y se llevará en conjunto al laboratorio que determine el “**INSTITUTO**”, para su posterior análisis. Asimismo, los resultados emitidos por el laboratorio deberán ser entregados al **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**.

Los gastos del laboratorio correrán por cuenta y costo del “**PROVEEDOR**”.

**9.5.** El “**PROVEEDOR**” deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos, para ello es obligatorio que realice el análisis a través de un laboratorio externo, acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con los siguientes:

Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar
Plantilla de personal del “ <b>PROVEEDOR</b> ”.	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF. 01 03 2010)

El “**PROVEEDOR**” estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al **SUPERVISOR DEL CONTRATO** durante los primeros 5 días hábiles de los meses de julio y

noviembre del año que corresponda. En caso contrario, el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas Convencionales, del documento Condiciones contractuales.

Estos exámenes correrán por cuenta y costo del **“PROVEEDOR”**.

## **10. Control del personal del “PROVEEDOR”**

### **10.1. Horarios de entrada**

El personal del proveedor tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:00 horas de cada día, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia y el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

### **10.2. Vestimenta y accesorios**

Todo el personal deberá presentarse pulcro e impecable tanto en su persona como en su indumentaria, con cambio diario de uniforme (otorgado y con cargo por el **“PROVEEDOR”**), cofia, guantes y cubre bocas, de lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

El **“LICITANTE”**, deberá integrar en su propuesta técnica, la descripción del uniforme, presentar fotografías con que su personal se presentará a laborar, respecto a cada puesto, incluyendo tipo de calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante) y su descripción deberá detallar los accesorios que portará su personal al otorgar el servicio, como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.

Los supervisores y todo el personal que el **“PROVEEDOR”**, destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción deberán observar las siguientes normas de higiene y seguridad:

- a) Uniforme limpio y en buen estado, con logotipo de la empresa y de conformidad con lo que la empresa presente en su propuesta técnica.
- b) Presentación y limpieza personal, cabello corto y/o recogido, uñas cortas.
- c) Para caballeros: sin bigote y/o barba, Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto,
- d) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis)
- e) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes.
- f) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.)
- g) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.

**10.3.** Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, así como sin los instrumentos de protección requeridos, el personal de supervisión designado por el Administrador del contrato tendrá la facultad para no permitir su acceso al comedor correspondiente, tomándolo como incumplimiento, por lo que se levantará el reporte correspondiente.

**10.4.** El **“PROVEEDOR”** se obliga a presentar al Supervisor del Contrato, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la firma del contrato, un programa de capacitación a su personal, el cual deberá cubrir durante el contrato, de conformidad a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 – PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, señalando que en caso de resultar ganador se obliga durante la vigencia del contrato a mantener actualizado a todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración de alimentos, a quienes deberá capacitar en las buenas prácticas de higiene, debiendo atender los temas siguientes:

1. Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de manos;
2. La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;
3. La forma en que se procesan los alimentos y bebidas considerando la probabilidad de contaminación;
4. El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;
5. Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos y bebidas;
6. El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;
7. Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor, y
8. El conocimiento de la NMX-F-605-NORMEX-2018 MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”, según corresponda

De lo contrario el **“PROVEEDOR”** se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**10.5.** Asimismo, el **“INSTITUTO”** en el momento que lo considere necesario, podrá verificar aleatoriamente, a solicitud del Supervisor del contrato, que se haya cubierto el programa temático de cada curso, mediante las constancias emitidas al personal del **“PROVEEDOR”**, mismas que deberán ser presentadas, vía correo electrónico al **“INSTITUTO”**.

**10.6.** El **“PROVEEDOR”** como único patrón de todas las personas que con cualquier carácter intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento de la contratación, asumirá todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando al **“INSTITUTO”** de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.

**10.7.** En su caso, el **“PROVEEDOR”** será responsable de sacar en paz y a salvo al **“INSTITUTO”** de cualquier reclamación de sus trabajadores, así como a reintegrarle los gastos que hubiere tenido que erogar por esta causa y a pagar daños y perjuicios que se cause al **“INSTITUTO”** por esta circunstancia.

**10.8.** A fin de atender cualquier emergencia médica para sus trabajadores, el **“LICITANTE”** en su oferta técnica deberá proporcionar un directorio con los datos de los hospitales

generales y clínica más cercana a cada comedor para atender inmediatamente cualquier emergencia, que se pudiera presentar dentro de las instalaciones del **“INSTITUTO”**.

**10.9.** El **“PROVEEDOR”** se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.

**10.10.** El **“PROVEEDOR”** queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico al **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no presentar el documento, se aplicarán la pena convencional descrita en el numeral 9 Penas convencionales, del documento Condiciones contractuales.

**10.11.** El **“PROVEEDOR”** se obliga a mantener en cada uno de los comedores de este **“INSTITUTO”** donde preste sus servicios un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.

## **11. Programa de procedimiento del servicio de catering**

Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunos de los comedores del **“INSTITUTO”**, es necesario que los alimentos del menú diario sean preparados en la cocina ubicada en las instalaciones del **“PROVEEDOR”**, y se transporten al comedor. Para tal efecto, el **“PROVEEDOR”** deberá contar con los vehículos suficientes que cuenten con él equipo necesario y especializado para el traslado y manejo de los alimentos.

Para realizar el traslado de los alimentos preparados, el **“LICITANTE”** deberá presentar en su propuesta técnica un PROGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING, debiendo observar al menos lo siguiente:

- Servicio de Catering: Es el procedimiento que se utiliza para la elaboración de alimentos a transportar y servir calientes en un lugar diferente y distante. Debiendo cumplir en los términos de calidad e higiene con los preceptos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, que se refiere a “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
- Deben elaborarse anticipadamente los alimentos para abatir o bajar su temperatura y transportarlos con Seguridad Alimentaria.
- Deben ser elaborados a las temperaturas establecidas para cada tipo de alimento.
  - Deben transportarse en frío y refrigerada, en temperaturas inferior a los 4° C hasta su lugar de destino.
- Deben conservarse en refrigeración hasta el momento en que vayan a ser servidos.
- Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el **“PROVEEDOR”**, sin costo adicional para el **“INSTITUTO”**, hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación a los consumidores.

- El material de los recipientes que se utilizará deberá ser el adecuado para conservar los alimentos durante su traslado y que permita conservar en buen estado, garantizando su seguridad sanitaria para su consumo.
  - No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no permitan un cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del “**INSTITUTO**” que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el Supervisor del Contrato, por lo que, en caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la sanción económica correspondiente.
  - Dichos equipos deberán garantizar que las temperaturas a las que se mantendrán los alimentos serán de 7° C o menos para los fríos, para los alimentos calientes de 60° C o más de temperatura interna y de 74° C para su recalentamiento y mantenimiento durante la prestación del servicio.
- 
- Transporte: El “**LICITANTE**”, deberá contar mínimo con 3 (tres) vehículos con caja de congelación que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en refrigeración y seco, acreditándolos con la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte y las fotografías de los mismos, los cuales deberán estar a la vista durante la visita de verificación que se realice durante la etapa de evaluación de proposiciones. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de frío hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera.) Dichos vehículos deberán estar debidamente rotulados con el logotipo de la empresa.

Los vehículos que presenten los “**LICITANTES**” durante la visita de verificación deben ser los mismos que presenten en su propuesta técnica, y los que se utilicen durante la vigencia del contrato. En caso de que se realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte y las fotografías de estos ante el Supervisor del Contrato. Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad del servicio en todo momento, caso contrario se hará acreedor a la deducción correspondiente.

## **12. Suministro de materias primas y calidad de los productos**

El “**LICITANTE**” ganador deberá suministrar productos de primera calidad y ser de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico **Apéndice E**, mismos que deberán cumplir a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA12010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

Con la finalidad de que el **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), solicita a los “**LICITANTES**” dentro de su propuesta técnica, presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance deberá ser el de manejo, almacenamiento, corte y deshuese de cárnicos y sus derivados, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.

El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que el **“PROVEEDOR”** abastecerá al **INSTITUTO** para la preparación de los alimentos provienen de sus instalaciones o de sus proveedores con certificado TIF, mediante el etiquetado que tendrá que contener dichos cárnicos, mismos que deberán de contener como mínimo lo siguiente:

- Tipo de carne
- Fecha del corte
- Fecha de caducidad
- Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne.

Para el caso de la carne de res, el **“LICITANTE”** debe presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne de res que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedidos a nombre del **“LICITANTE”**, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaria de Salud y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del Laboratorio de Alimentos.

De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, el **“PROVEEDOR”** deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.

Los supervisores del servicio designados por el **“INSTITUTO”**, podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias, por lo que, en caso de incumplimiento, se levantará el reporte correspondiente para la aplicación de las penalizaciones económicas al contrato.

Las materias primas serán revisadas por los supervisores del servicio que el Administrador del contrato designe, en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, el **“PROVEEDOR”** deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegará a requerir.

Las carnes no deberán permanecer por periodos prolongados de almacenamiento, a lo cual se obliga al **“PROVEEDOR”**, manejar el sistema PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas). Los productos que se reciban se verificarán aleatoriamente, con el fin de garantizar la calidad de los mismos y el cumplimiento del catálogo de productos, por parte del personal que el Administrador del contrato designe; asimismo, se evaluará la programación de los menús a fin de que éstos sean balanceados y nutritivos. Derivado de lo anterior, según el caso, se retirará y/o se cancelarán aquellos productos que no cumplan con los estándares de calidad o los menús que no hayan resultado del agrado de los comensales.

Si los productos no cumplen con los requisitos de calidad, el **“PROVEEDOR”** deberá sustituirlo bajo su exclusiva responsabilidad y sin costo adicional para el **“INSTITUTO”**.

Adicionalmente, el **“LICITANTE”** deberá contar con vehículos necesarios para el abasto de materia prima, dichos vehículos deberán garantizar la continuidad del servicio en todo momento.

**13. Limpieza y retiro de desechos de las instalaciones antes, durante y posterior a la prestación del servicio.**

**13.1.** El personal del “**PROVEEDOR**”, se encargará diariamente, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que es de vital importancia la vigilancia de su cumplimiento para promover la calidad de excelencia sanitaria de los servicios de comedor que prevalece en los comedores del “**INSTITUTO**”.

**13.2.** El personal del “**PROVEEDOR**” se encargará del aseo general del interior de los comedores, por lo que el “**PROVEEDOR**” estará obligado a conservar en orden de limpieza las áreas comunes como son: área trasera del comedor donde se encuentra el lugar para estacionamiento de los vehículos propiedad del “**PROVEEDOR**” y los contenedores de desechos. Esta área deberá estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, estos desechos deberán ser retirados diariamente y las veces que así se requieran, con la finalidad de evitar acumulación de desechos. De lo contrario se aplicarán la deductivas descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**13.3.** El “**PROVEEDOR**” deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al **Apéndice D**, a fin de concentrar los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro de los desechos y durante su lavado. De lo contrario se aplicarán la deductivas descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**13.4.** El “**PROVEEDOR**” realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos, en caso de no realizarlo o realizarlo de manera parcial y/o deficiente se aplicarán la deductivas descrita en el numeral 10. Deductivas por deficiencias en la prestación del servicio, del documento Condiciones contractuales.

**13.5.** El “**PROVEEDOR**” en fechas conmemorativas deberá preparar de mutuo acuerdo con el “**INSTITUTO**” menús y decoración de acuerdo con el evento alusivo (Día del Amor y la Amistad, Día de la Madre, Fiestas Patrias, Día de Muertos y Fiestas Navideñas), por lo tanto, el “**PROVEEDOR**”, deberá considerar esto dentro de los precios unitarios de su propuesta económica.

**13.6.** De igual forma y con el propósito de dar una mejor ambientación a los comedores, el “**PROVEEDOR**” proporcionará cuadros decorativos y accesorios afines al mobiliario de los comedores, cuidando una imagen institucional en todo momento.

## **14. Normas Oficiales**

**14.1.** Los “**LICITANTES**” deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica, toda vez que para el “**INSTITUTO**” son documentos que afectan la solvencia de la contratación.

Los “**LICITANTES**” deberán acreditar el cumplimiento de estas normas presentando el certificado al nombre de la empresa, emitido por la institución correspondiente.



- I. **NMX-F-605-NORMEX-2018:** Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. **NOM-043-SSA2-2012.** Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- II. **ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018:** Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: **NMX-SAST001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en sistemas de administración, seguridad y salud en el trabajo, en el Sector 03, “Productos alimenticios, bebidas y tabaco” y/o sector 30 “Hoteles y Restaurantes”; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos para la provisión industrial de comidas preparadas en comedores y/o comedores industriales del sector público y privado y en Provisión de comidas preparadas (catering); lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El licitante deberá presentar documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.
- III. **NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015**, sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento o hoteles y restaurantes, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el Licitante cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.);** asimismo, deberá presentar **la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**

**14.2** Además, los “**LICITANTES**” deberán presentar los siguientes documentos con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación, mismas que **serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica**, toda vez que para el “**INSTITUTO**” son documentos que afectan la solvencia de la contratación:

**a)** El “**LICITANTE**” deberá tener como mínimo **100 empleados** inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, este “**INSTITUTO**” tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.

**b)** En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen **Tipo de Inspección Federal (TIF)**, esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El “**LICITANTE**” deberá **presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores**, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá ser el de manejo, almacenamiento, corte y deshuese de cárnicos y sus derivados.

- c)** El licitante deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar **certificada con el “Distintivo H”** vigente (presentar documentos comprobatorios).

Así mismo el licitante deberá contar con personal capacitado por un instructor con registro vigente ante SECTUR, en apego a la **NMX- F-605-NORMEX-2018** sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar **las constancias (mínimo 30)** de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR.

Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering: en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el licitante pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado Distintivo “H” (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.

- d)** Presentar documento de la **verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A,** con los cuales es posible comprobar la **calibración vigente** de dichos equipos; cuya antigüedad no podrá ser mayor a doce (12) meses previos al presente procedimiento, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas.

El **“PROVEEDOR”** se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera el **“INSTITUTO”**.

## **15 Pagos**

**15.1.** El control del registro de asistencia en los comedores será a través del sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el Administrador del contrato, como, por ejemplo, listas de asistencia, mismas que, en caso de existir una excepción serán controlados por el **“PROVEEDOR”** y deberá emitir un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, mismo que utilizará para la conciliación correspondiente.

**15.2.** Las listas adicionales que se emitan por excepción al sistema de registro de acceso computarizado (biométrico), estarán identificadas con el nombre del personal que tiene derecho a este servicio, toda vez que el operador del sistema lo verificará, ya que el sistema lo rechazará en automático.

**15.3.** El **“PROVEEDOR”** deberá presentar semanalmente los documentos CFDI correspondientes a los servicios efectivamente otorgados durante la semana anterior, posteriormente las mismas serán revisadas por el área administradora del contrato para dar trámite, a fin de que sea liberado el pago correspondiente, siempre y cuando se otorgue el visto bueno en la prestación del servicio y posterior al pago de penas convencionales.

**15.4.** La prestación del servicio de comedor se otorgará a personal adscrito al **“INSTITUTO”**, al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y Prestadores de Servicios, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como

se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el **“INSTITUTO”** les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).

**15.5.** En caso de requerir el servicio para personas externas al **“INSTITUTO”**, el **ADMINISTRADOR DE CONTRATO** a través del **SUPERVISOR DE CONTRATO**, validará, autorizará y notificará el otorgamiento del servicio al **“PROVEEDOR”** con un mínimo de 24 horas mediante correo electrónico, cubriendo la totalidad del costo del menú adjudicado.

## **16. Continuidad Certificación Distintivo H en las instalaciones del INE.**

A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores del **“INSTITUTO”**, el **“PROVEEDOR”** estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que los **“LICITANTES”** indiquen por escrito y anexen a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMXF 605-NORMEX-2018, en el manejo higiénico en el servicio de alimentos para la obtención del Distintivo “H” (es decir presentar copia de la norma firmada y se obliguen a conocerla).

Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo del **“PROVEEDOR”**.

## **17 Visita a instalaciones del “INSTITUTO” y del “LICITANTE”.**

Para efectos de que conozcan los comedores en donde se prestará el servicio de comedor, se llevarán a cabo dos visitas a las instalaciones del INSTITUTO, la cual será obligatoria para los LICITANTES La primer visita iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur 4124, Sexto Piso, Col. Jardines del Pedregal, Demarcación territorial Álvaro Obregón y se continuará con el recorrido del comedor del CECyRD, el día 4 de diciembre a las 10:00 horas, con fundamento en el artículo 70 del REGLAMENTO, se invitará a personal representante del OIC a dicha visita. La segunda se realizará el día 5 de diciembre para visitar el resto de los inmuebles e iniciará en el inmueble Tlalpan el cual está ubicado en Viaducto Tlalpan No. 100, Colonia Arenal Tepepan, Tlalpan, C.P. 14610, Ciudad de México.

El LICITANTE, al concluir su visita recibirá por parte del INSTITUTO una constancia de asistencia, la cual podrá adjuntar a su propuesta; la asistencia se corroborará con el registro de asistencia que se firme y que quedará bajo resguardo de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios. El no asistir a la visita a las instalaciones, será causa de desechamiento.

Para asistir a las visitas se tendrá que enviar correo electrónico a [alberto.angeles@ine.mx](mailto:alberto.angeles@ine.mx) el número máximo permitido es de dos (2) visitantes por empresa, para ello deberá enviar obligatoriamente un correo electrónico con el nombre de las personas que acudirán a la visita.

Así mismo, como parte de la evaluación de las propuestas presentadas por los LICITANTES, en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, se realizará un calendario de visitas para la verificación de las instalaciones y vehículos del LICITANTE, lo cual se hará constar conforme a la Cédula de verificación a instalaciones del LICITANTE (Apéndice H), informando a los licitantes mediante correo electrónico o llamada telefónica por lo menos con 24 horas de anticipación.

### 18 Entregables.

No.	Entregable	Solicitud	Periodo
1	Plan de trabajo	Descrito en el numeral 5.3 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor	Dentro de los primeros 5 días hábiles al inicio del contrato
2	El reporte y/o comprobante emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación	Descrito en el numeral 4.8 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.	De manera mensual y dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación
3	Escrito la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores del "INSTITUTO"	Descrito en el numeral 4.9 del apartado 4. Características generales del servicio ordinario.	Dentro de los primeros 5 días hábiles al inicio del contrato
4	Programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá ser por de 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar	Descrito en el numeral 5.5 del apartado 5. Prestación del servicio de comedor	La primera entrega de 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, será la presentada en su propuesta técnica de conformidad al numeral 5.7 y para las entregas y autorizaciones subsecuentes correspondiente, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento
5	Bitácora de Conservación de alimentos y monitoreo de temperaturas	Descrito en el numeral 6. del apartado 6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad (ISO-22000)	Diaria
6	Reposición de mobiliario y/o equipo dañado	Descrito en el numeral 7.3 del apartado 7. Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.	Dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación por escrito por parte del Supervisor del contrato
7	Relación por escrito de 2 laboratorios que se encuentren acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA)	Descrito en el numeral 9.3 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firma del contrato
8	resultados y la interpretación de análisis clínicos y/o microbiológicos	Descrito en el numeral 9.5 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	Durante los primeros 5 días hábiles de los meses de julio y noviembre del año
9	Programa de capacitación a su personal	Descrito en el numeral 10.4 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	Dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la firma del contrato
10	Comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales	Descrito en el numeral 10.10 del apartado 10. Control del personal del "PROVEEDOR"	Mensualmente dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente
11	póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "INSTITUTO"	Descrito en el numeral 9.1 del apartado 9. Responsabilidades de higiene	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato

### 19. Código de Ética de la Función Pública Electoral y el Código de Conducta.

"El Instituto" facilitará a "El Proveedor" adjudicado, la liga [Código de Ética de la Función Pública Electoral y el Código de Conducta](#) en la cual podrá consultar el Código de Ética de la Función Pública Electoral y el Código de Conducta.

Lo anterior, para efecto de que el personal designado que prestará el servicio conozca las políticas de conducta durante su estancia en las instalaciones de "El Instituto".

Apéndice A

Guía básica general para la integración de menús

(Obligatoria)

Introducción

Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas que considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores Institucionales.

Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el **“PROVEEDOR”** deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.

Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el **“PROVEEDOR”** deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.

Patrón menú comida		
Platillo	Descripción	Tamaño de la porción
Sopa caldosa o consomé	2 (dos) distintos diariamente	Para la sopa o consomé se requiere de 250 mililitros de líquido que contenga 80 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas).
Sopa seca	Arroz o pasta de harina de trigo en cualquier preparación, diariamente.	Libre
Plato fuerte	Son 5 (cinco) opciones a servir conforme a lo siguiente:	Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en proteína cocida sin hueso más la porción de la guarnición a base de verduras.
	a) 2 (dos) guisados del diariamente en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pescado y 1 (uno) a base de proteína vegetal.	
Patrón menú comida		
Platillo	Descripción	Tamaño de la porción
	b) 2 (dos) opciones a la plancha:  - Pechuga de pollo - Bistec de res	

Guarnición	1 (una) diferente diariamente y equilibrada con el menú del día	De 130 a 150 gramos
Barra de ensaladas	2 (dos) tipos diferentes de ensalada sola o combinada diariamente a base de:	Libre
	1. Fruta (sola o combinada)	
	2. Verdura mixta cruda o cocida, lechugas mixtas, etc.	
Frijoles	Naturales, cualquier preparación diariamente	Libre
Aderezo	4 (cuatro) distintos, diariamente.	Libre
Postre	2 (dos) distintos, diariamente.	Uno por menú servido, en presentación individual
Bebida	Agua de fruta elaborada con fruta de temporada fresca diariamente y agua simple.	Libre
Complementos	Salsa de mesa, pan, tortilla; y todo lo que se requiera conforme a los platillos del menú del día.	Libre

**Nota:** Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%.

Las medidas y gramajes podrán suministrarse hasta en dos exhibiciones sin costo adicional para el usuario ni para el Instituto a petición expedita del comensal.

Se entiende por comensal lo siguiente:

Persona física que acude a los comedores de Oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral a consumir alimentos, previo pago que debe realizar en la caja que para tal efecto instale el proveedor.

#### Opciones a la plancha

##### a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado

Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampiqueña (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.

##### b) Barra de ensaladas y frutas

El “PROVEEDOR” deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.

Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.

Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.

Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.

Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.

La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.

Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar el **"PROVEEDOR"**, a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.

Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.

Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores del **"INSTITUTO"**.

La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

El uso y consumo en la Barra de Ensaladas será exclusivamente en sitio; es decir queda prohibido a los comensales llevarse ensaladas en recipientes desechables o cualquier otro tipo de recipientes.

### **c) Frijoles.**

Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.

### **d) Postre.**

Se ofrecerán dos opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en almíbar o cristalizada, nieve o helado, yogurt acompañando con gelatina o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas.

No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.

El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. El **"PROVEEDOR"** podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A).

**e) Bebidas.**

Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas con sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.

**f) Complementos.**

**Pan**

Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).

Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.

**Tortilla**

Esta debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.

Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y el “**PROVEEDOR**” tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.

**Salsa**

Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajadas al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.

No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.

**Aderezos**

Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 4 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.

Si el “**PROVEEDOR**” desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.

Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.

Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de buena calidad, serán retirados y se levantará el reporte correspondiente para la aplicación de penalizaciones.



Asimismo, y de acuerdo al menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, croutones, jamón o tocino.

Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo al menú del día.

**Apéndice B**  
**Personal para la prestación del servicio**

Puesto	Tlalpan		Zafiro II		Quantum		Tláhuac		Moneda		Acoxta		Insurgentes		CECyRD		Total de personal por puesto	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Supervisor auxiliar de operaciones y cajero	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	8
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	7	7
Ayudante de cocina	3	4	2	2	2	2	1	2	2	3	2	3	1	2	2	2	15	20
Ayudante general	8	10	3	5	3	5	1	2	2	3	2	2	2	2	3	5	24	34
Personal de servicio en línea	4	5	3	3	3	3	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	20	23
<b>SUPERVISORES</b>																		
Supervisor general de operaciones de servicio Preparación de Alimentos	1																1	1
<b>Total de personal por comedor</b>	17	21	10	12	10	12	5	7	7	10	8	10	7	8	10	12	75	93

La cantidad de personal para del **PROVEEDOR**, podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.

La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número mínimo requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas de mínimo (Min).

Asimismo, el **PROVEEDOR** podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del **SUPERVISOR DEL SERVICIO**, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.

**Apéndice C**

**Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio**

Descripción	Tlalpan		Zafiro II		Moneda		Tláhuac		Quantum		Acoxa		Insurgentes		CECyRD	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	500	550	180	210	100	120	50	60	180	210	200	250	90	110	180	210
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Charola hexagonal para servicio	350	400	150	180	70	85	40	50	150	180	130	150	65	80	150	180
Servilleteros de acero inoxidable	40	53	30	34	20	25	15	20	30	34	20	30	20	25	30	34
Salseras de acero inoxidable	40	53	30	34	20	25	15	20	30	34	20	30	20	25	30	34
Jarras de policarbonato	50	60	34	40	25	30	15	20	34	40	30	40	25	30	34	40
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	6	8	4	6	4	6	2	3	4	6	4	6	4	6	4	6
Jarra medidora para medir el volumen de los líquidos	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3

**Nota:** Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa, EL PROVEEDOR deberá suministrar las cantidades necesarias con la finalidad de mantener el buen funcionamiento de cada uno de los comedores del Instituto.

\* Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor

Durante la vigencia del contrato, el **“PROVEEDOR”** deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición del **“INSTITUTO”** para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.

El **“PROVEEDOR”** podrá suministrar las cantidades solicitadas en los rangos establecidos en el Apéndice C del presente Anexo Técnico, de manera proporcional a la entrada de los comensales, asegurando la holgura necesaria para que no resulte insuficiente mientras las autoridades sanitarias no informen la terminación de la pandemia. En caso de que el SUPERVISOR DE CONTRATO lo requiera, el PROVEEDOR deberá incrementar el número de equipos, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio.

**Apéndice D**

**Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio**

No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	ACOXA	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD
Salón									
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20
3	Horno de Microondas Industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable.	2	2	2	2	2	2	1	2
4	Insectronic eléctrico para insectos con lámparas de 20 W, rejilla de 2800 V	1	1	2	2	2	2	1	1
5	Pizarra blanca magnética de doble cara, 48 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	0	1	1	1
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	0	80
7	Rack para Charolas	2	1	4	0	0	0	1	2
Línea de servicio									
7	Barra fría eléctrica para servicio, las medidas y el número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	1	1	0	0	0	0
8	Barra caliente a gas para servicio, las medidas y la numero de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	0	1	1	2
10	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, zoclo de 4" de alto para proteger la pared y el piso contra derrames y salpicaduras, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	1	1	2
11	Mueble para postre, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	1	0	0	1	0	1
Lavado de loza y cochambre									

12	Maquina Lavalozza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60,120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 – 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que este vigente el contrato.	1	0	1	0	0	0	0	0
13	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	1
14	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2

No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	ACOXP	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD
15	Tarja triple tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	1
16	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	1	0	0	0	0	0
17	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	2	0	0	2	0	1	1	2
18	Garabato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.	2	0	0	0	0	0	2	2
19	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1
Cocina									
20	Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.	1	0	0	4	0	0	2	0

	2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.								
21	Estufa a Gas Industrial : 6 Quemadores tipo hélice 5.5 seccionados de hierro fundido de 33,000 Btu/hr. Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar perdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.	0	0	0	0	0	0	1	0

No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	ACOXPA	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD
22	Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	1	1	0	2
23	Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad	0	0	0	0	0	1	0	1

	de servicios y con niveladores para ajustar al piso.								
24	Sarteneta industrial para gas LP, fabricada en acero inoxidable con capacidad de 70 litros, mecanismo de volteo, tapa con mecanismo de resorte, para mantenerla abierta o cerrada, termostato para ajuste de temperatura.	0	0	1	0	0	0	0	0
25	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	1	0
26	Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspás en acero Inoxidable. 1 Velocidad de 1725 RPM Motor de 2HP. (120 Volts monofásico.	1	1	1	1	1	1	1	1
27	Licuada Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio	1	1	1	1	1	1	1	1
Área de previas									
28	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1
29	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2
30	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0
Almacén de perecederos									
31	Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	0	1	1	0	1	1
32	Congelador vertical Rango de temperatura: -18°C a 4°C. fabricado en acero inoxidable de 2 puertas.	0	0	0	0	0	0	0	0
33	Cámara de refrigeración con compresor, evaporador, válvula de expansión y	0	0	0	0	0	0	0	0



	condensador. La capacidad depende según la cantidad de servicios.								
34	Congelador horizontal Rango de temperatura: -18° C a 4° C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.	0	1	0	1	1	0	1	1
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	ACOXPA	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD
Otros									
35	Anaqueles para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricados en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	2	2
36	Locker metálico 3 Puertas 180 X 34 X 39 con Llave	4	0	4	7	3	0	3	3
37	Tarja de una tina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0
38	Contenedores de basura industrial, fabricados en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1

**NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que el “PROVEEDOR”, requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.**

**Apéndice E**

**Catálogo de bienes de consumo**

No.	Descripción	Marca
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.		
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad
6	Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
7	Calabacita italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad
8	Cebolla blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad
9	Cebolla cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad
10	Cebolla morada	Sin marca fresca y de Excelente calidad
11	Cilantro	Sin marca fresca y de Excelente calidad
12	Col blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad
13	Coliflor	Sin marca fresca y de Excelente calidad
14	Chayote	Sin marca fresco y de Excelente calidad
15	Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad
16	Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad
17	Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad

23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad

No.	Descripción	Marca
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca fresco y de Excelente calidad
44	Papa blanca grande	Sin marca fresca y de Excelente calidad
45	Papa cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad
48	Poro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad

50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad

No.	Descripción	Marca
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad
62	Jícama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad
68	Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad
69	Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad
70	Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad
71	Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad
72	Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad

77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad
80	Sandía	Sin marca fresca y de Excelente calidad
81	Toronja roja	Sin marca fresca y de Excelente calidad

No.	Descripción	Marca
82	Tejocote dulce	Sin marca fresco y de Excelente calidad
83	Tuna	Sin marca fresca y de Excelente calidad
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad
85	Uva roja globo	Sin marca fresca y de Excelente calidad
<b>Productos Lácteos</b>		
86	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
88	Leche ultrapasteurizada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.
98	Leche ultrapasteurizada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.

Productos perecederos embutidos.		
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.

No.	Descripción	Marca
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino		
107	Caña de filete de res	De origen TIF
108	Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado	De origen TIF
109	Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF
110	Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF
111	Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF
112	Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF
113	Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF
114	Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF
115	Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF
116	Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF
118	Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos. c/u.	De origen TIF

119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Cárnicos. Cerdo y Pollo		
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF
123	Chuleta ahumada	De origen TIF
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF

No.	Descripción	Marca
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal		
Productos perecederos. Pescados y mariscos		
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad
137	Camarón pacotilla, fresco	Sin marca y de primera calidad
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
Productos perecederos. Pan y tortilla		

140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad
Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos.		
147	Fríjol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
148	Fríjol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
149	Fríjol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.

No.	Descripción	Marca
150	Fríjol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
156	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
157	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad
158	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad
159	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad
160	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad
161	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad
162	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad
163	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad



164	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad
165	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico, Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
166	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
167	Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad
168	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
169	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
170	Ajonjolí	A granel de primera calidad
171	Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad
172	Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.
173	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
174	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
175	Pan para hamburguesa parrillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.

No.	Descripción	Marca
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
178	Camarón chico seco	A granel de primera calidad
179	Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
180	Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
181	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.
182	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
183	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
184	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
185	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

186	Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
187	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
188	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
189	Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
190	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
191	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
192	Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
193	Duraznos en almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
194	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
195	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
196	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
197	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
198	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
199	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

No.	Descripción	Marca
200	Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.
201	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
202	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
203	Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
204	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
205	Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

206	Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
207	Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
208	Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.
209	Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad
210	Jugo sazonador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
211	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
212	Leche condensada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
213	Leche evaporada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
214	Leche ultrapasteurizada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
215	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad
216	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
217	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
218	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
219	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
220	Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
221	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

No.	Descripción	Marca
222	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
223	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
224	Mostaza, en presentación de frasco con 430 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.
225	Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad

226	Palanqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad
227	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
228	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
229	Pan molido clasico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
232	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo, Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
233	Pasta preparada para pipían	Criollo, igual o superior en calidad
234	Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad
235	Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad
236	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad
237	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad
238	Piña en almíbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
239	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad
240	Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
241	Levadura seca instantanea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
242	Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
243	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
244	Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
No.	Descripción	Marca
245	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.

246	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
247	Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad
248	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Charras de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
249	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Gari, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
250	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Barrilito, igual o superior en calidad
251	Servilletas, presentación en paquete de 500 piezas	Pétalo, Regio, igual o superior en calidad
252	Rompopo de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad
253	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.
254	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.
Productos. Artículos de limpieza		
255	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad
256	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad
257	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
258	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad
259	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.
262	Cloro	1
263	Pino	Pinol
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad
266	Guantes de polipapel	Sin marca
268	Fibra negra	Sin marca
269	Fibra de acero	Sin marca
270	Fibra verde	Sin marca
No.	Descripción	Marca

271	Piedra pómez	Sin marca
272	Recogedores	Sin marca
273	Escobas	Sin marca
274	Tropos de cocina	Sin marca
275	Jergas	Sin marca
276	Mechudos	Sin marca
277	Jaladores	Sin marca
278	Betafil	Sin marca
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad
280	Tierra pómez	Sin marca
281	Limpia vidrios	Sin marca
282	Jabón lavatrastes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad
283	Cubetas	Sin marca
284	Desengrasante industrial	Sin marca
285	Desincrustante industrial	Sin marca

Para aquellos artículos que no se indica marca, el “**LICITANTE**” deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.

En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, el PROVEEDOR deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.

El cambio propuesto deberá ser autorizado por SUPERVISOR DEL CONTRATO. En caso de presentar productos no autorizados, el PROVEEDOR se hará acreedor a la penalización correspondiente.

#### **Apéndice F**

#### **Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) Semana 1**

Semana del _____ al _____ del _____					
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana

Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica
Semana del _____ al _____ del _____					
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja
Aderezos	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,
	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,

	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,
	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.
Complementos	De acuerdo al menú del día	De acuerdo al menú del día	De acuerdo al menú del día	De acuerdo al menú del día	De acuerdo al menú del día
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma
Recha de última revisión			Fecha de autorización		



**Apéndice G**

**Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"**

"LICITANTE":				
ASPECTO A EVALUAR	SÍ	NO	OBSERVACIONES	
Cuenta con cocina:				
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				
ASPECTO A EVALUAR	CANTIDAD MINIMA	SÍ	NO	OBSERVACIONES
EQUIPO				
EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30°C (CAMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL)	1			
EQUIPO DE COCCION INDUSTRIAL (SARTENETAS, MARMITAS, ESTUFONES DE 2 O 3 QUEMADORES)	1			
HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL	1			
CAMARAS DE CONSERVACION, REFRIGERACION Y CONGELACION	1			
EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERIA (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC)	1			
ALMACEN DE SECOS	1			
ALMACEN DE PRODUCTOS QUIMICOS DE LIMPIEZA	1			
MAQUINAS DE ENVASADO AL VACIO Y ATMOSFERA MODIFICADA	2			
Certificado del Distintivo H vigente	1			
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1			

TRANSPORTE				
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:				
Para el traslado de los alimentos (catering):				
2	VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.	3		
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.			
0	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.			
OTROS				
	Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1		
	Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1		
	Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10		
	Cambros contenedores de policarbonato	10		
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"				
FECHA			TELEFONO	
EMPRESA VISITADA:				
REPRESENTANTE:				
FIRMA:				
POR PARTE DEL "INSTITUTO"				

NOMBRE DEL VISITADOR
FIRMA
OBSERVACIONES
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"
NOMBRE DEL VISITADOR
FIRMA
OBSERVACIONES

## ANEXO 2

### **Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica del LICITANTE**

[ \_\_\_\_\_ (nombre) \_\_\_\_\_ ], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente licitación, a nombre y representación de: [ \_\_\_\_\_ (persona física o moral) \_\_\_\_\_ ].

Licitación Pública Nacional Presencial No.: \_\_\_\_\_

Registro Federal de Contribuyentes:	<b><u>Nacionalidad:</u></b>	
Domicilio:		
Calle y número:		
Colonia:	Demarcación territorial o Municipio:	
Código Postal:	Entidad federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
No. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:	Fecha:	
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		
<b>Relación de socios / accionistas. –</b>		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s)
Descripción del objeto social: <b>(Deberá ser congruente con el objeto de la presente contratación)</b>		
<b>(En caso de ser persona física, deberá describir su actividad empresarial)</b>		
Reformas al acta constitutiva:		
Estratificación:		

Nombre del apoderado o representante legal:	
Datos del documento legal mediante el cual acredita su personalidad y facultades:	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:	

(Lugar y fecha)

(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)

(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)

**Nota 1:** Adjuntar copia de la **identificación oficial VIGENTE y legible** del representante legal que suscribe la propuesta.

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

### **ANEXO 3 “A”**

#### **Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO.**

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS  
INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL  
P R E S E N T E.**

[ nombre del LICITANTE o nombre de la empresa ], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que no participan en este procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial número [ \_\_\_\_\_ ] para la contratación de “[ \_\_\_\_\_ ]” personas físicas o morales que se encuentren en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 59 y 78 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios.

---

Protesto lo necesario

*(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)*

*(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)*

## **ANEXO 3 “B”**

### **Manifestación de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales y en materia de seguridad social**

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS  
INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL  
P R E S E N T E.**

[nombre del LICITANTE o nombre de la empresa], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que [nombre del LICITANTE (nombre de la empresa)], se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social, en términos que la normatividad fiscal vigente establece.

\_\_\_\_\_  
Protesto lo necesario

*(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)*

*(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)*

### **ANEXO 3 “C”**

#### **Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.**

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

#### **C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL P R E S E N T E.**

[ nombre del LICITANTE o nombre de la empresa ], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que no participan en este procedimiento de Licitación Pública Nacional Presencial número [ \_\_\_\_\_ ] para la contratación de “[ \_\_\_\_\_ ]” personas físicas o morales que desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés de conformidad con lo señalado en el artículo 49 fracción IX de La Ley General de Responsabilidades Administrativas.

---

Protesto lo necesario

*(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)*

*(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)*

## ANEXO 4

### Declaración de integridad

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS  
INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL  
P R E S E N T E.**

De conformidad con el artículo 36, fracción IX del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, manifiesto a usted, bajo protesta de decir verdad, que [\_\_\_\_ nombre del LICITANTE o nombre de la empresa \_\_\_\_], por sí misma o por interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas, para que los servidores públicos del INSTITUTO induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes de la Licitación Pública Nacional Presencial número \_\_\_\_\_ para la “[\_\_\_\_\_]”.

(Lugar y fecha)

*(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)*

*(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)*



## ANEXO 5

### Manifestación de ser de nacionalidad mexicana

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS  
INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL  
P R E S E N T E.**

**Manifiesto bajo protesta de decir verdad** que [nombre del LICITANTE o nombre de la empresa],  
es de nacionalidad mexicana.

---

Protesto lo necesario  
(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)  
(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente)

## ANEXO 6

### Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS  
INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL  
P R E S E N T E.**

Declaro **bajo protesta de decir verdad**, que [  nombre del LICITANTE o nombre de la empresa ], pertenece al rango de [ \_\_\_\_\_ ] empresa, de conformidad con la estratificación estipulada en el *Acuerdo por el que se establece la estratificación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas*, publicado en el Diario Oficial el 30 de junio de 2009, misma que se presenta a continuación:

<b>ESTRATIFICACIÓN</b>				
Favor de indicar con una "X" en qué situación se encuentra su empresa.				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todos	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
				( )
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

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

El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula:  
Puntaje de la empresa = (Número de Trabajadores) X 10% + (Monto de Ventas Anuales) X 90%, el cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

En caso de ser **Grande Empresa**, así lo podrá manifestar, o bien, podrá no presentar este formato.

Protesto lo necesario

(Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal)

(En caso de presentar proposición conjunta, cada consorciado deberá presentarlo firmado autógrafamente

## ANEXO 7

### Oferta económica

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2023.

No.	Descripción	Cantidad mínima anual (a)	Cantidad Máxima anual (b)	Precio Unitario (c)	Monto mínimo (a*c)	Monto máximo (b*c)
1	Menú para oficinas Centrales del Instituto Nacional Electoral	208000	520000	\$	\$	\$
<b>Subtotal</b>					\$	\$
<b>I.V.A.</b>					\$	\$
<b>Total</b>					\$	\$

Monto Mínimo total antes de IVA (Subtotal) con letra: \_\_\_\_\_  
(En pesos mexicanos, IVA incluido con dos decimales)

**Notas:**

- Únicamente para efectos de evaluación económica se tomará en cuenta el monto mínimo total antes de IVA (Subtotal).
- Se verificará que los precios ofertados sean precios aceptables.

\_\_\_\_\_  
Nombre del Licitante y nombre y firma del representante legal

## ANEXO 8

### Modelo de garantía de cumplimiento de contrato mediante póliza de fianza

Que es a favor del Instituto Nacional Electoral para garantizar por el proveedor [\_\_\_\_\_] el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato “**de prestación de servicios**” No. INE/\_\_\_\_\_/2023, de fecha de firma [\_\_\_\_\_] por un monto máximo total de \$\_\_\_\_\_ M.N. (\_\_\_\_\_) más I.V.A., relativo a la contratación de (bienes, arrendamiento de bienes muebles o servicios) de acuerdo con las especificaciones contenidas en el citado contrato derivadas de la Licitación Pública Nacional Presencial **No.** \_\_\_\_\_.

La compañía afianzadora expresamente declara: **a)** Que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato, **b)** Que para cancelar la fianza, será requisito **indispensable** contar con la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales **emitida por el administrador del contrato**, **c)** Que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento de la obligación que garantice y continuará vigente así como durante la substanciación de todos los recursos legales o de los juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad **competente** que quede firme, **de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia**, **d)** En caso de hacerse efectiva la presente **garantía** la Institución de Fianzas acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para la efectividad de la garantía, 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. El procedimiento de ejecución será el previsto en el artículo 282 de la citada Ley, debiéndose atender para el cobro de indemnización por mora lo dispuesto en el artículo 283 de dicha Ley.

## ANEXO 9

### Tipo y modelo de contrato

Contrato (abierto y/o plurianual si aplica) de adquisición de bienes y/o prestación de servicios, que celebran por una parte, el **Instituto Nacional Electoral**, a quien en lo sucesivo se le denominará el “**Instituto**”, representado por (cuando aplique, según el monto) su Apoderado Legal, la Mtra. Claudia Edith Suarez Ojeda, encargada del despacho de la Dirección Ejecutiva de Administración, asistido por el Lic. Octavio Ernesto Alejo Nava, Director de Recursos Materiales y Servicios; por el \_\_\_\_\_, como titular del Área Requirente, por el \_\_\_\_\_, en su calidad de Administrador del Contrato y por el \_\_\_\_\_, en su calidad de Supervisor del Contrato; y por la otra, \_\_\_\_\_, a quien en lo sucesivo se le denominará el “**Proveedor**”, representado por el C. \_\_\_\_\_, en su carácter de -Apoderado o Representante Legal- o -por su propio derecho (según aplique), y a quienes de manera conjunta se les denominará como “**LAS PARTES**”, al tenor de las siguientes:

#### Declaraciones

##### I. Del “**Instituto**”:

**I.1** Que de conformidad con lo dispuesto en los artículos 41, base V, Apartado A de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y 29 de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 2014, en adelante la “**LGIFE**”, es un organismo público autónomo, con personalidad jurídica y patrimonio propios.

**I.2** Con fundamento en los artículos 134, párrafo (según corresponda) de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 31, fracción \_\_\_\_\_, (y los que resulten aplicables) del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, en adelante el “**Reglamento**”, el “**Instituto**” llevó a cabo el procedimiento de (procedimiento de contratación según corresponda, Licitación Pública o Invitación a Cuando Menos Tres Personas) número \_\_\_\_\_, en la que se adjudicó al “**Proveedor**” la presente contratación, mediante el acta de fallo de fecha \_\_\_\_\_.

**I.3** Que de conformidad con lo dispuesto por el artículo 59, incisos a), b) y h) de la “**LGIFE**”, son atribuciones de la Dirección Ejecutiva de Administración, la aplicación de las políticas, normas y procedimientos para la administración de los recursos financieros y materiales; organizar, dirigir y controlar la administración de los recursos materiales y financieros, y atender las necesidades administrativas de los órganos del “**Instituto**”.

##### CUANDO APLIQUE (según monto):

**I.4** Que el Licenciado \_\_\_\_\_ Director Ejecutivo de Administración, cuenta con las facultades suficientes para celebrar el presente contrato, según consta en el poder contenido en la escritura pública número 176.111 de fecha 12 de enero de 2015, otorgada ante la fe del Licenciado Cecilio González Márquez, Notario Público número 151 del entonces Distrito Federal, hoy Ciudad de México y manifiesta que sus facultades no le han sido modificadas, revocadas, ni limitadas en forma alguna.

**I.5** La celebración del presente contrato permitirá que la (nombre del Área Requirente), cumpla con las atribuciones que tiene encomendadas, en términos de los artículos (fundamento legal) de la “**LGIFE**” y (fundamento legal) del Reglamento Interior del “**Instituto**”.

**I.6** Que los servidores públicos suscriben el presente contrato, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 117, numeral VI de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral, vigentes de conformidad con lo dispuesto en el artículo Sexto Transitorio del Decreto por el que se expide la “**LGIFE**”, en lo sucesivo las “**POBALINES**”.

**I.7** Que cuenta con la suficiencia presupuestal en la partida específica (señalar partida) para cubrir el compromiso derivado del presente contrato, según consta en el Sistema Integral para la Gestión Administrativa con número de solicitud interna \_\_\_\_\_ debidamente aprobada.

(Contratos abiertos y/o Plurianuales) Lo anterior, sin perjuicio de que con posterioridad se cuente con una solicitud interna adicional a la antes señalada, así como que, derivado de la ejecución del objeto del presente contrato, resulten aplicables otras partidas presupuestales que sean previamente dictaminadas por la Subdirección de Presupuesto.

La erogación de los recursos para el ejercicio fiscal 20\_\_\_\_ estará sujeta a la disponibilidad presupuestaria que apruebe la Cámara de Diputados mediante Decreto de Presupuesto de Egresos de la Federación para dicho ejercicio, así como a la aprobación correspondiente por parte del Consejo General del “**INSTITUTO**”, por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad alguna para las partes.

##### CUANDO APLIQUE:

\*Que cuenta con el Acuerdo de Autorización del Director Ejecutivo de Administración, para llevar a cabo adquisiciones, arrendamientos y servicios, cuya vigencia rebase un ejercicio presupuestario, de fecha \_\_\_\_\_.

\*Que cuenta con la Autorización para la Procedencia del Pago Anticipado, solicitada el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_ emitida por la Dirección Ejecutiva de Administración.

\*Que cuenta con el Acuerdo de Autorización para ejercer recursos de la partida restringida (señalar partida y descripción), emitido por el Director Ejecutivo de Administración, de fecha \_\_\_\_\_.

\*Que cuenta con el Dictamen de Procedencia Técnica (número), emitido por la Unidad Técnica de Servicios de Informática, de fecha \_\_\_\_\_.

\*Que cuenta con el Dictamen de Procedencia Técnica número \_\_\_\_\_ emitido por la Coordinación Nacional de Comunicación Social, de fecha \_\_\_\_\_.

**I.8** Que su Registro Federal de Contribuyentes inscrito ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público es INE140404NI0, y señala como su domicilio fiscal el ubicado en Viaducto Tlalpan número 100, Colonia Arenal Tepepan, **Demarcación Territorial** Tlalpan, código postal 14610, Ciudad de México.

## **II. Del "Proveedor":**

### **SI ES PERSONA MORAL**

**II.1** Que es una empresa constituida conforme a la legislación mexicana, según consta en la escritura pública número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_, otorgada ante la fe del (la) Licenciado (a) \_\_\_\_\_, (tipo de fedatario) número \_\_\_\_\_ del (Ciudad en la que actúa), misma que fue inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de \_\_\_\_\_, en el folio mercantil electrónico número \_\_\_\_\_, el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**II.2** Que dentro de su objeto social se encuentra, entre otros (señalar el objeto acorde al servicio contratado).

**II.3** Que el C. \_\_\_\_\_, se identifica con folletos (señalar documento con el que se identifica y la autoridad que lo expide) número \_\_\_\_\_, y cuenta con facultades suficientes para celebrar el presente contrato, según consta en la escritura número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_, otorgada ante la fe del (la) Licenciado (a) \_\_\_\_\_, (tipo de fedatario) número \_\_\_\_\_ del (Ciudad en la que actúa) y manifiesta que dichas facultades no le han sido modificadas, revocadas, ni limitadas en forma alguna.

**II.** Que su Registro Federal de Contribuyentes inscrito ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público es \_\_\_\_\_.

**II.** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ni su (Representante o Apoderado legal, según corresponda), socios, directivos, ni alguna de las personas que intervendrán con el objeto del presente contrato, se encuentran en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del "**Reglamento**".

Asimismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que ni su (Representante o Apoderado legal, según corresponda), socios y directivos, se encuentran en el supuesto establecido en el artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

**II.** Que manifiesta encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social (cuando aplique).

**II.7** Que para efectos del presente contrato, señala como domicilio para oír y recibir notificaciones, el ubicado en (señalar domicilio).

### **SI ES PERSONA FÍSICA**

**II.1** Que es una persona física, de nacionalidad (señalar nacionalidad), con capacidad jurídica para suscribir el presente contrato y para obligarse en los términos y condiciones mencionados en el mismo.

**II.2** Que cuenta con los conocimientos, la experiencia, disponibilidad, así como con los recursos técnicos, económicos y humanos requeridos para (entregar los bienes o prestar los servicios, según corresponda) objeto del presente contrato.

**II.3** Que el/la C. (nombre del Representante o Apoderado, si es el caso), se identifica con (señalar documento con el que se identifica y la autoridad que lo expide) número \_\_\_\_\_.

**II.** Que su Registro Federal de Contribuyentes inscrito ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público es \_\_\_\_\_.

**II.5** Que manifiesta encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social (cuando aplique).

II.6 Que para efectos del presente contrato, señala como su domicilio para oír y recibir notificaciones, el ubicado en (señalar domicilio).

#### Cláusulas

##### **Primera.- Objeto.**

El objeto consiste en la adquisición y/o prestación del servicio (según corresponda) de \_\_\_\_\_ en los términos y condiciones que se precisan en el presente contrato y su “**Anexo Único**”, el cual consiste en la propuesta técnica del “**Proveedor**”, donde se señala la descripción pormenorizada (de los mismos o del mismo, según corresponda), conforme a las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria y su junta de aclaraciones, lo que fue evaluado por el Área Requirente.

##### **Segunda.- Importe a pagar.**

**Si el contrato es cerrado:** El importe total a pagar es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ /100 moneda nacional o dólares americanos, según sea el caso), incluido el Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con los siguientes precios unitarios:

(Descripción de los precios unitarios)

**Si el contrato es abierto:** El monto mínimo total a pagar es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ /100 moneda nacional o dólares americanos, según sea el caso), y el monto máximo total a pagar es por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ /100 moneda nacional o dólares americanos, según sea el caso), ambas cantidades incluyen el Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con los siguientes precios unitarios:

(Descripción de los precios unitarios)

El Administrador del Contrato deberá verificar que durante la vigencia del presente contrato no se exceda el monto máximo, así como que se cuente con la suficiencia presupuestal correspondiente para cumplir con las obligaciones a cargo del “**Instituto**”.

**Si el contrato es plurianual:** (Se debe señalar además el desglose de los recursos por ejercicio fiscal, según corresponda.)

En el presente contrato no se consideran anticipos y el precio es fijo durante la vigencia del mismo, por lo que no se encuentra sujeto a ajuste de precio.

(O bien, describir si existen anticipos y/o el mecanismo de ajuste de precio que se aplicará.)

##### **Tercera.- Condiciones de pago.**

(Señalar forma, periodicidad y condicionantes de pago establecidos por el área requirente)

Los **CFDI**s que presente el “**Proveedor**” para el trámite de pago, deberán cumplir con los requisitos fiscales que señalan los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, las reglas 2.7.1.32 o 2.7.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal (RMF) vigente, o las que en lo sucesivo se adicionen o modifiquen.

Si el “**Proveedor**” está en posibilidad de cumplir con la regla 2.7.1.32 de la RMF, al recibir el pago, el “**Proveedor**” deberá enviar el **CFDI complemento de pago** correspondiente, al correo electrónico de la Subdirección de Cuentas por Pagar ([complementodepago.scp@ine.mx](mailto:complementodepago.scp@ine.mx)), y del Administrador del Contrato (\_\_\_\_\_[@ine.mx](mailto:_____@ine.mx)), indicando obligatoriamente como referencia el número de Oficio de Solicitud de Pago (OSP), mismo que le será notificado por la Subdirección de Operación Financiera, vía correo electrónico; dicho envío deberá realizarse dentro de los primeros 10 (diez) días naturales del mes siguiente a aquel en que haya recibido el pago correspondiente.

Para efectos del plazo anterior, se considerará como fecha de recepción del pago, aquella en que el “**Proveedor**” haya recibido la transferencia electrónica en la cuenta bancaria señalada para tal efecto, o bien, en la que haya recibido el cheque correspondiente, en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del “**Instituto**”, ubicada en Periférico Sur, número 4124, piso 1, Colonia Jardines del Pedregal, **Demarcación Territorial** Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México.

En caso de que no se reciba el **CFDI complemento de pago** correspondiente en el plazo antes señalado, la Subdirección de Cuentas por Pagar, realizará la denuncia correspondiente ante el Servicio de Administración Tributaria.

Si el “**Proveedor**” está en posibilidad de cumplir con la regla 2.7.1.39 de la RMF, deberá emitir el **CFDI** correspondiente dentro de los plazos establecidos por la Dirección de Recursos Financieros para su recepción.

En términos de los artículos 60 del “**Reglamento**” y 163 de las “**POBALINES**”, para el caso de cualquiera de los supuestos anteriores, la fecha de pago no podrá exceder de 20 (veinte) días naturales contados a partir de la fecha en que el “**Instituto**” reciba por parte del “**Proveedor**”, el **CFDI** correspondiente, previa liberación del pago por parte del Administrador del Contrato, quien, en su caso, deberá adjuntar el comprobante de pago por concepto de penas convencionales, contractuales o deducciones a favor del “**Instituto**”.

**Cuarta.- Vigencia.**

La vigencia del presente contrato es del \_\_\_ de \_\_\_ de \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_ de \_\_\_.

**Quinta.- Plazo, lugar y condiciones para la entrega de los bienes o prestación del servicio.**

El “Proveedor” deberá entregar los bienes conforme a lo señalado en el “Anexo Único” del presente contrato.

**Sexta.- Administración (si aplica- y Supervisión) del contrato.**

El responsable de administrar y vigilar el cumplimiento del presente contrato es el Titular de (nombre del área), adscrita a la (Área Requirente) del “Instituto”, y señala como domicilio para los efectos del presente contrato, el ubicado en (señalar domicilio).

En términos de los artículos 105, fracción VIII, 155 de las “POBALINES” y 27 del “Reglamento”, el responsable de administrar y vigilar el presente contrato deberá informar por escrito a la DRMS, lo siguiente:

1. De los atrasos e incumplimientos, así como el cálculo de las penas convencionales (y deducciones, si aplican) correspondientes, anexando los documentos probatorios del incumplimiento en que incurra el “Proveedor”.
2. Visto bueno para la liberación de la garantía de cumplimiento.
3. Evaluación del “Proveedor”.

(Si aplica) Con fundamento en los artículos 68 del “Reglamento”, 143, último párrafo y 144 de las “POBALINES”, el responsable de supervisar el presente contrato es el (Señalar cargo y adscripción).

**Séptima.- Garantía de cumplimiento.**

**Si el contrato es cerrado:**

Con fundamento por los artículos 57, fracción II y último párrafo y 58 del “Reglamento”, 123, 127 y 130 de las “POBALINES”, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento del presente contrato dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a su firma, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto total del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, la cual será en pesos mexicanos (o si aplica, en dólares americanos), a favor del “Instituto”, y deberá estar vigente hasta la conclusión de las obligaciones establecidas en el presente contrato, a plena satisfacción del Administrador del mismo.

**Si el contrato es abierto:**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 57, fracción II y penúltimo párrafo, y 58 del “Reglamento”, 115, fracción III, 124, 127 y 130 de las “POBALINES”, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento del presente contrato dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a su firma, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto máximo total del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, la cual será en pesos mexicanos (o si aplica, en dólares americanos), a favor del “Instituto”, y deberá estar vigente hasta la conclusión de las obligaciones establecidas en el presente contrato, a plena satisfacción del Administrador del mismo.

**Si es plurianual se deberá agregar según corresponda:**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 57, fracción II y último párrafo, y 58 del “Reglamento”, (115, fracción III, 124, si es abierto), 125, 127 y 130 de las “POBALINES”, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento del presente contrato dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a su firma, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto (máximo, si es abierto) total del contrato por erogar en el ejercicio fiscal 2022, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, debiendo renovarse, durante los primeros 10 (diez) días naturales de los ejercicios fiscales 20\_\_ y 20\_\_ (señalar según corresponda), por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto (máximo, si es abierto) total a erogar en dichos ejercicios fiscales, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado; la cual será en pesos mexicanos (o si aplica, en dólares americanos), a favor del “Instituto”, y deberá estar vigente hasta la conclusión de las obligaciones establecidas en el presente contrato, a plena satisfacción del Administrador del mismo.

La garantía de cumplimiento podrá constituirse de la siguiente forma:

- 1) Mediante póliza de fianza otorgada por institución autorizada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
- 2) Con carta de crédito irrevocable, expedida por institución de crédito autorizada conforme a las disposiciones legales aplicables, o
- 3) Con cheque de caja o certificado expedido a favor del “Instituto”.

Con fundamento en la fracción II del artículo 105 de las “POBALINES”, para el caso de que el “Instituto” haga efectiva la garantía de cumplimiento, ésta se ejecutará por el monto total de la obligación garantizada, considerando que ésta es indivisible. (O cuando aplique: de manera proporcional respecto del monto de los bienes no entregados o servicio no prestado, si la obligación garantizada es divisible).

**Si aplica Octava.- Seguro de responsabilidad civil.**



De conformidad con lo previsto en los artículos 66, segundo párrafo del “**Reglamento**” y 145, apartado C de las “**POBALINES**”, el “**Proveedor**” deberá presentar al Administrador del Contrato, una póliza de responsabilidad civil o de daños a terceros de conformidad con lo establecido en el “**Anexo Único**” del presente contrato.

**Octava.- Pena convencional.**

En términos de lo estipulado en el artículo 62 del “**Reglamento**” y 145 de las “**POBALINES**”, si el “**Proveedor**” incurre en algún atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la entrega de los bienes o prestación del servicio, le serán aplicables penas convencionales de conformidad con lo establecido en el “**Anexo Único**” del presente contrato, la cual tendrá como límite el monto de la garantía de cumplimiento y en caso de exceder, el “**Instituto**” podrá iniciar el procedimiento de rescisión administrativa del presente contrato.

El límite máximo de la pena convencional que podrá aplicarse al “**Proveedor**”, será hasta el monto de la garantía de cumplimiento del contrato, después de lo cual, el “**Instituto**” podrá iniciar el procedimiento de rescisión administrativa del contrato, de conformidad con lo establecido en la cláusula **Décima Primera** del presente contrato.

El “**Instituto**” notificará por escrito al “**Proveedor**”, el atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, así como el monto que deberá pagar por concepto de pena convencional, el cual deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido, debiendo hacerlo mediante cheque certificado, de caja, o a través de transferencia electrónica a favor del “**Instituto**”, a la cuenta autorizada que le proporcione con la notificación correspondiente.

El “**Proveedor**” se obliga ante el “**Instituto**” a responder por (los defectos o vicios ocultos de los bienes o la calidad del servicio, según aplique), así como de cualquier responsabilidad en la que pudiere incurrir, con motivo de la ejecución del presente contrato, en términos de la legislación aplicable.

El pago del servicio quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el “**Proveedor**” 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.

**Si aplica: Novena.- Deducciones.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 63 del “**Reglamento**” y 146 de las “**POBALINES**”, el “**Instituto**” podrá aplicar deducciones al pago de los bienes o del servicio, según aplique con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el “**Proveedor**”, de conformidad con lo establecido en el “**Anexo Único**” del presente contrato.

Los montos a deducir, previamente cuantificados por el Administrador del Contrato, deberán reflejarse a través de la emisión de un **CFDI de egresos** (nota de crédito) por concepto de deducciones, el cual se deberá encontrar fiscalmente relacionado con el **CFDI de ingresos** correspondiente al servicio prestado, sobre el cual se aplica la deducción. El límite máximo que se aplicará por concepto de deducciones no excederá el monto de la garantía de cumplimiento, en caso contrario, el “**Instituto**” podrá rescindir el contrato.

**Décima.- Terminación anticipada.**

De conformidad con lo determinado en los artículos 65 del “**Reglamento**”, 147, 148, 149 y 150 de las “**POBALINES**”, el “**Instituto**” podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato en los siguientes casos:

- I. Por caso fortuito o fuerza mayor;

Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los (bienes y/o prestación de los servicios, según aplique) contratados:

- a) Cuando se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por el Órgano Interno de Control del “**Instituto**”, y
- b) Cuando el Administrador del Contrato justifique mediante dictamen que la continuidad del contrato contraviene los intereses del “**Instituto**”.

De conformidad con el artículo 105, fracción IX de las “**POBALINES**”, el pago de los gastos no recuperables se estará a lo dispuesto en el artículo 149, fracción I del mismo ordenamiento; en este supuesto el “**Instituto**” reembolsará al “**Proveedor**”, previa solicitud por escrito, los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

**Décima Primera.- Rescisión administrativa.**

El “**Instituto**” podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el presente contrato, cuando el “**Proveedor**” incurra en incumplimiento de sus obligaciones, así como si incurre en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Si el “**Instituto**” corrobora que el “**Proveedor**” ha proporcionado información falsa, relacionada con su documentación legal o su oferta técnica o económica;
- b) Si el monto calculado de la pena convencional (o deducciones si aplica) excede el monto de la garantía de cumplimiento;
- c) Si incumple cualquier obligación establecida en el “**Reglamento**” o demás ordenamientos aplicables; o

- d) Cuando la autoridad competente lo declare en concurso mercantil, o bien se encuentre en cualquier otra situación que afecte su patrimonio en tal forma que le impida cumplir con las obligaciones asumidas en el contrato.

En el supuesto de que el “**Instituto**” rescinda el presente contrato se atenderá conforme al procedimiento establecido en los artículos 64 del “**Reglamento**”, 151 y 152 de las “**POBALINES**”.

**Décima Segunda.- Prevalencia.**

De conformidad con lo establecido en los artículos 54, penúltimo párrafo del “**Reglamento**” y 105, fracción IV de las “**POBALINES**”, la convocatoria, la junta de aclaraciones, el fallo y el contrato, son los instrumentos que vinculan a las partes en sus derechos y obligaciones; las estipulaciones que se establezcan en el contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria y la junta de aclaraciones; en caso de discrepancia prevalecerá lo establecido en éstas.

**Décima Tercera.- Transferencia de derechos.**

En términos de lo señalado en el último párrafo del artículo 55 del “**Reglamento**”, el “**Proveedor**” no podrá transferir los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento expreso y por escrito por parte del (la) Titular de la Dirección de Recursos Financieros del “**Instituto**”.

**Décima Cuarta.- Impuestos y derechos.**

Los impuestos y derechos que se generen con motivo de los (bienes o servicio, según aplique) objeto del presente contrato, correrán por cuenta del “**Proveedor**”, trasladando al “**Instituto**” únicamente el Impuesto al Valor Agregado de acuerdo a la legislación fiscal vigente.

**Décima Quinta.- Propiedad intelectual.**

En términos de lo señalado en el artículo 54, fracción XX del “**Reglamento**”, en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del “**Proveedor**”.

**Décima Sexta.- Solicitud de información.**

El “**Proveedor**” se compromete a proporcionar los datos e informes relacionados con el presente contrato que, en su caso, le requiera el Órgano Interno de Control del “**Instituto**” en el ámbito de sus atribuciones y en apego a lo previsto en los artículos 70 del “**Reglamento**” y 82, párrafo 1, inciso g) del Reglamento Interior del “**Instituto**”.

**Décima Séptima.- Confidencialidad.**

El “**Proveedor**” no podrá divulgar ningún tipo de información relacionada con el presente contrato y tampoco podrá utilizarla en su beneficio o de terceros, sin la previa autorización expresa y por escrito del “**Instituto**”, por lo que éste se reserva el derecho de ejercitar las acciones legales que correspondan, ante las autoridades competentes.

Asimismo, el “**Proveedor**” deberá proteger los datos personales obtenidos con motivo del objeto del presente Pedido-Contrato, en cumplimiento a lo previsto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares.

**Décima Octava.- Responsabilidad laboral.**

El “**Proveedor**” será el único patrón de todas las personas que intervendrán bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del presente contrato, por lo cual asume todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando al “**Instituto**” de cualquiera de ellas, y por ningún motivo se le podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.

**Décima Novena.- Incrementos y modificaciones.**

En términos de lo establecido por los artículos 61 del “**Reglamento**”, y 156, 157, 158, 159 y 160 de las “**POBALINES**”, durante la vigencia del contrato se podrá incrementar el monto o la cantidad de (bienes y/o servicios, según corresponda) solicitados, siempre que no rebase en conjunto el 20% (veinte por ciento) del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente, y el precio sea igual al pactado originalmente, debiendo el “**Proveedor**” entregar la modificación respectiva de la garantía de cumplimiento por dicho incremento.

La modificación del plazo originalmente pactado para la entrega de los bienes y/o prestación de los servicios (según corresponda) sólo procederá por caso fortuito, fuerza mayor o causas atribuibles al “**Instituto**”. Cualquier modificación al presente contrato será establecida por escrito y por mutuo consentimiento de las partes mediante la formalización de un convenio modificatorio.

**Vigésima. - Pagos en exceso.**

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido el “**Proveedor**”, éste deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación del ejercicio fiscal que corresponda, como si se tratara del supuesto de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso y se computarán por días naturales, contados a partir de la fecha del pago hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del “**Instituto**”, de conformidad con lo previsto en el artículo 60, párrafo tercero del “**Reglamento**”.

**Vigésima Primera.- Caso fortuito o fuerza mayor.**

El “Instituto” y el “Proveedor” no serán responsables por cualquier retraso en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato, cuando ello obedezca a caso fortuito o de fuerza mayor debidamente acreditados, por lo que para el caso de presentarse alguno de los supuestos citados, el Administrador del Contrato, de conformidad con lo previsto en el artículo 105, fracción X de las “POBALINES”, podrá otorgar un plazo mayor para la entrega de los bienes y/o prestación de los servicios (según corresponda), ello a solicitud expresa del “Proveedor”. La petición que formule el “Proveedor” deberá constar por escrito y únicamente será procedente con anterioridad a la fecha en que conforme al contrato se haga exigible su cumplimiento.

**Vigésima Segunda.- Vicios del consentimiento.**

El “Instituto” y el “Proveedor” reconocen que en la celebración del presente contrato no ha mediado error, dolo, lesión, violencia, mala fe, ni vicio alguno del consentimiento que pudiera invalidarlo o nulificarlo.

**Vigésima Tercera.- Notificaciones.**

Todas las notificaciones entre las partes se harán por escrito en los domicilios señalados en la declaración II. y en la **Cláusula Sexta** del presente contrato, y en caso de que alguno cambie de domicilio, se obliga a comunicarlo por escrito al otro con 15 (quince) días naturales de anticipación, en la inteligencia que de no hacerlo serán válidas las que se practiquen en los domicilios antes señalados.

**Vigésima Cuarta.- No discriminación.**

En la ejecución del objeto del presente contrato, el “Proveedor” deberá evitar cualquier conducta que implique una discriminación por origen étnico o nacional, género, edad, condición social, salud, religión, opiniones, preferencias sexuales, estado civil o cualquier otra que atente contra la dignidad humana, y deberá cumplir con las disposiciones laborales de equidad y género que le correspondan de conformidad con la legislación aplicable.

**Vigésima Quinta.- Jurisdicción y controversias.**

Para la interpretación, ejecución, cumplimiento y solución de controversias derivadas del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad de México, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas las partes de su contenido y fuerza legal, lo firman en (número) tantos en la Ciudad de México, el (día) de (mes) de (año).

Por el “Instituto”

Por el “Proveedor”

---

**Si aplica: Mtra. Claudia Edith Suarez Ojeda**  
Encargada de la Dirección Ejecutiva de Administración  
Apoderado Legal

---

**C. (Nombre)**  
**(si aplica: Representante o Apoderado Legal)**

---

**Licenciado Octavio Ernesto Alejo Nava**  
Director de Recursos Materiales y Servicios

---

**(Nombre)**  
**(cargo)**  
**Administrador del Contrato**

---

**(Nombre)**  
**(cargo)**  
**Supervisor del Contrato**

Las firmas que anteceden forman parte del contrato INE/ (número de contrato)/20 \_\_ celebrado por el Instituto Nacional Electoral y por la (empresa o nombre de la persona física)

## ANEXO 10

### Solicitud de expedición de Certificado Digital de usuarios externos

Haga Doble Click en el  
Anexo 10.pdf



FECHA DE SOLICITUD

#### Solicitud de Expedición del Certificado Digital Usuarios Externos

Razón o denominación social

#### Datos de la Persona física/Representante legal o Solicitante

Nombre completo

Nacionalidad

RFC

\*CURP

\*CURP o equivalente al país de origen

#### Domicilio para recibir notificaciones respecto a la Firma Electrónica Avanzada

Calle

Núm. Int.

Núm. Ext.

Colonia

Alcaldía o Municipio

Entidad

País

C.P.

Correo electrónico

Télefono (con lada)

#### Identificación oficial que presenta

##### Nacionalidad Mexicana

- Pasaporte vigente expedido por la S.R.E.
- Credencial para votar con fotografía vigente expedida por el Instituto Federal Electoral o Instituto Nacional Electoral
- Cédula Profesional expedida por la S.E.P.
- Cartilla Liberada del Servicio Militar Nacional expedida por la Secretaría de la Defensa Nacional

##### Nacionalidad Extranjera

- Documento Migratorio Vigente
- Visa emitida por el Consulado o Embajada
- Certificado de Matrícula Consular, expedido por la S.R.E.
- Identificación oficial vigente con fotografía del país de origen

De conformidad con lo dispuesto en el inciso B del Artículo 29, del Reglamento para el uso y operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral, solicito a la Autoridad Certificadora de la Dirección Ejecutiva de Administración, sea expedido el Certificado Digital cuyos datos se encuentran en la presente solicitud; asimismo, me comprometo únicamente a utilizarlo en el interior del Instituto, en aquellos sistemas y servicios informáticos implementados para tal uso.

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS  
CONTENIDOS EN ESTA SOLICITUD SON CIERTOS

FIRMA DEL SOLICITANTE

## ANEXO 11

### Registro de participación

DIRECCION DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS



NACIONAL

INTERNACIONAL

**COMPROBANTE DE REGISTRO DE PARTICIPACIÓN A LA LICITACIÓN PÚBLICA**

**No. LP-INE-066/2023**

El presente formulario se expide como Registro de Participación para dar cumplimiento al artículo 207 de las POBALINES

CONVOCANTE	LICITANTE
<b>INSITUTO NACIONAL ELECTORAL</b>	<b>Nombre o Razón Social:</b>
Domicilio: Periférico Sur No. 4124, Edificio Zafiro II, Sexto piso Colonia Jardines del Pedregal, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México	<b>Domicilio:</b>
<b>Objeto de la contratación:</b>  Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral	<b>RFC:</b>
	<b>Teléfonos para contacto:</b> ( ) _____ <b>Lada      Número</b> ( ) _____
<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:roberto.medina@ine.mx">roberto.medina@ine.mx</a> <a href="mailto:ary.rodriguez@ine.mx">ary.rodriguez@ine.mx</a>	<b>Correo electrónico:</b>
<b>Sello de recepción:</b>	<b>Nombre, Cargo y Firma:</b>
<b>Nombre de quien recibe y fecha de recepción</b>	<b>Desea recibir la convocatoria en formato Word via correo electrónico</b> <input style="width: 40px; height: 20px; margin: 0 10px;" type="checkbox"/> <input style="width: 40px; height: 20px; margin: 0 10px;" type="checkbox"/>

## ANEXO 12

### Constancia de recepción de documentos

Documentación	Presenta	Recibe
<b>6.2.4 Del Acto de Presentación y Apertura de proposiciones</b>		
a. Escrito en donde su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para intervenir en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica.		
<b>4.1 Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica</b>		
a. Manifestación por escrito del representante legal del LICITANTE, bajo protesta de decir verdad, donde señale la existencia legal y personalidad jurídica del LICITANTE y que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para suscribir la propuesta que presenta para la presente licitación, en el campo correspondiente, se indicará el objeto social o actividad preponderante mediante el cual conste que desempeña las actividades relacionadas con la contratación materia del presente procedimiento <b>Anexo 2</b> <b><u>Debiéndola acompañar de la copia simple por ambos lados de su identificación oficial VIGENTE (credencial para votar, pasaporte, cédula profesional), tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, la del representante legal, esto de conformidad con lo señalado en el artículo 64 fracción IX de las POBALINES.</u></b>		
b. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en los artículos 59 y 78 del REGLAMENTO, <b>Anexo 3 “A”</b> .		
c. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales y en materia de seguridad social, <b>Anexo 3 “B”</b>		
d. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, <b>Anexo 3 “C”</b>		
e. Escrito del LICITANTE en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que por sí mismo o a través de interpósita persona se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes. <b>Anexo 4</b>		
f. Escrito en el que <b>manifieste bajo protesta de decir verdad</b> que es de nacionalidad mexicana. <b>Anexo 5</b>		
g. En caso de pertenecer al Sector de MIPyMES, carta en la que manifieste <b>bajo protesta de decir verdad</b> el rango al que pertenece su empresa conforme a la estratificación determinada por la Secretaría de Economía <b>Anexo 6</b> .		

<p>h. En su caso, el convenio de participación conjunta, identificando al representante común designado por las empresas, debiendo adjuntar copia de la identificación oficial VIGENTE de cada uno de los firmantes.</p> <p>Cada una de las empresas que participan bajo la modalidad de participación conjunta deberá presentar debidamente requisitados y firmados los formatos que se relacionan en el presente numeral como incisos <b>a), b), c), d), e), f)</b> y en su caso, <b>g)</b>. El representante común podrá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición.</p>		
<p><b>4.2 Oferta técnica</b></p>		
<p>Documentos que dicen contener, la oferta técnica.</p> <p>(Durante el análisis detallado se verificará, que sea elaborada conforme al numeral 2 y 4.2 de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo, y se verificará que contenga los documentos, que en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).)</p>		
<p><b>4.3 Oferta económica</b></p>		
<p>Documentos que dicen contener, la oferta económica.</p> <p>Debiendo preferentemente requisitar el <b>Anexo 7</b> de la presente convocatoria.</p> <p>(Durante el análisis detallado se verificará, que contenga como mínimo los requisitos que en dicho Anexo se solicitan).</p>		

**\* Los documentos que entrega el LICITANTE, antes relacionados, se reciben sin realizar análisis del contenido, por lo que el cumplimiento se determinará conforme al análisis detallado que se efectuó en términos de la convocatoria.**

*Recibe*

\_\_\_\_\_  
*Representante de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios*

**NOTAS:** El presente formato tiene como objetivo señalar y relacionar todos los documentos requeridos en el presente procedimiento, pudiendo agregar aquella documentación que no se encuentre prevista en la relación.

Dicho formato se presentará firmado por el LICITANTE y servirá como constancia de recepción de la documentación que entregue.