



**CONVOCATORIA A LA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-INE-008/2017**

**Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal del Instituto
Nacional Electoral**

CONVOCATORIA

| | |
|-------------------------|---|
| Convocante: | Instituto Nacional Electoral |
| Área compradora: | Dirección de Recursos Materiales y Servicios |
| Domicilio: | Periférico Sur No. 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900 Ciudad de México |
| Procedimiento | Licitación Pública (Presencial) |
| Carácter: | Nacional |
| Ejercicio Fiscal | 2017 |
| Número: | LP-INE-008/2017 |
| Contratación: | Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal del Instituto Nacional Electoral |
| Criterio de Evaluación: | Puntos y porcentajes |
| Plazos: | Reducidos |

Con fundamento en el artículo 32 fracción I del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de adquisiciones, arrendamiento de 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.

El presente documento se emite en el marco de la reforma a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en materia político-electoral, en particular los artículos 41 fracción V, Apartado A y 134 párrafo primero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con los artículos Transitorios Segundo, Tercero y Sexto del Decreto de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 2014.

CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO

VISITA A LAS INSTALACIONES:

| Día: | 11 | Mes: | Abril | Año: | 2016 | Hora: | 09:30 |
|-------------------------|---|------|-------|------|------|-------|-------|
| LUGAR DE INICIO: | <p>Torre Zafiro II en Periférico Sur No. 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.</p> <p>La visita a las instalaciones iniciará a las 09:30 horas.</p> <p>La visita a las instalaciones <u>es obligatoria</u>, el no asistir será motivo de desechamiento de la proposición.</p> | | | | | | |

ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES:

| DIA: | 12 | MES: | Abril | AÑO: | 2017 | HORA: | 12:00 |
|---------------|--|------|-------|------|------|-------|-------|
| LUGAR: | <p>Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.</p> | | | | | | |

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

| DIA: | 19 | MES: | Abril | AÑO: | 2017 | HORA: | 09:30 |
|---------------|--|------|-------|------|------|-------|-------|
| LUGAR: | <p>Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.</p> | | | | | | |

ACTO DE FALLO:

| |
|---|
| <p>Con fundamento en la fracción III del artículo 42 del REGLAMENTO, la fecha del acto de fallo se dará a conocer en el acto de presentación y apertura de proposiciones.</p> |
|---|

GLOSARIO

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

- I. **Administrador del contrato:** Servidor público designado, en términos del artículo 68 del REGLAMENTO, para administrar y vigilar que se cumpla lo que se estipula en los contratos que se celebren
- II. **Área requirente:** Área que solicita y/o utilizará formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes muebles o la entrega de bienes o prestación de servicios.
- III. **Área técnica:** Área que elabora las especificaciones técnicas que se incluyen en el presente procedimiento de contratación, evalúa la oferta técnica de las proposiciones y es responsable en la junta de aclaraciones de que se dé respuesta a las preguntas que realicen los licitantes, asimismo, de inspeccionar los bienes que se reciben
- IV. **CFDI:** Comprobante Fiscal Digital por Internet
- V. **Convocante:** Es el área del Instituto Nacional Electoral que emite la convocatoria a la licitación pública en órganos centrales es la Dirección de Recursos Materiales y Servicios
- VI. **DEA:** Dirección Ejecutiva de Administración
- VII. **DRMS:** Dirección de Recursos Materiales y Servicios.
- VIII. **Evaluación de proposiciones:** Consiste en el análisis cualitativo, cuantitativo y calificación de las ofertas técnicas y económicas; así como de la documentación legal y administrativa presentada por los licitantes en el procedimiento de contratación, que realizan las áreas del Instituto que se hayan señalado en la convocatoria para cada caso, ello, en estricta observancia a las disposiciones del REGLAMENTO y de conformidad con el criterio de evaluación preestablecido en la convocatoria
- IX. **Instituto:** Instituto Nacional Electoral
- X. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado
- XI. **Licitación pública:** Procedimiento de contratación para la adquisición de bienes y contratación de servicios mediante convocatoria pública
- XII. **Licitante:** La persona física o moral que participe en cualquier procedimiento de contratación mediante licitación pública o invitación a cuando menos tres personas, que convoque el Instituto
- 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 del Instituto Nacional Electoral
- XV. **Políticas, bases y lineamientos (POBALINES):** Documento normativo que tiene por objeto establecer e integrar de forma sistematizada, las políticas, bases, lineamientos, criterios, directrices, condiciones y acciones, que deben ser observados por los servidores públicos del Instituto Nacional Electoral previa, durante y posteriormente a la realización de los procedimientos de contratación en cumplimiento al tercer y cuarto párrafos del artículo 134 Constitucional y a lo dispuesto por el REGLAMENTO
- XVI. **Precio conveniente:** Es aquél que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en la Licitación o Invitación a cuando menos tres personas, y a éste se le resta el porcentaje que determine el Instituto en sus políticas, bases y lineamientos
- XVII. **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

- XVIII. Presupuesto autorizado:** Es la cantidad de recursos económicos públicos que son aprobados en forma anual a favor del Instituto Nacional Electoral por parte de la H. Cámara de Diputados para el ejercicio presupuestal respectivo, el cual se establece en el Decreto del Presupuesto de Egresos de la Federación
- XIX. Proveedor:** La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o prestación de servicios mediante contratación realizada por el Instituto
- XX. Reglamento de Transparencia:** Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- XXI. SAT:** Servicio de Administración Tributaria
- XXII. Transparencia:** Principio rector de los procedimientos el cual se podrá acreditar mostrando que el flujo de información relativo al procedimiento para la contratación que se pretenda realizar, 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 de la contratación..... | 13 |
| 1.4. | Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio..... | 13 |
| 1.5. | Idioma de la presentación de las proposiciones | 14 |
| 1.6. | Normas aplicables | 14 |
| 1.7. | Administración y vigilancia del contrato | 15 |
| 1.8. | Moneda en que se deberá cotizar y efectuar el pago respectivo..... | 15 |
| 1.9. | Condiciones de pago..... | 15 |
| 1.10. | Anticipos | 15 |
| 1.11. | Requisitos para la presentación de la factura y trámite de pago | 15 |
| 1.12. | Impuestos y derechos..... | 16 |
| 1.13. | Transferencia de derechos | 16 |
| 1.14. | Derechos de Autor y Propiedad Industrial | 16 |
| 1.15. | Transparencia y Acceso a la Información Pública | 16 |
| 1.16. | Responsabilidad laboral | 17 |
| 2. | INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA | 17 |
| 3. | PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES..... | 18 |
| 4. | CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES | 19 |
| 5. | CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO | 21 |
| 6. | ACTOS QUE SE EFECTUARÁN DURANTE EL DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO | 34 |
| 7. | FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO | 38 |
| 8. | PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES | 39 |
| 9. | TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO | 43 |
| 10. | RESCISIÓN DEL CONTRATO | 43 |
| 11. | MODIFICACIONES AL CONTRATO Y CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN CONTRATARSE..... | 44 |
| 12. | CAUSAS PARA DESECHAR LAS PROPOSICIONES; DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN DE LICITACIÓN..... | 44 |
| 13. | INFRACCIONES Y SANCIONES | 45 |
| 14. | INCONFORMIDADES | 46 |
| 15. | SOLICITUD DE INFORMACIÓN | 46 |
| 16. | NO NEGOCIABILIDAD DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTA CONVOCATORIA Y EN LAS PROPOSICIONES..... | 46 |
| | ANEXO 1 | 47 |
| | ANEXO 2 | 47 |
| | ANEXO 3 | 111 |
| | ANEXO 4 | 112 |
| | ANEXO 5 | 113 |
| | ANEXO 6 | 114 |
| | ANEXO 7 | 115 |
| | ANEXO 8 | 116 |
| | ANEXO 9 | 117 |
| | ANEXO 10 | 124 |
| | ANEXO 11 | 129 |
| | ANEXO 12 | 130 |

PUBLICACIÓN, OBTENCIÓN DE LA CONVOCATORIA Y REGISTRO DE PARTICIPACIÓN

Publicación de la convocatoria:

Con fundamento en el artículo 37 del REGLAMENTO y artículo 58 de 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 y ruta: www.ine.mx | [Servicios para ti](#) | [CompraINE](#) | [Consulta los procedimientos vigentes y concluidos](#) | [Contrataciones Presenciales](#) o desde <https://compras.ine.mx> | [Consulta los procedimientos vigentes y concluidos](#) | [Presenciales](#), a este sitio también se puede acceder desde la página web del sistema electrónico de Información Pública Gubernamental de la Secretaría de la Función Pública (CompraNet) en el siguiente vínculo: www.compranet.gob.mx | [Enlaces de interés:](#) | [Instituto Nacional Electoral](#).

El día 06 de abril de 2017 se publicó la presente convocatoria en la página de internet del INSTITUTO y simultáneamente se envió el resumen de la convocatoria al Diario Oficial de la Federación para su posterior publicación el día 11 de abril de 2017.

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 de los siguientes medios:

- 1º. Una copia impresa. En la oficina del *Departamento de Licitaciones y Control y Seguimiento a Proveedores* 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, Delegación Álvaro Obregón, Código postal 01900, en la Ciudad de México, en días hábiles con horario de 09:00 a 18:00 horas. La copia exclusivamente será para consulta, por lo que el área compradora no estará obligada a entregar una impresión de la misma.
- 2º. En archivo electrónico. Podrá obtenerse descargando el archivo de la presente convocatoria de la página web del INSTITUTO a través del siguiente vínculo http://www.ine.mx/archivos3/portal/historico/contenido/interiores/Menu_Principal-id-9db0c2ec3d355010VgnVCM100002c01000aRCRD/

Registro de participación:

De conformidad con lo establecido en el artículo 207 de las POBALINES, los/las interesados/as en participar en el procedimiento de contratación que no se encuentren en el Registro Único de Proveedores, deberán inscribirse a través de CompraINE entre la publicación de la Convocatoria y previo al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Los LICITANTES podrán obtener el comprobante de registro de participación acudiendo a las oficinas del *Departamento de Licitaciones y Control y Seguimiento a Proveedores*, o bien podrá enviar su solicitud al correo electrónico: atencion.proveedores@ine.mx y roberto.medina@ine.mx

De optar por enviarlo mediante correo electrónico, 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, verificará que el LICITANTE se encuentre en el Registro Único de Proveedores del Sistema CompraINE y su información se encuentre completa al **100%** y actualizada.

Posteriormente, enviará la confirmación de registro con los datos complementarios y el sello del INSTITUTO. Dicho documento 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.

En caso de que el LICITANTE **no se encuentre dado de alta** en el Registro Único de Proveedores del Instituto, el LICITANTE realizará su inscripción en CompralNE, de acuerdo con lo siguiente:

El alta o actualización del Registro Único de Proveedores del Instituto, se realiza mediante el sistema CompralNE, al cual se puede tener acceso desde la página del Instituto: www.ine.mx | [Servicios para ti | CompralNE](#); o bien, desde la liga: <https://compras.ine.mx> | [Acceso a proveedores | Regístrate ahora](#). El procedimiento se encuentra en esta misma página y sección, en el apartado Requisitos para registrarse.

El video de ayuda, se encuentra en la liga:

<http://www.ine.mx/archivos2/portal/DEA/compralNE/ComprasVideos.html>

Para mayor información, dirigida a los proveedores del Instituto, visite la liga:

<http://www.ine.mx/archivos2/portal/DEA/compralNE/ProveedoresContratistas.html>

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 del representante legal 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, delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, realizará la contratación con personas 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, 38 tercer párrafo, 43 tercer párrafo y 56 del REGLAMENTO; y las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamiento de bienes muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral, en lo sucesivo las POBALINES, y las leyes y ordenamientos relativos y aplicables vigentes.

El INSTITUTO informa que podrán participar en el presente procedimiento de **Licitación Pública Nacional**, las personas que no se encuentren en alguno de los supuestos que se establecen en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO; artículo 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

Los interesados que satisfagan los términos de la convocatoria tendrán derecho a presentar sus proposiciones en el día, fecha, hora y lugar 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 ganadores, 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 de licitación para la contratación del **Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio para el Personal del Instituto Nacional Electoral**, se realiza en atención a la solicitud de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, en calidad de Área Requirente, de acuerdo a las especificaciones contenidas en el anexo y requerimientos técnicos, así como las condiciones relativas al plazo, características, especificaciones, lugar de prestación del servicio 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 **Séptima Sesión Extraordinaria** celebrada con fecha **05 de abril de 2017**.

CRITERIO DE EVALUACIÓN

Con fundamento en el segundo 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 por 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 INSTITUTO 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, 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.

A los LICITANTES que no hayan asistido a la junta pública en la que se dé a conocer el Fallo, se les enviará por correo electrónico un aviso informándoles que el Acta del Fallo se encuentra a su disposición en la página electrónica: www.ine.mx | [Servicios para ti](#) | [CompraINE](#) | [Consulta los procedimientos vigentes y concluidos](#) | [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 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 **01 (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, apartado A, fracción IV 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 referida, 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 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.

CONVOCATORIA a la Licitación Pública Nacional 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 del Instituto Nacional Electoral** que consiste en **01 (una) partida**, por lo tanto la adjudicación será a un solo LICITANTE.

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

1.2. Tipo de contratación

La contratación objeto del presente procedimiento se adjudicará al LICITANTE cuya proposición resulte solvente y consiste en la celebración de un **contrato abierto** en los términos del artículo 56 del REGLAMENTO, conforme a los presupuestos mínimo y máximo que podrán solicitarse y que se señala a continuación:

| Monto mínimo IVA incluido | Monto máximo IVA incluido |
|---------------------------|---------------------------|
| \$14'000,000.00 | \$35'000,000.00 |

1.3. Vigencia de la contratación

La vigencia del contrato será a partir del día hábil siguiente a la fecha de notificación del fallo al 31 de diciembre de 2017.

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 éste procedimiento de contratación y obligará al INSTITUTO y al PROVEEDOR a firmar el contrato dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes a la citada notificación y 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 y lugar para la prestación del servicio

El servicio de comedor se prestará en los siguientes domicilios:

| Comedor | Ubicación |
|-------------|--|
| Acoxa | Avenida Acoxa número 436 primer piso, Colonia Ex hacienda de Coapa, Código Postal 14300, Delegación Tlalpan, México, Ciudad de México. |
| Insurgentes | Insurgentes Sur número 1561, Colonia San José Insurgentes, Delegación Benito Juárez, Código Postal 03900, México, Ciudad de México. |
| Pedregal | Boulevard Adolfo Ruíz Cortines número 3642, Piso 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, México, Ciudad de México. |

| | |
|-----------|--|
| Quantum | Boulevard Adolfo López Mateos número 2259, Colonia Atlamaya, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01760, México, Ciudad de México. |
| Tláhuac | Avenida Tláhuac número 5502, Colonia Granjas Estrella, Código Postal 09850, Delegación Iztapalapa, Ciudad de México. |
| Tlalpan | Viaducto Tlalpan número 100 colonia El Arenal Tepepan, delegación Tlalpan, código postal 14610, Ciudad de México. |
| Zafiro II | Periférico Sur número 4124, Edificio Zafiro II Sótano II, colonia Jardines del Pedregal, delegación Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México. |

1.4.2. Condiciones de prestación de los servicios

Los LICITANTES participantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas y demás requisitos solicitados en la presente convocatoria y en caso de resultar adjudicado, 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 del Instituto

EL LICITANTE deberá asistir el día **11 de abril de 2017 a las 09:30 horas**, a las instalaciones del INSTITUTO en Torre Zafiro II en Periférico Sur No. 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.

Lo anterior, con el objeto de realizar un recorrido por los espacios en los que se desarrollará el servicio.

La visita a las instalaciones de los inmuebles que se señalan en el numeral 1.4.1 de esta convocatoria **es obligatoria, el no asistir será motivo de desechamiento de la proposición.**

Al concluir la visita recibirán por parte del INSTITUTO una constancia de asistencia.

Para efectos de presentación de proposiciones, la asistencia a la visita se corroborará con el registro de asistencia que se firme y que quedará bajo resguardo de la Subdirección de Servicios del INSTITUTO.

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 Federal sobre Metrología y Normalización, para el presente procedimiento de contratación, el LICITANTE deberá acreditar el cumplimiento de las normas que se señalan en el **Anexo 1 “Especificaciones técnicas”** de la presente convocatoria.

1.8. Administración y vigilancia del contrato

De conformidad con el artículo 68 del REGLAMENTO, el/la 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 titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, quien informará:

- 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.

En términos de lo estipulado en el artículo 144 de las Poblaciones, el encargado de la supervisión del contrato será el/la titular de la Subdirección de 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 será en Pesos Mexicanos de conformidad con la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos.

1.10. Condiciones de pago

Para el pago, el PROVEEDOR deberá presentar semanalmente las facturas correspondientes a los servicios efectivamente otorgados durante la semana anterior, adjuntando una relación de facturas y el monto de cada una de ellas, así como el cuadro verificador de los servicios efectivamente otorgados y previa validación por parte 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 de la factura, comprobante o recibo respectivo, que cumpla con los requisitos fiscales, según lo estipulado en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, previa prestación del servicio en los términos contratados.

1.11. Anticipos

Para la presente contratación no aplicarán anticipos.

1.12. Requisitos para la presentación de la factura y trámite de pago

De conformidad con el artículo 163 de las POBALINES, para iniciar el trámite de pago el PROVEEDOR deberá presentar la factura ante el Administrador/a del contrato; adjuntando, en su caso, el comprobante de pago por concepto de penas convencionales a favor del INSTITUTO.

El pago se efectuará en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del INSTITUTO ubicada en Periférico sur número 4124, primer piso, colonia Jardines del Pedregal, delegación Álvaro Obregón, código postal 01900, en la Ciudad de México; o bien, a través de transferencia bancaria a solicitud del PROVEEDOR a la cuenta bancaria que indique.

Una vez que los proveedores ingresen al Instituto para trámite de pago el CFDI correspondiente a los servicios recibidos y que éste sea pagado, no deberán cancelarlo, en caso de que posteriormente a su pago, se detecte que este fue cancelado, se dará aviso a la Autoridad Fiscal Competente.

Los CFDI'S, deberán cumplir con los requisitos fiscales que señalan los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación y demás legislación aplicable vigente.

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 IVA de acuerdo a la legislación fiscal vigente.

1.14. Transferencia de derechos

Bajo ninguna circunstancia podrán transferirse los derechos y obligaciones derivados del contrato que se genere con motivo del presente procedimiento, con excepción de los derechos de cobro en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento expreso por parte del Titular de la Dirección de Recursos Financieros del INSTITUTO, 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. 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 Industrial

Con fundamento en el artículo 54 fracción XX del REGLAMENTO, el LICITANTE asume cualquier tipo de responsabilidad por las violaciones que pudiera darse en materia de patentes, marcas o derechos de autor tanto en el ámbito nacional como internacional, 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.

1.16. Transparencia y Acceso a la Información Pública

Derivado de la prestación del servicio solicitado, 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.

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.

1.18. Responsabilidad Civil

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 este INSTITUTO o de 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.

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 Nacional Electoral, expedida por compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto de \$6´000,000.00 (seis millones de pesos 00/100 MN), 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.

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 objeto del presente procedimiento.
- d) De acuerdo a lo señalado en el primer párrafo del artículo 66 de las POBALINES, la proposición deberá ser **firmada 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. El no presentar la proposición foliada no será causa de desechamiento.
- 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 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 y el Acto de Fallo, 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.

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.

Solo podrán participar personas de nacionalidad mexicana.

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 el artículo 59 y 79 del REGLAMENTO y 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos. 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.

Las personas físicas o morales que no se encuentren al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales en términos de lo estipulado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, y en su caso, de la Resolución Miscelánea Fiscal, vigente; y la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

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 o mancomunada, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo; para tal efecto se podrá utilizar el ejemplo de convenio de proposición conjunta (**Anexo 10**)
- III. En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la fracción II de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que 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 contenidos en los **puntos 4.1, 4.2 y 4.3**, según se describen 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.

Los LICITANTES y cada uno de los LICITANTES en participación conjunta, de conformidad con lo establecido en la fracción VII del artículo 64 de las POBALINES, **deberán presentar** en original o copia, según corresponda, los siguientes documentos:

- 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 **Anexo 2** (en original)

Debiéndola acompañar de la copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, la de la persona que firme la proposición.

- b) Manifestación por escrito del LICITANTE, **bajo protesta de decir verdad**, de no encontrarse en los supuestos establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO y 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos. Asimismo, que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales en términos de lo estipulado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, de la Resolución Miscelánea Fiscal Vigente. **Anexo 3**. (en original), adjuntando preferentemente:

- i. El documento en el que conste la opinión en sentido positivo de la autoridad fiscal respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales.
- ii. El documento en el que conste la opinión en sentido positivo respecto de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

- c) 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)

- d) Escrito en el que **manifieste bajo protesta de decir verdad** que es de nacionalidad mexicana. **Anexo 5**.

- e) En su caso, el convenio de participación conjunta, identificando al representante común designado por las empresas, pudiendo utilizar el ejemplo de convenio marcado como **Anexo 10 (en original)**; asimismo, se deberá adjuntar copia de la identificación oficial 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 los formatos que se relacionan en el presente numeral como incisos **a), b), c) y d)**. El representante común podrá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición.

4.2 Contenido de la oferta técnica

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).

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.

4.3 Contenido de la oferta económica

Los LICITANTES deberán presentar en original la oferta económica, debiendo 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 en **pesos mexicanos considerando dos decimales** separando el IVA y el importe total ofertado en número y letra.

Para la elaboración de su oferta económica, el LICITANTE deberá 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.

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.

5. CRITERIOS 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.

5.1. Criterios de evaluación técnica

Atendiendo lo establecido en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del INSTITUTO, a través de su titular o del o los servidores públicos que designe, analizará(n) y evaluará(n) las ofertas técnicas aceptadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones asignando la puntuación que corresponda a la oferta técnica, según el cumplimiento a los rubros que se detallan en la “**Tabla de Evaluación de 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 y experiencia, 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. Se debe considerar que los contratos deben estar concluidos antes de la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.
- c) Se asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales al LICITANTE o los LICITANTES que acrediten el máximo de años de experiencia, conforme a los límites establecidos. En caso de presentar más contratos o documentos de los solicitados en la tabla, sólo se considerará los que correspondan de acuerdo al consecutivo de folios. La experiencia se tomará de los contratos acreditados para la especialidad.

Si algún LICITANTE acredita más años o número de contratos de los límites solicitados, sólo se le asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales que correspondan al límite máximo determinado. No sumará el plazo en el que no se acredite haber prestado servicios.

- d) A partir del o los LICITANTES que hubieren obtenido la mayor puntuación o unidades porcentuales asignadas en términos de lo dispuesto en el numeral que antecede, se distribuirá de manera proporcional la puntuación o unidades porcentuales a los demás LICITANTES, aplicando para ello una regla de tres, en la cual consideren, por un lado, que si tales LICITANTES hubieran presentado contratos o documentos acreditando el mayor número de años, se les hubiera otorgado el máximo de puntuación o unidades porcentuales, y por el otro, el número de años que efectivamente acreditaron, para así determinar la puntuación o unidades porcentuales que les corresponde.
- e) Personal con capacidades diferentes. 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 capacidades diferentes (en original).

De conformidad con el artículo 56 fracción VI inciso g) de las POBALINES, el LICITANTE deberá acreditar que la empresa cuenta con trabajadores con capacidades diferentes 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 capacidades diferentes, 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.
- f) Micro, Pequeñas y Medianas Empresas. Conforme a lo previsto en el segundo 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. **Anexo 6** (en original).

| Rubro 1 | CAPACIDAD DEL LICITANTE: | | 31.00 | puntos |
|----------|--|---------------------|------------------|---------------------|
| | Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido. | | | |
| Subrubro | Concepto | Forma de evaluación | Puntos Esperados | Porcentaje Asignado |
| 1.1 | Capacidad de los recursos humanos, se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que prestará el servicio | | 31.00 | 31.00% |

| <p>1.1.1</p> | <p>Capacidad de los recursos humanos</p> | <p>El licitante deberá presentar un organigrama del personal que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación técnico-operativa y competencia o habilidad para la prestación del servicio. El licitante deberá adjuntar el currículum vitae de la cantidad de perfiles de los puestos que se describen a continuación.</p> <table border="1" data-bbox="574 443 1157 659"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Caterin</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores con cocina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor auxiliar de operaciones</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>El currículum vitae deberá contener: nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia y servicios de alimentación en los que ha laborado. Para considerar válido cada currículum, deberá ir avalado con la firma del representante legal del licitante y estar acompañado de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación técnico-operativa actual y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social o la Secretaría de Turismo o Diplomas de Cursos Recibidos (<i>originales y copias simples para cotejo, los primeros serán devueltos previo cotejo que se realice en el acto de presentación y apertura de proposiciones</i>). Deberá acreditar la experiencia solicitada mediante la presentación de currículum vitae.</p> <table border="1" data-bbox="553 1125 1135 1444"> <tbody> <tr> <td>Acredite 5 años o más</td> <td>3 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredite 4 años</td> <td>2 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 años</td> <td>1 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 1 a 2 años</td> <td>0.50 puntos</td> </tr> <tr> <td>No acredita al menos un año</td> <td>0 puntos</td> </tr> </tbody> </table> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p> | Puesto | Cantidad | Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Caterin | 1 | Supervisor general de operaciones para comedores con cocina | 1 | Supervisor auxiliar de operaciones | 7 | Chef | 4 | Acredite 5 años o más | 3 puntos | Acredite 4 años | 2 puntos | Acredita 3 años | 1 puntos | Acredita 1 a 2 años | 0.50 puntos | No acredita al menos un año | 0 puntos | <p>3.00</p> | <p>3.00%</p> |
|---|--|---|-------------|--------------|---|---|---|---|------------------------------------|---|------|---|-----------------------|----------|-----------------|----------|-----------------|----------|---------------------|-------------|-----------------------------|----------|-------------|--------------|
| Puesto | Cantidad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Supervisor general de operaciones para comedores con servicio Caterin | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Supervisor general de operaciones para comedores con cocina | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Supervisor auxiliar de operaciones | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chef | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredite 5 años o más | 3 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredite 4 años | 2 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredita 3 años | 1 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredita 1 a 2 años | 0.50 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No acredita al menos un año | 0 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1.1.2</p> | <p>Competencia o habilidad en el trabajo</p> | <p>El LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupara los puestos de Supervisor general de operaciones, Nutriologo para diseño de menús, Supervisor auxiliar de operaciones y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicita cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio presentando conforme se describe a continuación:</p> <p>Supervisor general de operaciones: Profesionista con grado de licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> | <p>9.00</p> | <p>9.00%</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|--|--|-----------------|---|-----------------|-----------------------------------|-----------------|--|-----------------|---|-------------------|-----------------------------------|-----------------|--|-----------------|---|-----------------|--|--|
| | | <p>Nutriologo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en Nutrición. Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor auxiliar de operaciones: Profesionista de nivel licenciatura o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía o administración. Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición Humana o Gastronomía. Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para obtención del Distintivo H.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <p>Dos Supervisores generales de operaciones</p> <table border="1" data-bbox="553 716 1159 1104"> <tr> <td data-bbox="553 716 1024 852">Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="1024 716 1159 852">3 puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 852 1024 1045">Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="1024 852 1159 1045">1 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1045 1024 1104">No presenta certificado o diploma</td> <td data-bbox="1024 1045 1159 1104">0 Puntos</td> </tr> </table> <p>Nutriologo para elaboración de menús</p> <table border="1" data-bbox="553 1188 1159 1577"> <tr> <td data-bbox="553 1188 1024 1325">Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="1024 1188 1159 1325">1 puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1325 1024 1518">Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="1024 1325 1159 1518">0.5 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1518 1024 1577">No presenta certificado o diploma</td> <td data-bbox="1024 1518 1159 1577">0 Puntos</td> </tr> </table> <p>Siete Supervisores auxiliares de operaciones</p> <table border="1" data-bbox="553 1661 1159 1940"> <tr> <td data-bbox="553 1661 1024 1797">Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="1024 1661 1159 1797">2 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="553 1797 1024 1940">Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la</td> <td data-bbox="1024 1797 1159 1940">1 Puntos</td> </tr> </table> | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 3 puntos | Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 1 Puntos | No presenta certificado o diploma | 0 Puntos | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 1 puntos | Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 0.5 Puntos | No presenta certificado o diploma | 0 Puntos | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 2 Puntos | Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la | 1 Puntos | | |
| Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 3 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 1 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No presenta certificado o diploma | 0 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 1 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 0.5 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No presenta certificado o diploma | 0 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. | 2 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la | 1 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-------|-------------------------|---|---|-----------------------------|
| | | Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. No presenta certificado o diploma 0 Puntos | | |
| | | Cuatro Chef Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura o diploma con validez oficial ante la SEP y certificado y/o diploma expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. No presenta certificado o diploma 3 puntos 1 puntos 0 Puntos | | |
| | | A partir del o los licitantes que hubieren obtenido la mayor puntuación se distribuirá de manera proporcional la puntuación a los demás LICITANTES, aplicando para ello una regla de tres. El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. | | |
| 1.1.3 | Dominio de herramientas | Se requiere que los supervisores generales de operaciones y los supervisores auxiliares de operaciones que se asignarán para la prestación del servicio ordinario, acrediten la experiencia necesaria para la atención del servicio que se solicita, mediante el currículum vitae firmado anexando copia de identificación oficial, debiendo señalar el puesto, la descripción del servicio y datos de contacto en donde llevó a cabo la prestación del servicio. Los dos Supervisores Generales de Operación y los siete Supervisores Auxiliares de Operaciones acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación. Los dos Supervisores Generales de Operación y los siete Supervisores Auxiliares de Operaciones acrediten haber trabajado al menos en 3 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación. Los dos Supervisores Generales de Operación y los siete Supervisores Auxiliares de Operaciones acrediten haber trabajado al menos en 2 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación. Los dos Supervisores Generales de Operación y los siete Supervisores Auxiliares de Operaciones acrediten haber trabajado al menos en 1 comedores, prestando el tipo de servicio objeto de la presente licitación. | 3.0 puntos 2.0 puntos 1.0 puntos 0.50 puntos | 3.00 3.00% |

| | | Ninguno acredita lo requerido. | 0 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------|--------------|-------------|--|--|---|--|---|---|--|--|--|---|------------------|------------------|---|---|--|--|-------------|
| | | Puntos máximos a otorgar 3 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1. El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de los licitantes, a fin de constatar la veracidad en sus propuestas. | | 6.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | En la visita que realice el Instituto, el licitante deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, al menos con: | | 6.00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Equipo</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</td> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o Equipo de abatimiento industrial)</td> </tr> <tr> <td>Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> <td>Equipo de cocción industrial (Sarteneta, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> <td>Horno tipo Rational industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> <td>Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> <td>Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>Almacén de secos</td> <td>Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> <td>Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> | | Equipo | Descripción | Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) | Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o Equipo de abatimiento industrial) | Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) | Equipo de cocción industrial (Sarteneta, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores) | Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional | Horno tipo Rational industrial a vapor y convencional | Cámaras de conservación, refrigeración y congelación | Cámaras de conservación, refrigeración y congelación | Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.) | Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) | Almacén de secos | Almacén de secos | Almacén de productos químicos de limpieza | Almacén de productos químicos de limpieza | Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada | Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada | 6.00 |
| Equipo | Descripción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) | Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o Equipo de abatimiento industrial) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) | Equipo de cocción industrial (Sarteneta, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional | Horno tipo Rational industrial a vapor y convencional | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámaras de conservación, refrigeración y congelación | Cámaras de conservación, refrigeración y congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.) | Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almacén de secos | Almacén de secos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almacén de productos químicos de limpieza | Almacén de productos químicos de limpieza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada | Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.4 | Capacidad de equipamiento | | | 6.00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table border="1"> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>3 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido</td> <td>2 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>1 puntos</td> </tr> </table> <p>2. Transporte especializado para alimentos preparados. Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tr> <td>Acredita más de 4 vehículos</td> <td>3 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita 2 vehículos</td> <td>1 puntos</td> </tr> <tr> <td>Acredita vehículo 1</td> <td>0.5 puntos</td> </tr> <tr> <td>No acredita vehículos</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>Para obtener los puntos señalados, el licitante deberá acreditar que los vehículos sean modelo 2010 o superior, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa, acompañado de copia de la tarjeta de circulación para verificar la placa y de la factura para verificar los datos del vehículo. El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p> | Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido. | 3 Puntos | Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido | 2 Puntos | Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido. | 1 puntos | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES | 2 | VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA. | 2 | VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS. | Acredita más de 4 vehículos | 3 puntos | Acredita 2 vehículos | 1 puntos | Acredita vehículo 1 | 0.5 puntos | No acredita vehículos | 0 puntos | | |
|--|---|---|--|----------|---|----------|---|----------|----------|------------------|---|---|---|--|-----------------------------|----------|----------------------|----------|---------------------|------------|-----------------------|----------|--|--|
| Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido. | 3 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido | 2 Puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido. | 1 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CANTIDAD | ESPECIFICACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredita más de 4 vehículos | 3 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredita 2 vehículos | 1 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acredita vehículo 1 | 0.5 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No acredita vehículos | 0 puntos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | Capacidad de los recursos económicos | De conformidad con el artículo 57 fracción III de las POBALINES, se otorgarán los puntos de este rubro al LICITANTE que presente original o copia certificada y simple para cotejo de la última declaración fiscal anual y la última declaración fiscal provisional de ISR presentada por el licitante ante la SHCP, en la que acrediten ingresos brutos mínimos anuales equivalentes al 20% del monto total de su oferta económica. | 2 | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad | De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 1 (un) punto 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. Se otorgarán los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener. | 1 | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-----|--|---|---|----|
| 1.4 | Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado | De ser el caso, se otorgará 0.5 (medio) punto a los LICITANTES que pertenezcan al sector de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, conforme se indica en la presente convocatoria. Y que acredite que produce bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado y que se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. | 1 | 1% |
| 1.5 | Niveles de calidad requeridos por la convocante, | <p>Los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:</p> <p>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 original y copia simple de dicho documento para su cotejo, 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, este Instituto tenga la seguridad de contar con proveedores que tengan la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p>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 del rastro o establecimiento de origen de la materia prima; así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento. Presentar facturas del último trimestre a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.68 puntos</u></p> <p>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 2004 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del "Distintivo H". Presentar en original y copia 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.</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos es mediante catering: Acoxa, Torre Pedregal e Insurgentes y para que en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el licitante</p> | 6 | 6% |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>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 2004 Distintivo H), así como personal debidamente capacitado.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.68 puntos</u></p> <p>d) Presentar de sus instalaciones, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación. Presentar original y copia para cotejo.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p>e) Presentar el documento original de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO o laboratorios acreditados por la E.M.A, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos; vigente a la fecha de esta contratación, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Presentar original y copia para cotejo.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p>f) Presentar original y copia del contrato y programa correspondiente al año 2015 o 2016 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar original y copia de las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar en original y copia el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria (copia) de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda (copia) en donde se verifique su giro.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p>g) Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en el Distrito Federal. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las visitas de supervisión por parte del personal asignado por la convocante y poder tener la facilidad de atender requerimientos extraordinarios ante situaciones emergentes.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p>h) Deberá contar con certificación vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, de conformidad con a la Norma Mexicana: NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015), 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</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | | |
|----------------|--|---|--------------|---------------|
| | | <p>Licitante cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental.</p> <p>El licitante deberá presentar original o copia certificada y copia simple del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.68 puntos</u></p> <p>i) Deberá contar con certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-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 para hospitales 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.</p> <p>El licitante deberá presentar original o copia certificada y copia simple del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p><u>Puntos a otorgar 0.66 puntos</u></p> <p><u>Total de puntos a asignar: 6 puntos</u></p> | | |
| Rubro 2 | EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE: | | 12.00 | puntos |
| | Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado. | | | |
| 2.1 | Experiencia y Especialidad del licitante | <p>El licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en servicios de alimentación de la misma naturaleza, para lo cual deberá presentar una relación de 5 contratos como máximo en la que señale los contratos celebrados con el sector público o privado en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con lo que acrediten:</p> <ul style="list-style-type: none"> La prestación del servicio de alimentación para personal con sistema de autoservicio. <p>La convocante asignará el máximo de puntuación al licitante que acredite el mayor número de contratos (máximo 5), en un periodo de 5 (cinco) años.</p> | 12.00 | 12.00% |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|-----------------|-----------------------------------|-----------------|--|-----------------|-----------------------------------|-----------------|--|--|
| | | <p>A partir del máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los licitantes en razón de los años de experiencia y del número de contratos presentados respecto de la especialidad.</p> <p>EXPERIENCIA:</p> <table border="1"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de años acreditados</td> <td>6 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p>ESPECIALIDAD:</p> <table border="1"> <tr> <td>Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados.</td> <td>6 puntos</td> </tr> <tr> <td>Ningún aspecto acreditado.</td> <td>0 puntos</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Total de puntos a asignar: 12 puntos</p> <p>En caso de que dos o más licitantes acrediten el mismo número de años de experiencia, se dará la misma puntuación a los licitantes que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El licitante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.</p> <p>En caso de presentar un mayor número de contratos, sólo se tomarán en cuenta los primeros 5 de acuerdo al número consecutivo de folios de su proposición.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante.</p> | Puntos máximos para el máximo de años acreditados | 6 puntos | Ningún aspecto acreditado. | 0 puntos | Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados. | 6 puntos | Ningún aspecto acreditado. | 0 puntos | | |
| Puntos máximos para el máximo de años acreditados | 6 puntos | | | | | | | | | | | |
| Ningún aspecto acreditado. | 0 puntos | | | | | | | | | | | |
| Puntos máximos para el máximo de contratos acreditados. | 6 puntos | | | | | | | | | | | |
| Ningún aspecto acreditado. | 0 puntos | | | | | | | | | | | |
| Rubro 3 | PROPUESTA DE TRABAJO: | | 8.00 | puntos | | | | | | | | |
| | Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente: | | 8.00 | 8.00% | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio | Se otorgaran 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, en los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento para la prestación del servicio ordinario. • Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados (Catering). | 3.00 | 3.00% | | | | | | | | |
| 3.1.2 | Plan de Trabajo propuesto | El LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos o procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita, en los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento para la prestación del servicio de comedor. • Procedimiento para el manejo higiénico de los | 2.00 | 2.00% | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|---------------------|---------------|
| | | <p>alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.</p> <ul style="list-style-type: none"> Procedimiento para la transportación de alimentos preparados (Catering). <p><i>El Plan de Trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstos en Anexo 1 de la presente convocatoria.</i></p> | | |
| 3.1.3 | Esquema estructural de la organización de los recursos humanos | El LICITANTE deberá presentar el organigrama del personal que asignará para la prestación del servicio solicitado señalando nombre y cargo de cada uno de sus empleados que propone para los puestos solicitados en el Apéndice H del anexo técnico. | 3.00 | 3.00% |
| Rubro 4 | CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS: | | 9.00 | puntos |
| | Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona | | | |
| 4.1 | Cumplimiento de contratos, liberación de garantías. | <p>Con relación a los contratos referidos en el rubro 2, el LICITANTE presentará una carta de liberación de garantía o manifestación expresa del cliente sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, respecto de cada uno de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada.</p> <p>Se asignarán el máximo puntaje al LICITANTE que presente el mayor número de documentos señalados en el párrafo anterior. Para el resto de los LICITANTES se aplicará una regla de tres.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p> | 4.50 | 9.00% |
| 4.2 | Cumplimiento de contratos, medición de desempeño en la prestación oportuna de los servicios. | <p>LICITANTE presentará una carta en la que conste manifestación expresa del cliente de desempeño en la prestación oportuna de los servicios durante la vigencia de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada.</p> <p>Se asignarán el máximo puntaje al LICITANTE que presente el mayor número de documentos señalados en el párrafo anterior. Para el resto de los LICITANTES se aplicará una regla de tres.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p> | 4.50 | |
| Total de puntos y porcentajes asignados para evaluar la oferta técnica: | | | 60.00 | 60.00% |
| Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente: | | | 45.00 puntos | |

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 será 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. Criterios de evaluación económica

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:

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

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 a un solo 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 y de la junta pública en la que se dé a conocer el Fallo, 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 y Control y Seguimiento a Proveedores 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, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 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: www.ine.mx | [Servicios para ti](#) | [CompralNE](#) | [Consulta los procedimientos vigentes y concluidos](#) | [Contrataciones Presenciales](#); a este sitio también se puede acceder desde la página web del sistema electrónico de Información Pública Gubernamental de la Secretaría de la Función Pública (CompraNet) en el siguiente vínculo: www.compranet.gob.mx | [Enlaces de interés](#): | [Instituto Nacional Electoral](#). Lo anterior, en términos del acuerdo Octavo del REGLAMENTO.

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 **12 de abril de 2017 a las 12:00** en la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, **sexto piso**, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, 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/la servidor/a público/ca que presida deberá ser asistido por un representante del área técnica o requirente de los servicios objeto de la contratación, de la Dirección Jurídica y asesorados por un representante del Órgano Interno de 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.
- b) Podrá enviar el escrito que refiere el inciso anterior y la(s) solicitud(es) de aclaración a las cuentas de correo electrónico: atencion.proveedores@ine.mx y roberto.medina@ine.mx, o bien, en la Subdirección de Adquisiciones, en Periférico Sur No. 4124, **sexto piso**, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.
 - c) Las solicitudes de aclaración, se presentarán **a más tardar el 10 de abril de 2017 a las 12:00 horas.**
 - d) Cuando el escrito se presente fuera del plazo previsto o al inicio de la junta de aclaraciones, el LICITANTE sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas que dé la Convocante en la mencionada junta.
 - e) 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.
 - f) Las solicitudes de aclaración se acompañarán de una **versión electrónica en formato WORD** de las mismas, que permita a la convocante su clasificación e integración, cuando la versión electrónica esté contenida en un medio físico, éste le será devuelto al LICITANTE en la Junta de Aclaraciones respectiva;
 - g) Para la presentación de preguntas se utilizará el siguiente formato:

| | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Nombre del LICITANTE: | | | |
| Licitación Pública Nacional 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/la servidor/a público/ca 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/la servidor/a público/ca 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 presidan 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. 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 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 **19 de abril de 2017 a las 09:30 horas** en Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, **sexto piso**, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, 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) de las POBALINES, previo al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones el INSTITUTO 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/la servidor/a público/ca 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/la servidor/a público/ca 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 ésta 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, rubricarán la parte o partes de las proposiciones que en el acto determine el servidor público que presida.
- d) *Se hará un sorteo de fechas de visita por parte de los servidores públicos que designe el instituto para la verificación de las instalaciones de la cocina y vehículos del licitante.*
- e) 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 el artículo 45 cuarto párrafo del REGLAMENTO, el Fallo se dará a conocer en junta pública a la que libremente podrán asistir los LICITANTES que hubieran presentado proposición, levantándose el acta respectiva.
- b) El/la servidor/a público/ca que presida dará lectura a la declaratoria oficial para iniciar el Acto, dando a conocer el orden del día y la logística para su conducción.
- c) 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 este Acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda

de 20 (veinte) días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.

- d) De conformidad con el artículo 45 quinto párrafo del REGLAMENTO, en sustitución de esa junta, el INSTITUTO podrá optar por notificar el fallo por escrito a cada uno de los LICITANTES dentro de los 5 (cinco) días naturales siguientes a su emisión.
- e) 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 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, Delegación 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 a él mismo, el INSTITUTO sin necesidad de un nuevo procedimiento, deberá adjudicar el o los contratos 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 79 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 Control 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 Posterior al fallo para personas físicas y morales

De conformidad con la fracción VI del artículo 64 de las POBALINES, al día hábil siguiente de la emisión del fallo, el PROVEEDOR deberá presentar:

- Constancia en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que en el Registro Único de Proveedores del Sistema CompralNE su información se encuentra completa y actualizada.
- **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.

- **Opinión de cumplimiento de OBLIGACIONES FISCALES**

En cumplimiento a la regla 2.1.31. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2017, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2016, para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último 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 LICITANTE deberá obtener “la opinión de cumplimiento de sus obligaciones fiscales”, en sentido positivo, vigente, mediante solicitud de opinión realizada en el portal de Internet del SAT conforme al Procedimiento que debe observarse para contrataciones con la Federación y entidades federativas de la referida Resolución y entregarla en las oficinas de la Subdirección de Adquisiciones de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicadas en el sexto piso del Edificio Zafiro II, en Periférico Sur No. 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien, podrán enviarlo en archivo electrónico a los correos: atencion.proveedores@ine.mx y elizabeth.albarran@ine.mx

- **Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de SEGURIDAD SOCIAL en sentido positivo**

En cumplimiento al Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR y su Anexo Único, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero de 2015, y en términos de las Reglas Primera, Segunda y Tercera, 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, para ello, los particulares podrán obtener del Instituto Mexicano del Seguro Social una opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, de conformidad con el procedimiento establecido en la Regla Quinta del citado Acuerdo, con vigencia no mayor a 30 días naturales contados a partir del día de su emisión. La opinión en sentido positivo será entregada en las oficinas de la Subdirección de Adquisiciones de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicadas en el sexto piso del Edificio Zafiro II, en Periférico Sur No. 4124, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien, podrán enviarlo en archivo electrónico a los correos: atencion.proveedores@ine.mx y elizabeth.albarran@ine.mx

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

Garantía de cumplimiento del contrato:

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

La garantía de cumplimiento del contrato deberá ser en **pesos mexicanos** a nombre del Instituto Nacional Electoral y deberá estar vigente durante la vigencia del contrato.

El PROVEEDOR deberá presentar la garantía mediante póliza de fianza otorgada por institución autorizada por la SHCP (**Anexo 8**).

El criterio con respecto a las obligaciones que se garantizan será indivisible; es decir, que en caso de incumplimiento del contrato que motive la rescisión del mismo, la garantía se aplicará sobre el monto total de la garantía.

8 PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES

8.1 Penas convencionales

De conformidad con el artículo 62 del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, y 145 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Federal Electoral, 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. Las penas deberán ser cubiertas mediante cheque certificado, de caja, o a través de transferencia electrónica a favor del Instituto Nacional Electoral.

El límite máximo de la pena convencional que podrá aplicarse al PROVEEDOR, será hasta por un 15% (quince por ciento) del monto total del contrato, después de lo cual el INSTITUTO, podrá rescindirlo.

El “INSTITUTO” notificará por escrito al “PROVEEDOR” si éste incurre en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio, le será aplicable una pena convencional del 10% por cada 15 minutos de atraso contada a partir de la hora de la supervisión, calculado sobre el monto total de los servicios prestados el día en que ocurra el atraso y en el inmueble en que corresponda.

8.2 Penas contractuales

| No. | Motivo de la pena contractual | Monto |
|-----|--|-----------------------|
| 1 | Por cada incumplimiento documentado a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas o suplementos alimenticios”, de acuerdo a lo señalado en el sub rubro “ Normas oficiales ” del anexo técnico. | El costo de 15 menús. |
| 2 | Por cada día de atraso en la entrega de los comprobantes de nómina y de pago de impuestos ante el IMSS, de acuerdo a los plazos señalados en el “ sub rubro, obligaciones patronales del proveedor ” del anexo técnico. | El costo de 15 menús |
| 3 | Por cada día de atraso en el abasto de alimentos y materias primas para la preparación de los alimentos en los plazos señalados en el “ numeral 19, Suministro de materias primas y calidad de los productos ” del anexo técnico. | El costo de 15 menús |
| 4 | Por cada día de atraso al no llevar a cabo los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos de cocina de cada comedor, en los plazos señalados en el sub rubro “ Programa de mantenimiento preventivo y de limpieza ” del anexo técnico. | El costo de 15 menús |
| 5 | Por cada día de atraso al no llevar a cabo la limpieza, las labores de pintura y demás mantenimiento solicitado para los salones de los diferentes comedores, en los plazos señalados en el sub rubro “ Programa de mantenimiento preventivo y de limpieza ” del anexo técnico. | El costo de 15 menús |
| 6 | Por cada día de atraso que no documenten los entregables que se señalan en el sub rubro “ capacitación, inciso c) ” derivados de la capacitación impartida al personal del comedor por parte del “PROVEEDOR”. | El costo de 15 menús. |
| 7 | Por cada equipo nuevo y por cada día de atraso en la entrega de los equipos nuevos adicionales por parte del “PROVEEDOR” que se detallan en el Apéndice E del presente anexo técnico. | El costo de 15 menús |

9 DEDUCCIONES

De conformidad con el artículo 63 del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y 145 de las Políticas Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Federal Electoral, el “INSTITUTO” podrá aplicar deducciones al pago de bienes, servicios o arrendamientos con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el PROVEEDOR durante la vigencia del contrato.

El límite máximo de las deducciones que podrán aplicarse al pago del PROVEEDOR, será hasta por un 15% (quince por ciento) del monto total del contrato, después de lo cual el INSTITUTO, podrá rescindirlo.

En caso de que los servicios prestados por el PROVEEDOR sean incumplidos parcialmente o deficientes, el Instituto Federal Electoral, aplicará las siguientes deducciones por día de servicio otorgado:

| No. | Motivo de la deducción | Número de incidencias por día de servicio otorgado | Monto a deducir |
|-----|--|--|-----------------------|
| 1 | No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación del servicio en cada comedor, conforme el Apéndice H. | Por cada empleado que falte. | El costo de 15 menús. |
| 2 | No cumplir con los perfiles solicitados para cada puesto. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 3 | Si el personal se presenta antes, durante y después de la prestación del servicio: 1. Con el uniforme incompleto y /o sin el logotipo de la empresa de conformidad a lo presentado en su propuesta técnica. 2. Sin los elementos de protección y seguridad como son: cofia desechable, cubre boca – nariz y calzado industrial antiderrapante solicitado. (no tenis) | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| | | Por cada queja recibida. | El costo de 15 menús. |
| 4 | No contar con el total de equipo suficiente para la prestación del servicio, como se detalla en el Apéndice “C” del presente Anexo Técnico | Por cada utensilio faltante. | El costo de 15 menús. |
| | | Por cada queja recibida. | El costo de 15 menús. |
| 5 | Si durante la supervisión de la prestación del servicio, la loza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentre despostillada, rota o es de mala calidad (cubiertos que se doblan). | Por cada utensilio deficiente para el servicio. | El costo de 15 menús. |
| | | Por cada queja recibida. | El costo de 15 menús. |
| 6 | Si el PROVEEDOR no cumple con el Programa de lavado y desinfección de loza, el cual puso a disposición del INSTITUTO. Si los utensilios y accesorios de servicio que se pongan a disposición de los usuarios durante la prestación del servicio, se encuentran incrustados, mal lavados, húmedos o presentan mal olor. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| | | Por cada queja recibida. | El costo de 15 menús. |
| 7 | Por sustituir alguno de los bienes de consumo detallados en el catálogo relacionado en el Apéndice F. Modificar las recetas establecidas en el catálogo de recetas estándar que pondrá | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |

| | | | |
|----|---|------------------------------------|-----------------------|
| | a disposición del "INSTITUTO". | | |
| 8 | Por no cumplir con lo establecido en el Apéndice A "Guía de integración de menús". | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 9 | Sustituir platillos del menú del día programado sin autorización previa por parte del personal responsable del "INSTITUTO". | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 10 | Por no cumplir con los gramajes y/o porciones especificados en los requerimientos para cada comedor, establecido por el "INSTITUTO". | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 11 | Si el personal del "INSTITUTO" encargado de la supervisión rechaza alguno de los menús, por no considerarlo apto para su consumo por parte de los comensales. (Por ejemplo: que el alimento se encuentre salado, quemado, en proceso de descomposición, excesivamente cocido, falta de cocción); la reposición o sustitución deberá ser antes de iniciar el servicio. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| | | Por cada queja recibida. | El costo de 15 menús. |
| 12 | No cumplir con los procedimientos de limpieza de las instalaciones y equipo antes, durante y después del servicio, o, en su caso, no realizar el retiro diario de los desechos derivados del servicio. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 13 | Poner a disposición del comensal o si se detecta almacenados alimentos o materia prima sin etiquetar (identificación) o caducos en la cámara de refrigeración o congelación, refrigeradores o el almacén de secos. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 14 | No presentar las muestras testigo del menú del día; o, no se cuenta con ellas; o, que se encuentren incompletas. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 15 | No mantener la temperatura de conservación de los alimentos señalados en el Apéndice G. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 16 | No cumplir con el tipo de transporte, equipo o especificaciones para el traslado de alimentos preparados. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 17 | No cumplir con el Programa de Catering o traslado de alimentos preparados que el PROVEEDOR puso a disposición del INSTITUTO. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 18 | Por no cumplir con el horario establecido en el presente contrato para llevar a cabo la degustación de los platillos del menú del día. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 19 | Por no contar con los alimentos, el equipo y las instalaciones listas (20 min antes del inicio de la prestación del servicio. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |

| | | | |
|----|---|------------------------------------|-----------------------|
| 20 | Por no cumplir con los horarios establecidos para el abastecimiento de la materia prima para la elaboración de alimentos, en los comedores donde se lleve a cabo la preparación de los alimentos. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
|----|---|------------------------------------|-----------------------|

El monto de las deductivas se deducirá en las facturas correspondientes, se calculará con base en los reportes recibidos, derivados de la supervisión por parte de este Instituto, ya sea directamente o indirectamente, conforme lo siguiente:

Directa: Por parte del personal de supervisión de este Instituto de manera escrita, antes, durante o posterior a la prestación del servicio; o en su caso, por parte de un comensal de manera verbal o escrita durante la ocurrencia del evento (deficiencia del servicio).

Indirecta: Por parte de un comensal, es decir, de manera electrónica al buzón de sugerencias de cada uno de los comedores mencionados en el presente anexo técnico u otro destinatario que exprese queja a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios.

9 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;
- II. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el servicio originalmente contratado;
 - 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 OIC, y
 - b. Cuando el administrador del contrato justifique mediante dictamen que la continuidad del contrato contraviene los intereses del INSTITUTO.

En éstos 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.

10 RESCISIÓN DEL CONTRATO

El INSTITUTO podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el contrato que se formalice, en caso de que el PROVEEDOR incumpla con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato.

Según se establece en el artículo 155 de las POBALINES, el administrador del contrato o quien éste designe, 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 79 del REGLAMENTO.

11 MODIFICACIONES AL CONTRATO Y CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN CONTRATARSE

De conformidad con el artículo 61 del REGLAMENTO, las áreas requirentes podrán, 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 bienes, arrendamientos o 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; tratándose de contratos en los que se incluyan dos o más partidas, el porcentaje referido se aplicará para cada una de ellas.

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 Modificatorio respectivo, así como la fecha de prestación de los servicios 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.

12 CAUSAS PARA DESECHAR LAS PROPOSICIONES; DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN DE LICITACIÓN

13.1 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, su anexos y los 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) Si se comprueba que el LICITANTE se encuentra en alguno de los supuestos de los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO o de la fracción XX del artículo 8 de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.
- 3) 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.
- 4) Cuando la proposición no esté firmada autógrafamente por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma, incluyendo los documentos que se solicitan en el numeral 4.1 de la presente convocatoria.

- 5) Cuando los precios ofertados se consideren no aceptables, de acuerdo a lo señalado en el artículo 2 fracción XLI del REGLAMENTO.
- 6) Cuando los precios ofertados se consideren no convenientes, de acuerdo a lo señalado en el artículo 2 fracción XL del REGLAMENTO.
- 7) Cuando el objeto social del LICITANTE (persona física o moral) no corresponda al objeto del presente procedimiento de contratación.
- 8) Presentar en sustitución de la oferta técnica, carta en la que manifieste apegarse o cumplir con los aspectos solicitados en la convocatoria, sus anexos o a las modificaciones derivadas de la(s) Junta de Aclaraciones en sustitución de la oferta técnica.
- 9) Si presenta condiciones de pago distintas a las señaladas en la presente convocatoria.
- 10) El no asistir a la visita a las instalaciones del INSTITUTO.

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.

13.2 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 sean aceptables o no convenientes en términos de lo señalado en el artículo 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.

13.3 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 en ésta, cuando se presente:

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

13 INFRACCIONES Y SANCIONES

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

14 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 tercer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México.

15 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 requieran el Órgano Interno de Control del INSTITUTO en el ámbito de sus atribuciones y en apego a lo previsto por el artículo 70 del REGLAMENTO.

16 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

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

1. Objeto de la Contratación.

Suministrar el servicio de alimentos con sistema de autoservicio para el personal que labora en los diferentes inmuebles de las oficinas centrales del Instituto Nacional Electoral.

2. Antecedentes.

Dentro de las prestaciones que el Instituto Nacional Electoral, tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales, se encuentra el del servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal sin distinción de nivel jerárquico. El cual se autorizó mediante Acuerdo **JGE80/2013, artículos 389 a 395**, donde la Junta General Ejecutiva, aprobó el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Federal Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor.

Asimismo, considerando que es una prestación que se le otorga a los trabajadores de las oficinas centrales del Instituto y un servicio de primera necesidad al que se le debe dar continuidad garantizando la seguridad e higiene en los alimentos presentando menús balanceados y además de representar 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.

El servicio que se requiere contratar es el servicio de comida con sistema de autoservicio, el cual consta de la preparación de alimentos, servicio de Catering y la prestación del servicio de comedor.

El otorgamiento del servicio se proporcionará en días laborables calendario del Instituto y en un horario de 13:00 a 16:30 horas de lunes a viernes, así como, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del Instituto, los servicios se pueden requerir fuera del horario antes mencionado. Estos periodos en que se otorgarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos, el servicio fuera de horario se deberán notificar al menos con 24 horas de anticipación al "PROVEEDOR" de manera electrónica o escrita.

La prestación del servicio de alimentos estimados promedio a servir para el INSTITUTO se brindará de la siguiente manera:

| Comedor | Ubicación | Servicios estimados promedio a servir por día |
|-------------|--|---|
| Acoxpa | Avenida Acoxpa número 436 primer piso, Colonia Ex hacienda de Coapa, Código Postal 14300, Delegación Tlalpan, México, Ciudad de México. | 350 |
| Insurgentes | Insurgentes Sur número 1561, Colonia San José Insurgentes, Delegación Benito Juárez, Código Postal 03900, México, Ciudad de México. | 220 |
| Pedregal | Boulevard Adolfo Ruíz Cortines número 3642, Piso 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, México, Ciudad de México. | 60 |

| | | |
|--|--|-------------|
| Quantum | Boulevard Adolfo López Mateos número 2259, Colonia Atlamaya, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01760, México, Ciudad de México. | 270 |
| Tláhuac | Avenida Tláhuac número 5502, Colonia Granjas Estrella, Código Postal 09850, Delegación Iztapalapa, Ciudad de México. | 60 |
| Tlalpan | Viaducto Tlalpan número 100 colonia El Arenal Tepepan, delegación Tlalpan, código postal 14610, Ciudad de México. | 600 |
| Zafiro II | Periférico Sur número 4124, Edificio Zafiro II Sótano II, colonia Jardines del Pedregal, delegación Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México. | 440 |
| Total de servicios estimados promedios a servir por día | | 2000 |

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, las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado por el nutriólogo del "PROVEEDOR", por lo que el Licitante, deberá proporcionar copia simple de la cédula profesional y del título profesional por ambos lados para la comprobación del nivel académico de su nutriólogo, lo anterior para valoración de los menús, 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 1000 calorías por el total del menú a servir.

En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, así como, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario se le notificará al "PROVEEDOR" por escrito o vía correo electrónico, con un mínimo de 24 Hrs. de anticipación al "PROVEEDOR".

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, se le notificará 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 nuevos, así como, el personal que se requiera para el otorgamiento del servicio que garantice la correcta prestación del servicio; los costos que ésta implementación genere serán por cuenta del "PROVEEDOR".

4. Características generales del servicio.

La prestación del servicio de comedor, consta de lo siguiente:

1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro, Tláhuac y Quantum)
2. Servicio de catering en los comedores Acoxta, Torre Pedregal e Insurgentes.
3. La prestación del servicio de comedor en la modalidad de autoservicio.

Las instalaciones de los comedores, cuentan con equipo de cocina básico para el otorgamiento del servicio, así como, mobiliario de cocina, mesas y sillas; los cuales proporcionará el "INSTITUTO" mediante la entrega oficial con levantamiento de un inventario físico mediante un acta de entrega-recepción, especificando características físicas, cantidades del equipo y mobiliario que se pone a disposición del "PROVEEDOR" para su uso durante la prestación del servicio los cuales se detallan en la relación en el Anexo Técnico **Apéndice D**.

El "PROVEEDOR", a la conclusión del contrato estará obligado a entregar, en las mismas condiciones (salvo su desgaste natural y/o baja de los equipos previa autorización del Instituto) las cantidades en que le fueron entregados las instalaciones de los comedores, como el mobiliario de cocina, mesas y sillas, accesorios y enseres de cocina, que se le facilitaron para el otorgamiento del servicio.

El “INSTITUTO” suministrará los servicios de energía eléctrica, agua corriente y línea telefónica por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo del “PROVEEDOR” el suministro de agua potable para la preparación de los alimentos y de consumo para los comensales, la cual deberá ser suministrada en garrafones, o bien, a través de un sistema de filtros agua en los comedores, con costo para el “PROVEEDOR”.

Para el caso de que el “PROVEEDOR” opte por la instalación de filtros de agua, la calidad de agua se comprobara mediante los análisis microbiológicos que se señalan en el numeral 16, apartado IV.

En el caso particular del servicio de telefonía, éste será únicamente para realizar llamadas locales, en caso de efectuarse un mal uso de este servicio, el costo será con cargo al “PROVEEDOR”.

En el comedor de Tláhuac, y 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 “INSTITUTO” realizará el suministro de agua potable mediante el servicio particular de pipas, razón por la que el “PROVEEDOR”, deberá considerar esta situación, con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital liquido, por medio de botellones, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio.

5. Prestación del servicio de comedor.

1. Integración de menú

El menú diario del servicio de comida que se requiere servir en los comedores del INSTITUTO deberá estar integrado por:

| Patrón menú comida | | |
|------------------------|--|---|
| Platillo | Descripción | Tamaño de la porción |
| Sopa caldosa y consomé | 2 (dos) distintos | 300 mililitros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consomé o caldo deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido. |
| Sopa seca | Arroz o pasta de harina de trigo en cualquier preparación. | Libre |
| Plato fuerte | Son 8 (ocho) opciones a servir conforme a lo siguiente: a) 3 (tres) guisados del día en diferentes preparaciones a base de carne. b) 3 (tres) opciones a la plancha: • Pechuga de pollo • Carne asada • Filete de pescado c) 2 (dos) opciones adicionales • Ensalada de verduras con proteína (pollo y/o atún) Platillo a base de verduras alternativo a la carne. | Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en proteína cocida, más la porción de la guarnición a base de verduras. Las opciones adicionales como la ensalada atún y pollo, se debe considerar una porción de atún drenado de 120 gramos o de pollo a la plancha. |
| Guarnición | La cantidad que se requiera según la programación de menús. | 150 gramos |

| | | |
|--------------------|---|---|
| Barra de ensaladas | 3 (tres) tipos diferentes de ensalada sola o combinada por día a base de: 1. Fruta (sola o combinada) 2. Verdura mixta cruda 3. Verdura mixta cocida (mixta) | Libre |
| Frijoles | Cualquier preparación | Libre |
| Aderezo | 4 (cuatro) distintos. | Libre |
| Postre | 2 (dos) distintos. | Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A. |
| Bebida | Agua de fruta y simple. Elaborada con fruta natural de temporada. | Libre |
| Complementos | Salsa de mesa, pan, tortilla; y todos los que se requiera conforme a los platillos del menú del día. | Libre |

Los aspectos específicos de gramaje y preparación se encuentran en el **Apéndice “A”** del Anexo Técnico.

Para precisar las especificaciones de los gramajes consultar la **Guía básica general para la integración de menús** que se describe en el **Apéndice A**.

2.- Programación de menús

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 por el nutriólogo del **“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 1000 calorías por el total del menú a servir.

La programación de menús que presente el **“PROVEEDOR”** debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme el patrón alimenticio que se encuentra en el **Apéndice B**. 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.

Es por ello, que el **“PROVEEDOR”** deberá incorporar a su propuesta de menús, recomendaciones basadas en la trofología, ciencia que estudia la nutrición de los seres vivos, a través del análisis de los géneros de alimentos, en qué orden comerlos en las distintas ingestiones diarias, cómo mezclarlos y cuáles de sus características se pueden utilizar como factores de medicina preventiva.

Dichas ofertas de cambio o modificaciones al menú, se realizarán tomando en consideración la recopilación de información que los comensales depositen en los buzones electrónicos para cada comedor denominados **“Correo electrónico institucional para cada comedor”**. Para la elaboración de la programación de menús el **“PROVEEDOR”** deberá consultar el patrón alimenticio que se encuentra en el **Apéndice B**.

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

El "PROVEEDOR" deberá comprobar ante el personal del "INSTITUTO", el tamaño de las porciones antes y durante el horario de la prestación del servicio, debiendo pesar la porción a servir de cada platillo en una báscula gramera, la cual deberá de proporcionar el "PROVEEDOR".

El "PROVEEDOR" estará obligado una vez concluida la producción de alimentos, a presentar diariamente al supervisor que designe el "INSTITUTO", una degustación del menú a servir 1 hora antes del inicio del servicio, en la que se verificará la sazón, la presentación, consistencia y sabor de los alimentos se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones y/o penalizaciones que correspondan.

El "PROVEEDOR" se obliga a presentar por escrito y con 5 días hábiles de anticipación a la fecha en que servirá el menú un ciclo para 8 semanas de servicio, 40 menús para 40 días de servicio (8 semanas) los cuales quedarán sujetos a revisión y en su caso modificación y/o autorización, así como, cualquier otra instrucción dada por el "INSTITUTO", según patrón alimenticio descrito en el **Apéndice B**. Asimismo, el "PROVEEDOR" en caso de realizar modificaciones a los menús deberá entregar dicha programación que integra el catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:

- a) Nombre del platillo
- b) Ingredientes
- c) Procedimiento de preparación

Asimismo, también deberá montar diariamente un display que muestre la presentación de cada platillo del menú del día a servir, adicionalmente debe señalar lo siguiente:

- d) Nombre del platillo.
- e) Tamaño de la porción.
- f) Aporte calórico de la porción.

El "PROVEEDOR" estará obligado a respetar la imagen institucional, el personal designado del Instituto le proporcionara el diseño correcto y la ubicación en dónde deberá colocarse el display del menú del día.

Con la finalidad de atender las recomendaciones realizadas por el **Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud**, en relación a la salud alimentaria de la población mexicana, en este sentido debe de atenderse lo que corresponda y pueda aplicarse en los comedores de este "INSTITUTO", a fin de fomentar una alimentación adecuada en los comensales, para ello el personal del "PROVEEDOR" responsable de la elaboración de los menús que ofrezca al "INSTITUTO", deberá observar lo establecido en los siguientes documentos:

- a) **Norma Oficial Mexicana. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.**
- b) **Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y obesidad.**

El "INSTITUTO", podrá solicitar al "PROVEEDOR" la variación de menús calientes por menús fríos, para tal efecto, el "PROVEEDOR" presentará la oferta de menú para su el Visto Bueno y aceptación del administrador del contrato, con al menos cinco días antes de la fecha del menú a servir. Cuando el "PROVEEDOR", solicite cambio de algún platillo por causas ajenas a él, deberá informar al "INSTITUTO" de manera electrónica a través de correo electrónico o mediante oficio antes del horario de la degustación (12:30 Hrs.), siempre respetando la integración del menú, asimismo, dicho cambio deberá realizarlo en todos los comedores y esto será sin incremento de costos por menú. En caso de no notificar las

modificaciones al menú programado y autorizado, se levantará el reporte correspondiente para efecto de sanciones económicas que correspondan.

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.

El PROVEEDOR en fechas conmemorativas deberá preparar de mutuo acuerdo con el INSTITUTO menús y decoración de acuerdo al evento alusivo (Día del Amor y Amistad, Día de la Madre, Día del Empleado del INSTITUTO, Fiestas Patrias, Día de Muertos y Fiestas Navideñas).

El costo de este servicio, será a cuenta del PROVEEDOR

3.- Horarios de servicio

La prestación del servicio de comida se proporcionará en un horario de 13:00 a las 16:30 horas de lunes a viernes en cada uno de los 7 comedores del "INSTITUTO". En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, así como, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario se le notificará al "PROVEEDOR" por escrito o vía correo electrónico, con al menos con 24 horas de anticipación al "PROVEEDOR".

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, se le notificará 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, los costos generados será por cuenta del "PROVEEDOR".

El "PROVEEDOR" se compromete a tener todos los materiales y alimentos listos para su servicio con 20 (veinte) minutos de anticipación al horario de inicio de operaciones en cada comedor, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones y/o penalizaciones que correspondan.

Por lo que hace a los comedores de: **Acoxa, Torre Pedregal e Insurgentes** toda vez que, en estos comedores 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 a un PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING (Numeral 18) observando lo siguiente:

- I. El "PROVEEDOR" deberá transportar los alimentos ya preparados de la cocina ubicada en las instalaciones de su empresa, requiriendo puntualidad en su llegada, debiéndose apegar a los horarios y reglas que se tienen establecidas para la mayoría de los inmuebles señalados. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 10:00 y las 11:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperaturas y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- II. Horario de salida del equipo y basura de las 17:00 a las 17:30 horas.
- III. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos, al descargar los alimentos y al retirar los equipos. Por lo que el "PROVEEDOR" deberá mantener limpias dichas áreas.
- IV. Aromatizar el medio ambiente de la entrada del comedor, escaleras, elevador y demás áreas comunes (pasillo) adjuntas al comedor, con el fin de mitigar los olores provenientes de los alimentos durante la prestación del servicio, debiendo realizar esta actividad diariamente a la llegada de los alimentos y durante la prestación del servicio hasta su conclusión, realizando ésta actividad, las veces que sea necesario.
- V. 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

Nota: Es importante señalar que durante la vigencia del contrato, el "INSTITUTO" supervisará el cumplimiento del programa del procedimiento del servicio de Catering. En caso de no cumplir con lo solicitado y/o presentado por parte del "PROVEEDOR" en su Programa de traslado de alimentos, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones que correspondan.

6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad

I. El "LICITANTE" deberá demostrar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio, para lo cual debe integrar en su propuesta técnica 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.

NOTA: Para la desinfección de frutas y verduras se deberá utilizar el desinfectante tipo Citrus 21, para la fruta o verdura con alto índice o riesgo de contaminación de cisticercos o triquina utilizar cloro de acuerdo con las indicaciones de desinfección en el envase.

Asimismo, deberá seguir las recomendaciones de la PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor), en cuanto al uso del cloro.

- e) Formatos para registro de desinfección, debiendo anotar el nombre del producto a desinfectar, producto utilizado, dosis y tiempo que se utilizó para el proceso.

El "PROVEEDOR" deberá recabar diariamente la información antes señalada, debiendo utilizarlos como herramientas de trabajo durante la prestación del servicio, así como, demostrar al momento en que el personal de supervisión por parte del "INSTITUTO", así se lo solicite, presentar los registros actualizados del día. Es importante señalar que durante la vigencia del contrato el "INSTITUTO" supervisará aleatoriamente el cumplimiento, en caso de no cumplir con lo solicitado y/o presentado por parte del "PROVEEDOR" en su Programa de control de calidad y seguridad en la higiene para el manejo de los alimentos, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones que le atañen.

II. Conservación de alimentos y monitoreo de temperaturas

A fin 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:

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

b) **Alimentos calientes:**

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.

f) A fin de mantener la cadena de temperaturas en cada uno de los alimentos, durante todo el servicio, el "PROVEEDOR", de manera obligatoria deberá elaborar un reporte diario, debiendo archivar en una bitácora las lecturas de cada comedor. El formato diario deberá mantenerse a la vista, registrando las lecturas de las temperaturas de manera periódica 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", los cuales deberán permanecer a la vista obligadamente en las siguientes áreas:

- Área caliente (cocina)
- Almacenamiento (cámara y refrigeradores)
- Conservación de alimentos (barra caliente y barra fría)

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 sin costo para el "INSTITUTO". Finalmente, el "PROVEEDOR", deberá mantener la temperatura de los alimentos durante todo el servicio, de tal suerte que los alimentos que son servidos en platos o tazones deberán conservar la temperatura hasta el momento que son ofrecidos al comensal.

Es importante señalar que durante la vigencia del contrato el "INSTITUTO" supervisará aleatoriamente el cumplimiento, en caso de no cumplir con lo solicitado y/o presentado por parte del "PROVEEDOR" en programa de control de calidad y seguridad en la higiene para el manejo de los alimentos, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones y/o penalizaciones pertinentes.

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

Para el uso del servicio, el "PROVEEDOR", deberá proporcionar un juego de loza para que el comensal pueda consumir sus alimentos, el cual debe estar integrado por:

1. Charola hexagonal de fibra de vidrio
2. Loza (plato trinche, tazón, plato arrocero o para pasta, tazón frijolero, plato para ensalada, plato o tazón para postre)
3. Juego de plique (cuchara para sopa, tenedor, cuchillo, cuchara para postre)
4. Vaso de vidrio de alta resistencia al impacto de 200 a 300 mililitros.

El "PROVEEDOR" deberá presentar en los servicios los juegos de cubierto de buena calidad y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetado individualmente en bolsa de plástico, cuidando que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.

El "PROVEEDOR" estará obligado a proporcionar el equipo y los accesorios según los aforos correspondientes en cada comedor, de conformidad a lo que se indica en el Anexo Técnico **Apéndice C**, a fin de estar en condiciones óptimas que garantice un buen servicio, sin retrasos por falta del mismo.

El "PROVEEDOR" deberá poner a disposición los equipos necesarios descritos en el **Apéndice E** del presente contrato, a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen un buen servicio, por lo que contará con 3 días naturales posteriores a la adjudicación para equipar los comedores del Instituto con los equipos en cuestión.

Asimismo, en caso de considerar algún equipo distinto a lo solicitado y que el "INSTITUTO" no cuente con él, el PROVEEDOR deberá proporcionarlo para el servicio de comedor, bajo su cuenta y costo.

El “LICITANTE” se compromete a proporcionar por cada 4 asientos de aforo un juego de servicio para mesa integrado por:

- a) Jarra de policarbonato blanca.
- b) Servilletero de acero inoxidable.
- c) Salsera de acero inoxidable.

Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en el momento en que los supervisores del “INSTITUTO” así lo requieran, por no considerarlos adecuados para el servicio.

Es importante señalar que durante la vigencia del contrato el “INSTITUTO” supervisará aleatoriamente el cumplimiento, en caso de no cumplir con lo solicitado y/o presentado por parte del “PROVEEDOR” en lo solicitado en este apartado, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las deducciones y/o penalizaciones que correspondan.

8. Equipamiento y/o reposición

I. Propiedad del INSTITUTO

El “PROVEEDOR” tendrá la obligación de responder por todo el inmobiliario, mobiliario, enseres o equipo, 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 debe ser igual o de mayor y/o mejor característica del equipo dañado y el reemplazo será dentro de los 15 días siguientes a la notificación por escrito por parte del “INSTITUTO”.

Asimismo, en caso de no realizar la reposición, el “INSTITUTO” podrá descontar de las facturas correspondientes el costo de conformidad al importe que se encuentre registrado en el inventario de bienes que se encuentra actualizado a la fecha del levantamiento del acta de entrega recepción de bienes muebles.

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

El “PROVEEDOR” deberá abastecer de juegos de loza de alta resistencia al impacto, cubiertos en acero inoxidable como mínimo de un calibre 2.5 mm, charolas y vasos de vidrio de alta resistencia al impacto o de policarbonato con una capacidad de 200 o 300 mililitros, como mínimo el 90% de los servicios solicitados en cada comedor.

Asimismo, el “INSTITUTO” verificará al inicio del contrato el número de juegos de servicio en cada comedor; bimestralmente se realizará un inventario físico de la existencia de juegos de loza, conforme a lo solicitado para cada comedor.

Para el caso del equipo de loza, accesorios y utensilios que el “PROVEEDOR” ponga a disposición del “INSTITUTO” para el otorgamiento del servicio, deberá emitir un reporte mensual para conocer la existencia y detectar aquel equipo que se encuentre dañado o en mal estado, para su reposición dentro de los 5 días posteriores a que se le haya notificado por escrito o por correo electrónico, en el entendido de que la reposición de dicho equipo estará sujeto a un programa bimestral de reposición para completar el requerimiento inicial o cuando se lo solicite el “INSTITUTO” por necesidades del servicio.

Asimismo, el “PROVEEDOR” deberá consultar el **Apéndice C**, para referencia del equipo adicional que debe proporcionar para cada comedor.

9. Mantenimiento preventivo y correctivo de equipo e instalaciones.

I. Mantenimiento preventivo y correctivo.

El “PROVEEDOR” se obliga a conservar la buena presentación de las instalaciones de los comedores, así como, del equipo propiedad del “INSTITUTO”, que se ponga a su disposición para efectos del otorgamiento del servicio.

Durante la vigencia del Contrato el “PROVEEDOR”, deberá atender cualquier desperfecto (mantenimiento correctivo) ocasionado por el uso o negligencia de su personal, en las áreas asignadas a los comedores, en los equipos, como es el caso de mantenimiento de pintura en todas las paredes, tuberías, ductos de inyección y muebles, cambio de plafones y losetas en los comedores y cocinas, desazolve y reparaciones de tuberías sanitarias, llaves de estufones, cerraduras, reparación de mobiliario o equipo que este a su resguardo.

El “PROVEEDOR” estará obligado a dar mantenimiento preventivo 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.), limpieza de plafones, ductos de inyección y mantenimiento de tuberías en general, así como realizar los servicios de fumigación y desazolve.

Todos los costos o gastos que se lleguen a generar por estos conceptos correrán por cuenta y costo del PROVEEDOR.

II. Programa de mantenimiento preventivo y de limpieza.

El “LICITANTE” deberá presentar un proyecto del programa mensual de mantenimiento preventivo y de limpieza, para el equipo propiedad del “INSTITUTO”, así como, de las instalaciones en cada uno de los comedores, el cual deberá otorgarse dentro de los primeros 10 días de cada mes conforme a lo siguiente:

| Equipo | 2017 | | | | | | | |
|--|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|
| | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
| Cámara de refrigeración y congelación. | | | | | | | | |
| Máquina de lavado de loza | | | | | | | | |
| Limpieza y mantenimiento de fachadas interiores y exteriores de pintura en paredes y techos de todos los comedores del INSTITUTO donde presente sus servicios. | | | | | | | | |
| Servicios de fumigación y control de fauna nociva en los comedores y parque vehicular que se utilice para el traslado de alimentos. | | | | | | | | |
| Limpieza de ductos de extracción e inyección de aire de la cocina | | | | | | | | |
| Desazolve y limpieza de drenaje de coladeras que se encuentren en las instalaciones de los comedores del INSTITUTO donde preste sus servicios. | | | | | | | | |
| Mantenimiento preventivo del equipo de servicio y cocina propiedad del | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| INSTITUTO a su cargo como son: refrigeradores, marmitas, sillas, mesas, despachadores de agua. | | | | | | | | |
| Mantenimiento preventivo en las instalaciones de los comedores como son: reparación de cerraduras, cambio de lámparas, resistencias de líneas de servicio, etc. | | | | | | | | |
| Otros | | | | | | | | |

III. Costo por servicios indirectos

El "PROVEEDOR" está obligado a cubrir los gastos derivados por los siguientes servicios:

- Consumo de gas en las cocinas de Tlalpan, Tláhuac y Quantum.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de la cámara de refrigeración y congelación.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de la máquina de lavado de loza.
- Servicios de fumigación y control de fauna nociva en los comedores y parque vehicular que se utilice para el traslado de alimentos.
- Limpeza y mantenimiento de fachadas interiores y exteriores de pintura en paredes y techos de todos los comedores del INSTITUTO donde preste sus servicios, durante la vigencia del contrato, al menos cada 4 meses, o antes, si se encuentra en mal estado.
- Limpeza de ductos de extracción e inyección de aire de la cocina.
- Desazolve y limpieza de coladeras y tuberías de drenaje que se encuentren en las instalaciones de los comedores del INSTITUTO donde preste sus servicios.
- Mantenimiento preventivo y correctivo del equipo de servicio y cocina propiedad del INSTITUTO a su cargo como son: refrigeradores, marmitas, sillas, mesas, etc.
- Mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones de los comedores como son: reparación de cerraduras, cambio de lámparas, resistencias de líneas de servicio, etc.

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.

10. Fumigación y control de fauna nociva.

I. Programa de fumigación y control de fauna nociva.

El "LICITANTE" deberá entregar como parte de su propuesta técnica un proyecto del programa preventivo de fumigación y control de fauna nociva, practicándose mensualmente dentro de los primeros 5 días del mes que corresponda, durante la vigencia del contrato en los 7 comedores.

A la formalización del contrato, dicho calendario deberá programarse de mutuo acuerdo con el "INSTITUTO", determinado el día que considere necesario realizar los procedimientos de fumigación, así como la rotación de los productos químicos a utilizar.

De manera mensual y dentro de los 3 (tres) días posteriores al procedimiento de fumigación, el "PROVEEDOR" deberá entregar al "INSTITUTO", el reporte y 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.

11. Requisitos técnicos para fumigación

El "LICITANTE", deberá entregar la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores del "INSTITUTO", misma que deberá ir acompañada de:

- a) Propuesta del "**Programa mensual de Fumigación**" con aplicaciones mensuales; especificando los productos que utilizará en cada ocasión, considerando la rotación necesaria para evitar la resistencia de organismos o plagas.
- b) 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 (SICOPLAFEST), así como de la ficha técnica y la fecha de seguridad emitidas por el fabricante de estos.
- c) Copia simple de la licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud vigente de las empresas de fumigación que propone.

Nota: La documentación que se deberá presentar es copia simple y originales para cotejo.

12. Supervisión

El administrador del contrato, será asistido por los supervisores que designe, quienes supervisarán cada uno de los comedores, 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 la normas de higiene solicitadas por el Instituto
- Registro de temperatura
- Recepción de materias primas y traslado de alimentos
- 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, pree-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 "INSTITUTO" 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.

13. Atención al buzón de sugerencias y mejoras

A fin de atender oportunamente todos y cada uno de los comentarios y sugerencias emitidos por los comensales que asisten a los comedores del "INSTITUTO", la Dirección de Recursos Materiales y Servicios a través de la Subdirección de Servicios, emite con una cuenta de correo asignada y específicamente para cada comedor en donde podrán expresar lo antes mencionado, mismas que a continuación se mencionan:

| N° | Comedor | Cuenta electrónica |
|----|-------------|--|
| 1 | Tlalpan | comedor@ine.mx |
| 2 | Zafiro II | comedor.zafiro@ine.mx |
| 3 | Acoxta | comedor.acoxpa@ine.mx |
| 4 | Tláhuac | comedor.tlahuac@ine.mx |
| 5 | Quantum | comedor.quantum@ine.mx |
| 6 | Insurgentes | comedor.insurgentes@ine.mx |
| 7 | Pedregal | comedor.pedregal@ine.mx |

El INSTITUTO notificará al proveedor de manera escrita o vía correo electrónico a la brevedad de haber recibido los comentarios y/o sugerencias por parte de los comensales, las cuales deberán ser atendidas con las medidas que correspondan de manera inmediata si así lo requiere o en un lapso no mayor a 48 horas a partir del momento de haber recibido la notificación. Las quejas que los comensales envíen a estas direcciones electrónicas, servirán de referencia para la aplicación de las penas convencionales y/o de las deducciones que correspondan en su caso.

La Dirección de Recursos Materiales y Servicios, a través de la Subdirección de servicios, llevará a cabo reuniones de manera mensual durante la vigencia del contrato, y de acuerdo a las necesidades que se presenten del servicio, para atender, tratar y determinar asuntos de mejora y/o seguimiento a las quejas o sugerencias que se han mostrado en el periodo.

14. Encuesta de satisfacción

Con la finalidad de evaluar la prestación del servicio, el INSTITUTO sin previo aviso al PROVEEDOR realizará durante la vigencia del contrato, una encuesta a los comensales. De los resultados que se obtengan, se notificará al PROVEEDOR para su inmediata atención y/o mejora del servicio, dando seguimiento de las acciones en las reuniones que se tienen con la Subdirección de Servicios.

15. Verificación técnico sanitaria

El PROVEEDOR se obliga a permitir que el INSTITUTO en el momento en que así lo considere necesario, contrate una "Verificación Técnica Sanitaria" de un tercero y como máximo en 8 ocasiones durante la vigencia del contrato en cualquiera de los comedores del Instituto, así como, a la cocina ubicada en las instalaciones del PROVEEDOR. A fin de descartar o afirmar, cualquier sospecha de alguna desviación en sus procesos durante el manejo de los alimentos en cualquiera de sus etapas de producción.

El costo derivado por estos servicios, será por cuenta del PROVEEDOR.

16. Evaluación y seguimiento a los alimentos

I. 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. |

II. Responsabilidad Civil.

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.

Asimismo, el PROVEEDOR deberá presentar dentro de los 10 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 Nacional Electoral, expedida por compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto de \$6´000,000.00 (seis millones de pesos 00/100 MN), 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.

III. Muestreo Bacteriológico.

El PROVEEDOR, estará obligado a conservar las muestras testigo del menú del día en cada uno de los comedores, mismas que deberá conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú, a efecto de aclararse y/o despejar cualquier sospecha en caso de alguna contingencia.

El "PROVEEDOR" entregará dentro de los primeros 5 días posteriores a la firma del contrato, una relación 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. El INSTITUTO podrá determinar con que laboratorio enviara 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.

El INSTITUTO podrá enviar al laboratorio para Análisis clínico (microbiología de alimentos) las muestras testigo, invariablemente al recibir el número de quejas recibidas equivalente entre el 1% (uno por ciento) y 2% (dos por ciento) de la asistencia diaria en el comedor en que ocurrió el evento, de acuerdo al ejemplo siguiente:

| Comedor | Ejemplo |
|--|---------|
| Número de reportes en el comedor de Zafiro | 6 |

| | |
|--|--------|
| Número de asistencia por día en el comedor de zafiro | 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"> • Cuenta de mesofílicos aerobios • Cuenta de coliformes totales • Cuenta de coliformes fecales • Staphylococcus aureus • Salmonella sp • Escherichia coli • Algún otro que sea necesario según el reporte médico en su caso. |

El PROVEEDOR como el Instituto, de manera conjunta estarán obligados a verificar que la muestra testigo del alimento que se analizará, sea entregada al técnico del laboratorio que determine el INSTITUTO, para su posterior análisis. Asimismo, los resultados emitidos por el laboratorio, deberán ser entregados, al administrador del contrato del Instituto.

Los gastos del laboratorio correrán por cuenta y costo del PROVEEDOR.

IV. Control de calidad en los diferentes procesos del PROVEEDOR.

El PROVEEDOR deberá conservar altos estándares de 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 PROVEEDOR. | 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 los mismos, así como, las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al supervisor del contrato durante los primeros 5 días de los meses de julio y noviembre.

Estos exámenes correrán por cuenta y costo del PROVEEDOR.

17. Control del personal del PROVEEDOR

I. Perfiles y puestos.

El LICITANTE deberá presentar una relación de la plantilla del personal que utilizará para prestar el servicio, debiendo para tal efecto apegarse al Apéndice H, describiendo el número de personas por puesto y/o cargo que el LICITANTE destinará para cada comedor.

A fin de que el INSTITUTO compruebe las habilidades y conocimientos del personal que será destinado para llevar a cabo la prestación del servicio en cada uno de los comedores, el LICITANTE deberá anexar, conforme a la siguiente tabla, el currículum e información que demuestre que su personal cuenta con al menos (1) un año de experiencia en el ramo y de acuerdo a su perfil del puesto, por lo que la información proporcionada del personal candidato a cada puesto deberá ser comprobable.

El perfil del personal con que cuente el LICITANTE deberá ser:

| Puesto | Requisitos |
|--|---|
| Supervisor general de operaciones | <p>Profesionista con grado de licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico</p> <p>Debiendo acreditar un año de experiencia, en actividades similares a lo solicitado.</p> <p>Adjuntar original y copia para cotejo del título y/o cédula profesional y/o certificados y/o diplomas con validez oficial y currículum con datos personales y laborales.</p> <p>Adjuntar original y copia del o los certificados expedidos por los organismos autorizados como la Secretaría de Turismo, donde se compruebe que al menos ha tomado un curso de manejo higiénico de alimentos, para la obtención del Distintivo H, el cual debe tener fecha previa a este procedimiento.</p> |
| Supervisores auxiliares de operaciones | <p>Profesionista de nivel licenciatura o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía o administración.</p> <p>Con experiencia de un año en puesto similar, deberá contar con excelente actitud de servicio.</p> <p>Adjuntar original y copia para cotejo del título y/o cédula profesional y/o certificados y/o diplomas con validez oficial y currículum con datos personales y laborales.</p> <p>Adjuntar original y copia del o los certificados expedidos por los organismos autorizados como la Secretaría de Turismo, donde se</p> |

| | |
|------------------------------------|--|
| | compruebe que al menos ha tomado un curso de manejo higiénico de alimentos, para la obtención del Distintivo H, el cual debe tener fecha previa a este procedimiento. |
| Chef | Licenciado en Nutrición Humana y/o contar con estudios de Gastronomía comprobables. Adjuntar original y copia para cotejo del título y/o cédula profesional y/o certificados y/o diplomas con validez oficial y currículum con datos personales y laborales. Adjuntar original y copia del o los certificados expedidos por los organismos autorizados como la Secretaría de Turismo, donde se compruebe que al menos ha tomado un curso de manejo higiénico de alimentos, para la obtención del Distintivo H, el cual debe tener fecha previa a este procedimiento. |
| Ayudantes de cocina | Experiencia comprobable de un año en puesto similar. Adjuntar currículum con datos personales y laborales. |
| Cajero (a) | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Almacenista | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Personal de servicio | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Ayudante General | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Personal de Servicio en Línea | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Ingeniero Técnico en Mantenimiento | Currículum donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |

Respecto al comportamiento del personal del PROVEEDOR, deberá ejecutar todas y cada una de sus funciones con responsabilidad, puntualidad, disciplina, cortesía y honradez. Asimismo, queda estrictamente prohibido al personal del PROVEEDOR deambular por áreas administrativas ajenas al servicio de comedor.

En cuanto al acceso y permanencia en las instalaciones del INSTITUTO, el personal a cargo del PROVEEDOR obligadamente deberá portar su gafete que lo identifique como miembro de la empresa que resulte ganadora en un lugar visible.

El Supervisor del Contrato, a través de los supervisores del servicio, verificarán que el "Proveedor" cumpla con la plantilla mínima de personal requerida por el INSTITUTO para cada inmueble señalado en el Apéndice H, la cual no sufrirá cambios en su estructura bajo ninguna circunstancia, debiendo corresponder el perfil del personal a las actividades que realice, cuando algún integrante de la misma no desarrolle sus actividades eficaz y eficientemente, por ausencias, abandono de trabajo o por razones que a su derecho convenga, se levantará el reporte correspondiente, el cual servirá para la aplicación de sanciones económicas que correspondan.

Por lo que en caso de sustitución o modificación alguna en su plantilla, el PROVEEDOR deberá notificarlo por escrito al INSTITUTO, a través del Supervisor del Contrato, enviando la documentación que se requiera para dar cumplimiento a las especificaciones solicitadas para el perfil, según corresponda.

La alimentación del personal de la plantilla del proveedor será con cargo y costo del mismo PROVEEDOR.

II. Personal para la elaboración de los menús.

El personal responsable de diseñar los menús conforme a lo solicitado en la “Guía básica general para la integración de menús”, que se describe en el Apéndice A, no será considerado como parte de la plantilla del personal para la prestación del servicio, toda vez que, dicho personal no se encontrará físicamente en los comedores, sino, únicamente será el contacto con el personal de este INSTITUTO, para la programación de menús, debiendo tener la siguiente capacitación y presentar la evidencia profesional (cédula Profesional y Título) a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios que lo avale como tal.

| Responsabilidades | Requisitos que deberá acreditar |
|---|--|
| <p>Deberá estar facultado ampliamente para que diseñe los menús a servir, apegándose a lo establecido en la “Guía básica general para la integración de menús”. Con amplia experiencia en el diseño de menús.</p> | <p>Preferentemente deberá ser un profesionista con grado de Licenciatura en Nutrición, o Gastronomía, o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</p> <p>Debiendo acreditar 1 (un) año de experiencia, en actividades similares a lo solicitado.</p> <p>Adjuntar original y copia para cotejo del título y/o cédula profesional; y currículum con datos personales y laborales.</p> |

III. Vestimenta y accesorios

Todo el personal en lo general 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 y cubre bocas.

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 el color de la tela y el tipo de calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante).

Asimismo, el LICITANTE en 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, tatuajes en zonas visibles al igual que perforaciones en la cara.
- 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.

Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad así como los de protección requeridos, el INSTITUTO tendrá la facultad para no permitir su acceso al comedor correspondiente, tomándolo como incumplimiento, por lo que se levantará el reporte correspondiente que será utilizado para la aplicación de penas y deducciones.

Capacitación

- a) El LICITANTE 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 – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”, 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 NOM-251-SSA1-2009 -MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”, según corresponda.
- b) Adicional a lo anterior y por cuestión de seguridad el PROVEEDOR deberá proporcionar la siguiente capacitación:
1. Tipos de corte de verduras y métodos de desinfección de frutas y verduras;
 2. Conservación de alimentos en época de calor, y
 3. Brigada de Protección civil (Prevención de accidentes en el trabajo, manejo de extintores, incorporación en simulacros sísmicos).
- c) El PROVEEDOR, comprobará ante el INSTITUTO, dentro de los 5 (cinco) días posteriores a la capacitación, entregando al área administradora del contrato, lo siguiente:
1. Programa de capacitación
 2. Programa temático por curso
 3. Copia de lista de asistencia del personal por cada curso debidamente firmada o certificado, diploma o constancia de asistencia.

Dicho programa deberá incluir por lo menos un tema mensual de los arriba señalados, debiendo cubrir durante la vigencia del contrato, la totalidad de los temas solicitados mismos que deberá evidenciar a la Dirección de recursos Materiales y Servicios a través de la Subdirección de Servicios.

Asimismo, el INSTITUTO en el momento que lo considere necesario, podrá verificar aleatoriamente que se haya cubierto el programa temático de cada curso, mediante las constancias emitidas al personal del PROVEEDOR, de conformidad a lo que éste entregue al INSTITUTO.

18. Transportación y manejo de alimentos preparados (Catering)

Para el servicio en los comedores de Acoxta, Torre Pedregal e Insurgentes, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en sus instalaciones, es necesario que los alimentos del menú diario sean preparados en la cocina ubicada en las instalaciones del PROVEEDOR, y se transporten a dichos comedores. Para tal efecto, el PROVEEDOR deberá contar

con los vehículos suficientes que cuenten con el 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-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 para ser servidos hasta alcanzar temperaturas superiores a los 74°C, en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el LICITANTE, sin costo adicional para el INSTITUTO.
- 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 con 2 (dos) vehículos con caja seca y 2 (dos) con caja refrigerada, 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 y ser modelos no anteriores al 2010.

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 el presente 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 los mismos ante el Supervisor del Contrato.

19. Suministro de materias primas y calidad de los productos

El LICITANTE ganador deberá suministrar productos de primera calidad y ser de acuerdo al catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice F.

Con la finalidad de que el Instituto 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 de su proveedor de cárnicos de res, cerdo y pollo que utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, así como, carta en original de respaldo expedida por dicho proveedor TIF, en la que indique expresamente que se compromete con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos de cárnicos de res, cerdo y pollo requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple legible de su poder notarial e identificación oficial vigente.

De igual forma, el LICITANTE debe presentar de su establecimiento original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo, de por lo menos 3 facturas que correspondan a los últimos 3 meses (una por mes) previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, a nombre del licitante, en las que se especifiquen claramente la descripción de estos productos (cárnicos de res, cerdo o pollo), acompañadas de su respectivo aviso de movilización y hoja de trabajo a nombre del licitante en original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo, con ello se acreditará fehacientemente que el traslado de dichos productos cumplen con la normatividad vigente de sanidad animal, que permite garantizar la calidad e higiene de los productos que se utilizarán en preparación de los alimentos.

Para el caso de la carne de res, el LICITANTE debe presentar original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo, 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 o del establecimiento TIF de donde procede la carne res que se oferta, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría 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 deductivas económicas al contrato.

Las materias primas serán revisadas por los supervisores del servicio que el INSTITUTO 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 llegara a requerir.

El "LICITANTE" deberá realizar la entrega de alimentos y materias primas en los comedores donde se realice el preparado de alimentos del Instituto, los días martes de cada semana (para la realización de previas de miércoles, jueves y viernes) y viernes de cada semana (para la realización de previas para lunes y martes), las cuales deberán apegarse a las normas de transportación de alimentos, calidad, sanidad e higiene, así como el cumplimiento del horario establecido por el Instituto para llevar a cabo esta actividad.

Los horarios de abastecimiento serán los días antes mencionados en un horario de 10:00 Hrs a las 18:00 Hrs, por lo que el “PROVEEDOR” deberá dar cumplimiento al horario, de lo contrario, el “INSTITUTO” contará como incumplimiento del abastecimiento y aplicara las penas correspondientes.

El Instituto, notificará por escrito el cambio de uno o de ambos días y/u horarios de abastecimiento en uno o en todos los comedores, cuando estas se vean afectadas por alguna actividad del mismo, solicitando la reprogramación del abastecimiento y que de esta manera no se vea afectada la prestación del servicio.

El LICITANTE deberá garantizar que el día que se establezca el suministro de la materia prima de acuerdo al número de servicios y tipo de menú acordado en la programación del ciclo de menús para 8 semanas. Asimismo, se obliga a mantener una reserva reguladora del 10% (diez por ciento) de la programación promedio de opciones para asar como bistec de res, pollo y filete de pescado, lo anterior, con el fin de atender cualquier eventualidad en el incremento de asistencia.

En caso de presentarse algún imprevisto para el procesamiento de los menús de las ocho semanas programadas, el PROVEEDOR deberá dentro de las 48 horas previas al día en que se haya considerado el menú original, someter a aprobación del Supervisor del Contrato o a la persona que este designe, la oferta de menú, debiendo considerar que éste supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.

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 INSTITUTO 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 los 8 (ocho) vehículos para el abasto de materia prima, acreditándolos como se menciona con anterioridad, los cuales deberán estar a la vista durante la visita de verificación, el cual deberá ingresar a las instalaciones únicamente para estos efectos.

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

I. Limpieza y retiro de desechos diario

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 alimentarios que prevalece en los comedores del INSTITUTO.

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.

El PROVEEDOR deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura que se requieran, 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 de los desechos y durante su lavado.

II. Procedimiento de lavado de loza

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, para lo cual, el LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica un programa de trabajo, donde especifique la técnica que utilizará para llevar a cabo este procedimiento, debiendo garantizar la sanidad de los utensilios. En dicho programa debe contener por lo menos lo siguiente:

1. Escamoché
2. Prelavado
3. Lavado
4. Enjuague
5. Desinfección
6. Secado
7. Almacenamiento

El programa que ponga el PROVEEDOR a disposición del INSTITUTO se verificará su cumplimiento, por lo que en caso de no llevarse a cabo, se levantará un reporte, el cuál será motivo de aplicar deductivas o penalizaciones.

21. Otras consideraciones

I. Reserva Estratégica

Para los comedores de Zafiro, Acoxta, Torre Pedregal e Insurgentes, por no contar con instalaciones de gas, la línea de servicio que se utiliza es por medio de energía eléctrica, dado el caso de presentarse alguna eventualidad por fallas en la electricidad, es necesario que el PROVEEDOR garantice el otorgamiento del servicio, por lo que será necesario contar con la existencia de una reserva reguladora del 40% (cuarenta por ciento) de la programación promedio de los siguientes productos e insumos: latas de 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. El PROVEEDOR deberá reponer los productos que sean utilizados en un plazo no mayor a 24 horas.

II. Fechas Especiales

El PROVEEDOR en fechas conmemorativas deberá preparar de mutuo acuerdo con el INSTITUTO menús y decoración de acuerdo al evento alusivo (Día del Amor y Amistad, Día de la Madre, Día del Empleado del INSTITUTO, Fiestas Patrias, Día de Muertos y Fiestas Navideñas).

El costo de este servicio, será a cuenta del PROVEEDOR.

III. Aromatización y Ventilación

El PROVEEDOR se obliga a mantener aromatizado y con excelente ventilación cada uno de los comedores del INSTITUTO donde preste sus servicios, con la finalidad de evitar que los olores que son desprendidos durante la preparación de alimentos y prestación del servicio, afecte eventualmente las áreas administrativas adjuntas a los comedores.

IV. Incrementos, Decrementos, Incorporación, Reubicación y/o cambio de modalidad de comedores

El PROVEEDOR se obliga durante la vigencia del contrato que 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, se le notificará al PROVEEDOR con al menos 15 días de anticipación, de manera escrita o vía electrónica.

En caso de que se incorpore o reubique algún comedor adicional a los señalados, el INSTITUTO notificará al PROVEEDOR con al menos 15 días de anticipación de manera escrita o vía electrónica, debiendo el PROVEEDOR proporcionar el personal y utensilios nuevos (loza, cubiertos, charolas y demás) suficientes para la prestación del servicio. Así como, el equipo industrial para la preparación de alimentos en sitio o recalentar (catering) los alimentos y el mobiliario para el salón (mesas y sillas) que sea necesario a cuenta y costo del PROVEEDOR.

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.

V. “Obligaciones Patronales del Proveedor”

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.

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.

A fin de dar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones que tiene el PROVEEDOR con su personal, deberá entregar con una periodicidad mensual dentro de los primeros 5 (cinco) días del mes siguiente, copia del comprobante de pago de nómina de sus trabajadores, así como, el comprobante de pago de aportaciones patronales al Instituto Mexicano del Seguro Social que haya realizado. En caso de incumplir con esta obligación dentro de los plazos establecidos, se aplicará una pena contractual.

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.

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.

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.

Así mismo, el PROVEEDOR deberá garantizar que se encuentra al corriente en todos y cada uno de los pagos de la seguridad social de los trabajadores a su cargo, por lo que el PROVEEDOR deberá entregar bimestralmente, dentro de los primeros 5 días hábiles naturales del mes que corresponda la documentación que compruebe que se encuentra al corriente en los pagos por concepto de Seguridad Social de sus trabajadores, así mismo deberá presentar copia simple del documento en donde su personal se dio de alta en su nosocomio u hospital que le corresponda por domicilio, en caso de no hacerlo se hará acreedor a penas contractuales, en términos de la convocatoria.

22. Normas Oficiales

Los LICITANTES deberán acreditar conforme al Artículo 55 y al Título Cuarto de la Ley sobre Metrología y Normalización, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas:

- I. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los LICITANTES deberán acreditar el cumplimiento de esta norma con cualquiera de los documentos siguientes:

- a) Presentar original y copia vigente para su cotejo del informe del acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios emitida por la secretaría de salud o en su caso presentar copia de la solicitud ante la secretaría de salud con fecha previa no mayor a 3 (tres) meses al procedimiento.
 - b) Original y copia para su cotejo de la verificación para el cumplimiento de la norma por parte de un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos al presente procedimiento.
- II. Además los LICITANTES deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de licitación:

- 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 original y copia simple de dicho documento para su cotejo, 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, esta Secretaría tenga la seguridad de contar con proveedores que tengan 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 del rastro o establecimiento de origen de la materia prima; así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento. Presentar facturas a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos.

- 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 2004 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del "Distintivo H". Presentar en original y copia las constancias (mínimo 60) 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 es mediante catering: Acoxa, Torre Pedregal e Insurgentes y para que 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 2004 Distintivo H), así como personal debidamente capacitado.

d) Presentar de sus instalaciones, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación. Presentar original y copia para cotejo.

e) Presentar con el documento original de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO o laboratorios acreditados por la E.M.A, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos; vigente a la fecha de esta contratación, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Presentar original y copia para cotejo.

f) Presentar original y copia del contrato y programa correspondiente al año 2015 y/o 2016 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar original y copia de las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar en original y copia el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria (copia) de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda (copia) en donde se verifique su giro.

g) Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las visitas diarias de supervisión por parte del personal asignado por la convocante y poder tener la facilidad de atender requerimientos extraordinarios ante situaciones emergentes.

h) Deberá contar con certificación vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, de conformidad con a la Norma Mexicana: NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, 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 original o copia certificada y copia simple del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

i) Deberá contar con certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-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 para hospitales 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 original o copia certificada y copia simple del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

23. Planta de proceso y Cocina con operación propia

Con la finalidad de garantizar la prestación del servicio de alimentación para el personal del INSTITUTO, el LICITANTE deberá de contar en su planta de proceso y cocina con operación propia, con mecanismos que garanticen la correcta manipulación de los alimentos, para la transportación de los alimentos preparados y la inocuidad de los mismos.

Además de cumplir con lo establecido en el numeral 20 de este anexo.

Lo anterior, se verificará durante la visita que realizará el INSTITUTO como parte de la evaluación durante el procedimiento de licitación, dicha visita se realizará conforme al formato del Apéndice I.

24. Pagos

I. Reportes y control de acceso a los comedores

El control del registro de asistencia en los comedores, será a través del sistema de registro de acceso computarizado, el cual deberá emitir un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales deberán ser firmados por los responsables de los comedores tanto por parte del PROVEEDOR, como del INSTITUTO.

El PROVEEDOR deberá presentar semanalmente las facturas 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 en caso de la aplicación de penas y/o deducciones al contrato.

La prestación del servicio de comedor se otorgará a personal adscrito al Instituto, 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 por el Administrador del Contrato que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).

En caso de requerir el servicio para personal externo 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.

II. Aplicación de penas y/o deductivas al contrato.

El PROVEEDOR, en caso de hacerse acreedor de penas convencionales, penas contractuales y/o deductivas en el contrato correspondiente, el pago se realizará hasta que se notifique y aplique la misma, mediante la deducción del importe en la factura correspondiente o en su caso el depósito a nombre del Instituto, las cuales deberán estar debidamente documentadas.

Asimismo, a fin de no retrasar la periodicidad de los pagos, es necesario que realicen los trámites correspondientes a efecto de su aplicación y pago que corresponda en tiempo y forma.

25. 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 que cuentan con cocina, el PROVEEDOR estará obligado a mantener la Certificación del Distintivo H durante el periodo en que preste sus servicios.

26. Visita a instalaciones del Instituto y del Licitante.

Para efectos de que conozcan los comedores en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a las instalaciones del INSTITUTO, la cual **será obligatoria** para los LICITANTES. El INSTITUTO, al finalizar dicho recorrido, otorgará una constancia de visita, la cual podrán integrar a su propuesta.

Asimismo, como parte de la evaluación de las propuestas presentadas por los LICITANTES, en el Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, se hará un sorteo de fechas de visita por parte de los servidores públicos que designe el instituto para la verificación de las instalaciones de la cocina y vehículos del licitante, lo cual se hará constar conforme a la Cédula de verificación a instalaciones del LICITANTE (Apéndice H).

27. Servicios fuera de horario y días inhábiles.

Por necesidades de las actividades propias del Instituto, el PROVEEDOR se obliga a proporcionar servicios fuera del horario de comedor y en días inhábiles, como puede ser sábado, domingo o días festivos. Dicho servicio consistirá en proporcionar el servicio de comedor, conforme al patrón alimenticio señalado en el Apéndice B. Las cantidades y el menú a servir se solicitarán al menos con 48 horas de anticipación, la notificación se le hará llegar al PROVEEDOR de manera escrita o vía electrónica.

Apéndice A

Guía básica general para la integración de menús

(Obligatoria)

Introducción

Los menús a servir deberán ser variados, equilibrados y tendrán que apegarse a esta Guía básica general para la integración de menús, 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,

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.

La programación menús que presente el PROVEEDOR debe contener el valor calórico de cada porción a servir.

Es importante señalar que, a fin de atender las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, en relación a la salud alimentaria de la población mexicana, en este sentido debe de atenderse lo que corresponda y pueda aplicarse en los comedores de este Instituto, a fin de fomentar una alimentación adecuada en los comensales, para ello el personal del PROVEEDOR responsable de la elaboración de los menús que ofrezca a ese INSTITUTO, deberá observar lo establecido en los siguientes documentos:

1. Norma Oficial Mexicana. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
2. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y Obesidad.

| Platillo | Descripción | Tamaño de la porción |
|----------------|--|--|
| Sopa y consomé | 2 (dos) distintos | 300 mililitros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consomé o caldo deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido. |
| Sopa seca | Arroz o pasta de harina de trigo en cualquier preparación. | Libre |
| Plato fuerte | Son 8 (ocho) opciones a servir conforme a lo siguiente: d) 3 (tres) guisados del día en diferentes preparaciones a base de carne. e) 3 (tres) opciones a la plancha <ul style="list-style-type: none"> • Pechuga de pollo • Carne asada • Filete de pescado f) 2 (dos) opciones adicionales <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de verduras con | Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos(+)(-)10% en proteína cocida, más la porción de la guarnición a base de verduras. Las opciones adicionales como la ensalada atún y pollo, se debe considerar una porción de atún drenado de 120 gramos o de pollo a la plancha. |

| | | |
|--------------------|--|---|
| | proteína (pollo y/o atún) • Platillo a base de verduras alternativo a la carne. | |
| Guarnición | La cantidad que se requiera según la programación de menús. | 150 gramos |
| Barra de ensaladas | 3 (tres) tipos diferentes por día a base de: 1. Fruta (sola o combinada) 2. Verdura cruda (sola o mixta) 3. Verdura cocida (sola o mixta) | Libre |
| Frijoles | Cualquier preparación | Libre |
| Aderezo | 4 (cuatro) distintos. | Libre |
| Postre | 2 (dos) distintos. | Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A. |
| Bebida | Agua de fruta y natural. Elaborada con fruta natural de temporada. | Libre |
| Complementos | Salsa de mesa, pan, tortilla; y todos los que se requiera conforme a los platillos del menú del día. | Libre |

1. Sopas y caldos

Podrá ser a base de pastas, verduras en su gran mayoría, leguminosas y eventualmente cremas. Por lo que hace a las cremas, se deberá considerar una rotación y ser elaboradas a base de verduras, éstas no podrán contener harinas o almidones, tampoco se deberán utilizar para incrementar el volumen de la preparación.

De los 5 días de la semana, debe considerarse la siguiente variedad diaria en el tipo de sopa:

- Una vez a la semana sopa a base de leguminosas
- Una vez a la semana sopa a base de pasta
- Una vez a la semana crema a base de verdura
- Dos veces a la semana sopa a base de verduras

Los consomés y sopas caldosas deberán servirse desgrasados, y no deberán de ser elaborados a base de concentrados en polvo o cubos, ya sea de pollo o res, dichos aditivos deberán de utilizarse exclusivamente para sazonar y no como base para su elaboración, ni para incrementar el volumen de las preparaciones.

Los consomés deberán ser elaborados y servidos con arroz, verduras y garbanzo en cantidad suficiente y de la mejor calidad. Adicionalmente se deberá proporcionar diariamente en los comedores, cebolla y cilantro para ser servidos junto con el caldo o consomé, a fin de complementar el sabor de la preparación, estos deberán ser colocados en la barra de ensaladas sobre cama de hielo, para mantener su frescura, y deberá abastecerse en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio.

La porción debe contener 300 mililitros (ml) de líquido, para el caso de la sopa 100 gramos (grs) de sólidos y para los consomés o caldos 50 gramos (grs) de sólidos.

No se aceptará el uso de verdura enlatada y/o congelada en las sopas o consomés, toda vez que demerita el sabor y valor nutricional de la verdura fresca.

2. Sopa seca

La sopa seca podrán ser de arroz en cualquier presentación; o en su caso de pasta de harina de trigo, en cualquier tipo de salsa y se deberá servir en cantidad libre para el comensal. Asimismo, cuando la preparación de la receta de la sopa lo requiera deberá adicionarse crema, queso, jamón o verduras en cantidad proporcional.

3. Plato fuerte

1.1 Guisados

Los guisados podrán prepararse a base de carne de res, pollo, pescado, cerdo, verduras y cualquier otra preparación, con excepción de embutidos.

Los menús elaborados a base de carne molida de alta calidad se deberán presentar solamente una sola vez a la semana, esta carne debe ser pulpa en su totalidad y sin presencia de grasa y nervios, en caso de detectarse lo contrario será rechazada.

Las porciones de carne deberán ser equivalentes a 150 gramos(+)(-)10% ya cocidos, se deberá presentar por pieza, en rebanadas, en trozo, molida, picada o en cubos. La carne de res o cerdo no deberá presentar nervios, ligamentos o grasa (si la carne los llegara a presentar será rechazada) y deberá ser carne fresca seleccionada de alta calidad cuyo PROVEEDOR deberá manejar la certificación TIF (Tipo de Inspección Federal). En caso de que los guisados se integren por carnes con hueso, se deberá compensar el peso correspondiente al hueso, por lo que las raciones serán de 230 gramos (+)(-)10%.

Si se presentan guisados con pollo en pieza se deberá de contemplar como ración para una persona, en cortes de pierna y muslo, corte pistola, media pechuga de 230 gramos (+)(-)10%.de peso, ya cocida.

Aleatoriamente durante el abastecimiento el gramaje de la porción con hueso en crudo podrá ser verificado, mediante sistema de báscula, el cual debe ser de 280 gramos o más en crudo y deberá presentarse sin piel, en caso de no cumplir será rechazado. Deberá ser pollo fresco, evitando en lo posible el congelado. Si la carne de pollo presenta golpes o derrames de sangre será rechazado. No se aceptarán alones de pollo como ración. En caso de que se presente pollo desmenuzado o en tiras, el peso de la ración debe ser de 150 gramos(+)(-)10%. ya cocida.

En el caso de la carne de pollo en presentación de pierna y muslo sin piel, será verificado el peso en crudo, el cual debe ser de 250 gramos (+)(-)10%.

Para preparar menús como albóndigas, tortas de carne, croquetas o alguna otra preparación similar, estos deberán pesar 200 gramos (+)(-)10%. la ración o en caso de presentarse en dos piezas cada una debe pesar 100 gramos(+)(-)10%, más la porción de la guarnición.

En platillos como son: enchiladas, chilaquiles, flautas, pastel azteca, sopes, quesadillas, etcétera, serán acompañados con carne de pollo, res, en cualquiera de sus presentaciones como desmenuzado o en pieza o cualquier otra preparación, el peso debe ser de 120 gramos (+)(-)10%, de carne en cada pieza, más los complementos como lechuga, queso, crema, salsa, etcétera

En caso de prepararse como plato fuerte alguna ensalada de pollo o atún, o cualquier otra preparación similar, se deberá considerar el peso de la carne que se emplee, que será de 120(+)(-)10%, gramos; la cantidad de verdura o complemento a utilizarse no será considerados en el peso; y cuando la necesidad del menú requiera de queso, crema o cualquier otro lácteo, este deberá servirse en cantidad proporcional por plato servido, la crema no deberá diluirse (ni con agua u otro liquido), y deberán servirse en cantidad suficiente y prever lo necesario en todo el servicio.

Los purés deberán de ser preparados a base de verduras frescas y no se deberá incrementar su volumen con harinas y/o almidones para ligar la preparación se deberá utilizar leche o mantequilla.

Los vegetales cocidos (o al vapor), deberán de presentarse con alguna preparación.

No se aceptarán durante el servicio de comida, como plato fuerte preparaciones que contengan exclusivamente huevos y embutidos (ejemplo: omelette o alambre de carnes frías, etcétera). Pero si se podrán servir en combinación con otros alimentos (ejemplo: soufflé de verduras, empanadas de verdura, huevos navegantes, etcétera)

Cuando en el menú del día este programado como plato fuerte algún antojito, este deberá ser como su nombre lo dice un antojito, elaborado con pan o tortilla, de harina refinada o integral; como son: cuernitos, baguette, hojaldra, torta; o estilo mexicano como tacos, burritas, quesadillas, etc. En preparaciones frías o calientes.

En cuanto al relleno, debe ser de carne, embutidos o queso, en porciones de 120 gramos de pollo, jamón, queso, res, etc., más los demás complementos.

1.2 Opciones a la plancha

a) Carne asada.

Se deberá servir porciones de carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampiqueña (filete), de 150 gramos de peso(+)(-)10%. ya cocida. La carne no deberá presentar nervios, ligamentos o grasa (si la carne llegará a presentarlos será rechazada) los cortes que se aceptarán serán aquellos frescos seleccionados de ganado bovino de origen TIF (Tipo Inspección Federal).

Para el caso particular de los comedores que no cuentan con cocina (Acoypa), en caso de no poder cocinar la carne en sitio, se deberá considerar servir ensalada de atún en lugar de la carne asada. Considerando como porción de atún drenado 120 gramos.

A fin de que el comensal se prepare su ensalada, debe servirse una porción suficiente de verdura cruda y cocida, así como, según la preferencia del comensal, con o sin mayonesa y galletas saladas en empaques individuales.

b) Pechuga asada.

Se deberá presentar en bistec de pechuga deshuesada y sin piel cuyo gramaje será de 150 gramos (+)(-)10%.ya cocida.

c) Filete de pescado.

Las raciones de filete de pescado serán de tipo tilapia o blanco de Nilo con un gramaje de 150 gramos (+)(-)10%, cocido. Se deberá tener el abasto permanente de las opciones y en cantidad suficiente, a fin de satisfacer la demanda de estas.

1.3 Opciones adicionales

a) Ensalada de verdura con proteína (pollo o atún).

A base de verduras mixtas cocidas y/o crudas, cuidando los cortes y la presentación del emplatado, con 120 gramos de proteína, (+)(-)10%. Dicha proteína debe ser de preferencia a base de pollo a la plancha o atún drenado en aceite o atún. Se podrá servir ocasionalmente a base de lácteos (queso fresco), embutidos (jamón de pavo) o del mismo modo alguna combinación en entre ellos (ensalada del chef).

b) Platillo a alternativo a la carne.

Este platillo deberá elaborarse a base de verduras o alimentos alternativos a la carne, con proteína de alto valor biológico, como la soya o el amaranto, entre otros. Pueden utilizarse lácteos y huevo solo para

ligar o combinar, pero sin ser el alimento principal. Por ejemplos: tortas, soufflés, pasteles, o preparaciones con tortilla como tacos, sincronizadas, quesadillas, etc.

1.4 Guarnición

Debe considerarse una porción promedio de 100 a 150 gramos de guarnición que acompañe, de preferencia toda aquella preparación a la plancha, fritos, etc.

Se servirá una opción, para acompañar cada una de las opciones a servirse preparadas a la plancha, a base de verdura fresca cruda de preferencia o cocida.

Los purés deberán de ser preparados con verduras frescas y no se deberán incrementar su volumen con harinas o almidones, para ligar la preparación se deberá utilizar leche o mantequilla.

Para el caso de los comedores de Zafiro II 4° piso y Acoxta, por no contar con las instalaciones y equipo necesario para una adecuada conservación y preparación de alimentos, única y exclusivamente se aceptarán verduras enlatadas para acompañar el atún solicitado como reserva estratégica.

Nota: Las verduras y salsas con las que se preparen los guisados podrán considerarse como guarnición, pero no serán consideradas para el peso de la ración de carne.

4. Barra de ensaladas y frutas

a. Barra de ensaladas.

Deberán presentarse tres opciones de ensaladas; dos a base de verduras y una a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar 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, evitando se repitan en una semana, así como, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser de preferencia una cocida y otra cruda, 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 ni bagazo.

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; a excepción, de aquellos casos debidamente justificados y previa autorización del área administradora del contrato.

Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo, 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.

5. 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 aceptara el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.

6. 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 golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.

El recipiente que contenga 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).

El gramaje de la porción del postre deberá considerarse como sigue:

| Preparación | Tamaño de la porción (gramos) |
|---|-------------------------------|
| Arroz con leche, natillas, mousse | 80-100 |
| Ate con queso | 60-80 |
| Barra de arroz inflado | 50 |
| Barra de coco o cocada | 60 |
| Buñuelos* (2 piezas) | 60 |
| Cubilete de queso, piña, manzana, fresa, etc.; o tarta de fruta o crema pastelera. | 60-80 |
| Dulce de amaranto (alegría) sabores: natural, chocolate, leche o napolitano. | 50 |
| Preparación | Tamaño de la porción (gramos) |
| Dulce cristalizado (calabaza, chilacayote o camote, higo) | 60-80 |
| Dulce de leche (macarrón o mostachón) | 40-60 |
| Fruta en almíbar: durazno, mango, piña, etc. (Si es en pieza, aproximadamente 1 ½ piezas) | 100 |
| Gelatina de agua, leche o flan, o gelatina sin azúcar. | 100 |
| Helado o nieve | 60-80 |
| Brochetas de fruta con chocolate , tartas | 60 |

| | |
|---|-------|
| Muéganos | 40-50 |
| Palanqueta | 40-60 |
| Pay de queso, piña, manzana, etc. | 60-80 |
| Pastel seco | 60-80 |
| Pastel de tres leches | 60-80 |
| Plátanos fritos, con crema u horneados. | 60-80 |
| Rollo de guayaba | 60-80 |
| Fresas con crema | 60-80 |
| Duraznos con crema o rompopo | 60-80 |

7. Bebidas.

Agua fresca

Se elaborara 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 natural.

8. Complementos.

8.1 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.

8.2 Tortilla

Está 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 aceptaran 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.

8.3 Salsa

Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocarse 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, rajas al limón o en vinagre, según el menú del día, que todos los días haya salsa roja y verde.

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

8.4 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, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del área administradora del contrato.

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.

8.5 Otros

Adicional a los aderezos, diariamente se deberá proporcionar al menos dos tipos de complementos para las ensaladas, tales como: croutones (naturales o con sabor), aceitunas (negras o verdes), pepinillos, queso parmesano, totopos, ajonjolí, semillas, verdura en escabeche (chicharos, grano de elote, champiñones, etc.); los cuales deberán permanecer disponibles y en cantidades suficientes durante todo el horario de servicio.

Adicional a la salsa de mesa, si se requiere según el menú del día, deberá servirse cualquier otro complemento como: mayonesa, cátsup o mostaza; chiles: curados, en polvo, toreados o adobados, crema, de la mejor calidad etcétera.

En el caso de cátsup, mostaza o mayonesa, se deberán ofrecer en botellas de plástico cerradas marcadas especiales en buena presentación o en sobrecitos cerrados, que faciliten su servicio y deberán estar al alcance de los usuarios y existir el abasto permanente, independientemente de las características del menú del día.

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 deductivas.

Así como, cebolla, cilantro (desinfectado) y chile serrano picado finamente con la finalidad de acompañar el caldo o consomé del día, debe ser en abasto suficiente durante todo el horario del servicio, y debe de otorgarse en todos los comedores.

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

Ejemplo de planeación de menú diario
(Patrón comida)

Semana 1

| Semana del _____ al _____ del _____ | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|--|---|---|---|
| Platillos | | | | | |
| Sopa | Sopa juliana | Caldo Tlalpeño | Crema de champiñones | Sopa de lentejas a la mexicana | 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 | Cerdo en salsa verde con verdolagas | Fajitas de pollo a la campesina | Pollo a la Reyna | Chuleta de cerdo a la hawaiana con puré de papa | Carne asada con chilaquiles verdes |
| 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 |
| Opción 2.1 | Ensalada de atún | Ensalada de atún | Ensalada de atún | Ensalada de atún | Ensalada de atún |
| Opción 3 | Filete de pescado | Filete de pescado | Filete de pescado | Filete de pescado | Filete de pescado |
| Opción ensalada de verduras con proteína | Ensalada de verduras mixtas con tiras de pollo marinado | Ensalada del chef | Ensalada de verduras con atún | Ensalada cesar con pollo | Ensalada del chef |
| 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 |
| Salsa | Roja con cuaresmeño | Verde con chile de árbol | Rajitas de habanero al limón | Verde con serrano | Borracha |
| Guarnición 1 | Lechuga con jitomate | Papas encbolladas | 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 | Verduras al vapor a la jardinera | Nopales compuestos | Lechuga mixta con crotones | Betabel con jicama | Lechuga con zanahoria |
| Ensalada 3 | Papaya | Melón | Manzana | Sandía | Naranja |
| Aderezos | 1. Mil islas o ranchero, 2. Aceite de oliva o vinagreta, 3. Salsa de soya o salsa inglesa, 4. Granola y miel. | 1. Mil islas o ranchero, 2. Aceite de oliva o vinagreta, 3. Salsa de soya o salsa inglesa, 4. Granola y miel. | 1. Mil islas o ranchero, 2. Aceite de oliva o vinagreta, 3. Salsa de soya o salsa inglesa, 4. Granola y miel. | 1. Mil islas o ranchero, 2. Aceite de oliva o vinagreta, 3. Salsa de soya o salsa inglesa, 4. Granola y miel. | 1. Mil islas o ranchero, 2. Aceite de oliva o vinagreta, 3. Salsa de soya o salsa inglesa, 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 C

Relación de equipos, accesorios e implementos nuevos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio que debe proporcionar el proveedor.

| Descripción | Tlalpa n | Zafiro | Acoxp a | Tláhuac | Quantum | Pedrega l | Insurgentes |
|---|-------------|--------|------------|---------|---------|--------------|-------------|
| Plato trinche de loza cerámica color blanca (nuevos) | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Tazón frijolero de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos) | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 12 onzas o 320 ml. | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Embolsados individualmente | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 90 | 280 |
| Servilleteros de acero inoxidable | 53 | 34 | 30 | 20 | 30 | 16 | 22 |
| Salseras de acero inoxidable | 53 | 34 | 30 | 20 | 30 | 16 | 22 |
| Jarras de policarbonato | 80 | 50 | 45 | 30 | 35 | 16 | 22 |
| Licuadoras industriales | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | - | - |

| | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|
| Licuada domestica | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Basculas digitales gramataria | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Botes recolectores para desechos con cierre hermético. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Carros cambro transportadores de alimentos con cierre hermético para traslado de alimentos. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Cambros con cierre hermético para transportar alimentos líquidos para traslado de alimentos. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 20 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 15 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 10 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Cubos de acero inoxidable de varias medidas necesarios para el servicio y traslado de alimentos. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Capelos para los insertos de la barra de ensaladas. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Procesador de alimentos robot coupe. | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|---|---------------------|---------------|--------------------|----------------|------------------------|----|-----|
| Utensilios (cucharas lisas larga de acero inoxidable, cuchara perforada de acero inoxidable, cuchillos de acero inoxidable de diferentes medidas, cucharones grande capacidad hasta de 300 ml, pinzas par ensalada y pan) | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Descripción | Tlalpa n | Zafiro | Acoxp a | Tláhuac | Quantum (*) | | |
| Tablas para picar de nailamin de acuerdo al código de colores para manejo de alimentos | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Charola hexagonal para servicio | 600 | 300 | 300 | 60 | 250 | 55 | 280 |
| Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio. | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |
| Porta cubiertos | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Hieleras | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Tortilleros | CN | CN | CN | CN | CN | CN | CN |

* Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor
CN= Cantidad necesaria

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.

Apéndice D
Inventario de mobiliario y equipo propiedad del INSTITUTO

| Comedor Tlalpan | | |
|-----------------------------------|---|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| Recepción | | |
| 1 | Aparato telefónico | 1 |
| 2 | Banco alto | 1 |
| 3 | Computadora con CPU, monitor, teclado y mouse | 1 |
| 4 | Impresora láser | 1 |
| 5 | Extintor | 1 |
| 6 | Sillón giratorio color negro | 1 |
| Salón | | |
| 7 | Barra de autoservicio para ensaladas | 0 |
| 8 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 9 | Extintor | 3 |
| 10 | Horno de microondas | 2 |
| 11 | Mesa comedor p/4 personas | 12 |
| 12 | Mesa comedor p/6 personas | 41 |
| 13 | Rack espiguero p/8 charolas | 4 |
| 14 | Rack espiguero p/9 charolas | 2 |
| 15 | Silla tubular de madera | 288 |
| 16 | Despachador de bebidas | 3 |
| Línea de servicio | | |
| 17 | Barra de servicio en forma de I | 1 |
| 18 | Barra de servicio recta | 1 |
| 19 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 20 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 21 | Mesa para cocina porta-utensilios | 1 |
| 22 | Vitrina metálica | 1 |
| Lavado de loza y cochambre | | |
| 23 | Anaqueles de acero de rejilla | 1 |
| 24 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 25 | Garabato | 1 |
| 26 | Lavavajillas | 1 |
| 27 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 2 |
| 28 | Regadera de prelavado | 1 |
| 29 | Rejillas de lavado de loza para maquina | 4 |

| | | |
|----------------------------|--|---|
| 30 | Repisas | 2 |
| 31 | Tarja doble | 1 |
| 32 | Tarja sencilla | 1 |
| 33 | Tren de lavado | 1 |
| Almacén de químicos | | |
| 34 | Anaqueles de acero liso | 1 |
| Cocina | | |
| 35 | Campana de extracción | 2 |
| 36 | Estufón comercial | 5 |
| 37 | Garabato | 1 |
| 38 | Horno de convección | 1 |
| 39 | Marmita de 300 Lts. | 1 |
| 40 | Marmita de 60 Lts. | 1 |
| 41 | Sarteneta eléctrica | 1 |
| 42 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 3 |
| 43 | Plancha industrial con base | 3 |
| 44 | Repisas | 2 |
| Preparación previa | | |
| 45 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 5 |
| 46 | Regadera de prelavado | 1 |
| 47 | Repisas (metálica y de acero inoxidable) | 2 |
| 48 | Tarja doble | 1 |
| 49 | Mesa de apoyo de acero inoxidable baja | 1 |
| 50 | Lavamanos | 1 |
| 51 | Secador de manos | 1 |
| Área perecederos | | |
| 52 | Anaqueles de acero inoxidable | 5 |
| 53 | Refrigerador de 11 pies | 1 |
| 54 | Cámara de refrigeración | 1 |
| Almacén de secos | | |
| 55 | Anaqueles de metal | 6 |
| Área de guardado | | |
| 56 | Lockers p/3 | 6 |
| 57 | Lockers p/4 | 3 |
| Otros | | |
| 58 | Sanitario | 1 |
| 59 | Tanque estacionario de gas L.P. | 1 |
| 60 | Contenedores de basura (2 color gris y 1 color azul) | 3 |
| 61 | Extintor | 1 |

| | | |
|----|--------------------|---|
| 62 | Calentador de agua | 2 |
|----|--------------------|---|

| Comedor Zafiro | | |
|--------------------------|--|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| Recepción | | |
| 1 | Computadora con CPU, monitor, teclado, mouse | 1 |
| 2 | Banco alto sin respaldo | 1 |
| 3 | Aparato telefónico | 1 |
| Salón | | |
| 4 | Silla tubular de madera | 120 |
| 5 | Mesa comedor | 34 |
| 6 | Repisa para colocación de horno de microondas | 2 |
| 7 | Horno de microondas | 2 |
| Línea de servicio | | |
| 8 | Mesa caliente para servicio | 1 |
| 9 | Mesa lisa de trabajo tipo isla (mesa de apoyo de acero inoxidable) | 3 |
| 10 | Barra fría | 1 |
| 11 | Mesa fría (ensaladas) | 1 |
| 12 | Plancha industrial eléctrica | 1 |
| 13 | Carro rack para charola | 3 |
| 14 | Barra de autoservicio caliente | 1 |
| 15 | Carro recogedor loza y charola | 2 |
| Cocina | | |
| 16 | Refrigerador de 2 puertas | 1 |
| 17 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 2 |
| 18 | Mesa de apoyo de madera | 1 |
| 19 | Gabinete cerrado con tarja doble | 1 |
| 20 | Campana de extracción | 1 |
| 21 | Mesa de madera para servicio (salón) | 1 |
| 22 | Anaqueles de acero inoxidable | 3 |
| 23 | Lockers de tres espacios | 3 |

| Comedor Acoxa | | |
|--------------------------|---|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| Recepción | | |
| 1 | Computadora con CPU, monitor, teclado mouse | 1 |
| 2 | Aparato telefónico | 1 |
| 3 | Banco con respaldo | 1 |
| Salón | | |
| 4 | Mesas de salón | 25 |
| 5 | Sillas | 151 |
| 6 | Horno de microondas | 1 |
| 7 | Tablón | 3 |
| Línea de servicio | | |
| 8 | Mesa para vaso | 1 |

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| 9 | Barra fría | 1 |
| 10 | Barra caliente | 1 |
| 11 | Carrito para charola | 1 |
| Lavado de loza y cochambre | | |
| 12 | Racks para charola para 12 | 3 |
| 13 | Rack empotrado | 1 |
| Cocina | | |
| 14 | Campana | 1 |
| 15 | Plancha eléctrica | 1 |
| 16 | Refrigerador criotec 4 puertas | 1 |
| 17 | Mesa de trabajo de acero inoxidable | 5 |
| 18 | Repisa | 3 |
| 19 | Mesa con 2 tarjas | 1 |
| 20 | Anaqueles de acero | 3 |
| 21 | Patines de bote de basura | 2 |
| 22 | Estufa eléctrica | 1 |
| 23 | Tarja doble | 1 |
| Otros | | |
| 24 | Lockers de 4 espacios | 3 |
| | | |

| Comedor Tláhuac | | |
|-----------------------------------|--|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| Recepción | | |
| 1 | Mesa para computadora | 1 |
| 2 | Computadora con CPU, monitor, teclado ,mousse | 1 |
| Salón | | |
| 3 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 4 | Mesa comedor p/4 personas | 18 |
| 5 | Silla tubular de madera | 67 |
| Línea de servicio | | |
| 6 | Barra fría para servicio | 1 |
| 7 | Barra caliente a gas para servicio | 1 |
| 8 | Muebles para postres | 1 |
| 9 | Mesa de apoyo para barra | 1 |
| Lavado de loza y cochambre | | |
| 10 | Rack espiguero horizontal empotrable para 8 charolas | 1 |
| 11 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 12 | Repisas | 1 |
| 13 | Tarja triple tina | 1 |
| 14 | Tarja doble tina | 1 |
| Cocina | | |
| 15 | Campana de extracción | 1 |
| 16 | Estufón comercial doble con base | 1 |
| 17 | Estufa | 1 |
| 18 | Sarteneta a gas | 1 |
| 19 | Marmita a gas de 100 Lts. | 1 |

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| 20 | Plancha industrial con base | 1 |
| 21 | Procesador de alimentos | 1 |
| 22 | Botes con patín | 3 |
| Área de previas | | |
| 23 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 24 | Repisas | 2 |
| 25 | Tarja doble tina | 2 |
| Almacén de perecederos | | |
| 26 | Refrigerador de 2 puertas | 1 |
| 27 | Refrigerador de 1 puerta | 1 |
| Almacén de secos | | |
| 28 | Mesa para bascula | 1 |
| 29 | Anaqueles de acero inoxidable | 4 |
| Área de cocina y guardado | | |
| 30 | Aparato telefónico | 1 |
| 31 | Escritorio de madera | 1 |
| 32 | Computadora con CPU, monitor ,teclado ,mousse | 1 |
| 33 | Perchero | 1 |
| 34 | Sillón ejecutivo | 1 |
| 35 | Silla secretarial | 1 |
| 36 | Lockers p/3 | 3 |
| Otros | | |
| 37 | Sanitarios | 2 |
| 38 | Tarja de una tina (lavado de trapeadores) | 1 |
| 39 | Tarja de una tina (lavado de manos) | 1 |
| 40 | Tanque estacionario de gas L.P. de 1600 Lts. | 1 |
| 41 | Contenedores de basura | 2 |
| 42 | Mesa de trabajo de acero inoxidable | 1 |
| 43 | Contenedor de basura | 1 |
| 44 | Mesa para display | 1 |
| 45 | Extintores | 2 |
| 46 | Mesa de escritorio | 1 |

| Comedor Insurgentes | | |
|----------------------------|---|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| 1 | Computadora con CPU, monitor,teclado,mousse | 1 |
| 2 | Extintor | 3 |
| 3 | Mesas para comedor para 6 personas | 15 |
| 4 | Sillas para salón | 90 |
| 5 | Estufa eléctrica | 1 |
| 6 | Refrigerador vertical | 1 |
| 7 | Baño maría eléctrico | 1 |
| 8 | Horno de microondas | 2 |
| 9 | Trampa para grasa | 1 |
| 10 | Gabinete con panera | 1 |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 11 | Barra lisa para ensaladas | 1 |
| 12 | Repisa para postres | 1 |
| 13 | Campana | 2 |
| 14 | Mesa de trabajo | 3 |
| 15 | Gabinete abierto para platos | 3 |
| 16 | Fregadero | 2 |
| 17 | colgador tipo garabato | 1 |
| 18 | Carro rack | 2 |
| 19 | Anaqueles lisos | 7 |
| 20 | Anaqueles metálicos para ollas | 2 |
| 21 | Carrito para charolas y cubiertos | 1 |
| 22 | Mueble para cobro | 1 |

| Comedor Pedregal | | |
|-------------------------|--|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad |
| 1 | Equipo de cómputo, integrada por CPU Pentium IV, monitor, teclado. Mouse | 1 |
| 2 | Mueble para cobro | 1 |

Nota: Cualquier modificación a las cantidades y características de los equipos mencionados en el Apéndice D, será verificado en el momento del levantamiento de inventario físico para efectos del acta entrega-recepción de cada comedor al PROVEEDOR.

Apéndice E

Relación de equipo nuevo adicional que el PROVEEDOR deberá proporcionar para la prestación del servicio,

| Descripción | Comedores | Cantidad para cada comedor |
|----------------------------------|--|----------------------------|
| Microondas industrial | Zafiro, Acoxpa, Tlalpan y Quantum | 1 |
| Congelación horizontal | Zafiro y Acoxpa | 1 |
| Carro transportador de alimentos | Zafiro, Acoxpa, Pedregal e Insurgentes | 1 |
| Insectronic | Zafiro, Acoxpa, Tlalpan, Tláhuac, Pedregal, Torre pedregal e Insurgentes | 1 |

Para los comedores de **Quantum y Torre Pedregal** el PROVEEDOR deberá abastecer todo el equipo industrial y mobiliario del salón, por lo que el licitante deberá considerarlo en su propuesta técnica y cotización. Para el equipamiento deberá de tomar como referencia mínima lo siguiente:

| Comedor Quantum | | |
|-----------------------------------|--|-----------------|
| No. | Descripción | Cantidad mínima |
| Salón | | |
| 1 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 2 | Mesa para comedor para 4 personas | 30 |
| 3 | Silla tubular de madera | 120 |
| Línea de servicio | | |
| 4 | Barra fría para servicio | 1 |
| 5 | Barra caliente a gas para servicio | 1 |
| 6 | Mueble para postre | 1 |
| Lavado de loza y cochambre | | |
| 7 | Rack espiguero horizontal empotrable para 8 charolas | 2 |
| 8 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 9 | Repisas | 1 |
| 10 | Tarja triple tina | 1 |
| 11 | Tarja doble tina | 1 |
| Cocina | | |
| 12 | Estufón comercial doble con base | 1 |
| 13 | Horno eléctrico | 1 |
| 14 | Marmita a gas de 100 Lts. | 1 |
| 15 | Plancha industrial con base | 1 |
| 16 | Procesador de alimentos | 1 |
| Área de previas | | |
| 17 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 18 | Repisas | 1 |
| 19 | Tarja doble tina | 2 |
| Almacén de percederos | | |
| 20 | Refrigerador de 2 puertas | 1 |
| 21 | Congelador vertical | 1 |
| Otros | | |
| 22 | Bascula | 1 |

| | | |
|----|---|---|
| 23 | Anaqueles de acero inoxidable | 4 |
| 24 | Lockers p/3 | 3 |
| 25 | Tarja de una tina (lavado de trapeadores) | 1 |
| 26 | Contenedores de basura | 2 |
| 27 | Mesa de trabajo de acero inoxidable | 1 |
| 28 | Mesa para display | 1 |

| Comedor Torre Pedregal | | |
|-----------------------------------|--|------------------------|
| No. | Descripción | Cantidad mínima |
| Salón | | |
| 1 | Carro para charolas y utensilios | 1 |
| 2 | Mesa para comedor para 4 personas | 10 |
| 3 | Silla tubular de madera | 40 |
| Línea de servicio | | |
| 4 | Barra fría para servicio | 1 |
| 5 | Barra caliente eléctrica para servicio | 1 |
| 6 | Mueble para postre | 1 |
| Lavado de loza y cochambre | | |
| 7 | Rack espiguero horizontal empotrable para 8 charolas | 2 |
| 8 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 9 | Repisas | 1 |
| 10 | Tarja triple tina | 1 |
| 11 | Tarja doble tina | 1 |
| Cocina | | |
| 12 | Horno eléctrico | 1 |
| 13 | Plancha eléctrica industrial con base | 1 |
| 14 | Procesador de alimentos | 1 |
| Área de previas | | |
| 15 | Mesa de apoyo de acero inoxidable | 1 |
| 16 | Repisas | 1 |
| 17 | Tarja doble tina | 2 |
| Almacén de perecederos | | |
| 18 | Refrigerador de 2 puertas | 1 |
| 19 | Congelador vertical | 1 |
| Otros | | |
| 20 | Bascula | 1 |
| 21 | Anaqueles de acero inoxidable | 2 |
| 22 | Lockers p/3 | 2 |
| 23 | Tarja de una tina (lavado de trapeadores) | 1 |
| 24 | Contenedores de basura | 2 |
| 25 | Mesa de trabajo de acero inoxidable | 1 |
| 26 | Mesa para display | 1 |

Catálogo de bienes de consumo

| No. | Descripción | Marca |
|--|---|--------------------|
| Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos. | | |
| 1 | Acelga hoja tamaño grande | De primera calidad |
| 2 | Aguacate maduro macizo | De primera calidad |
| 3 | Ajo grande (con diente grande) | De primera calidad |
| 4 | Apio (tallo grande) | De primera calidad |
| 5 | Berros verdes | De primera calidad |
| 6 | Betabel sin rabo | De primera calidad |
| 7 | Brécol | De primera calidad |
| 8 | Calabacita italiana | De primera calidad |
| 9 | Cebolla blanca | De primera calidad |
| 10 | Cebolla cambray | De primera calidad |
| 11 | Cebolla morada | De primera calidad |
| 12 | Cilantro | De primera calidad |
| 13 | Col blanca | De primera calidad |
| 14 | Coliflor | De primera calidad |
| 15 | Chayote | De primera calidad |
| 16 | Elote entero | De primera calidad |
| 17 | Chile cuaresmeño | De primera calidad |
| 18 | Chile poblano | De primera calidad |
| 19 | Chile serrano | De primera calidad |
| 20 | Chile habanero | De primera calidad |
| 21 | Chile manzano | De primera calidad |
| 22 | Ejote | De primera calidad |
| 23 | Elote desgranado | De primera calidad |
| 24 | Epazote | De primera calidad |
| 25 | Espinaca fresca | De primera calidad |
| 26 | Germen de soya | De primera calidad |
| 27 | Germen de trigo | De primera calidad |
| 28 | Germen de alfalfa | De primera calidad |
| 29 | Hierba buena | De primera calidad |
| 30 | Hierbas de olor | De primera calidad |
| 31 | Hongos (champiñones) | De primera calidad |
| 32 | Hoja de aguacate | De primera calidad |
| 33 | Hoja santa | De primera calidad |
| 34 | Jitomate bola | De primera calidad |
| 35 | Jitomate guaje | De primera calidad |
| 36 | Lechuga francesa | De primera calidad |
| 37 | Lechuga romana | De primera calidad |
| Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos. | | |
| No. | Descripción | Marca |
| 38 | Lechuga italiana | De primera calidad |
| 39 | Lechuga sangría | De primera calidad |
| 40 | Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears | De primera calidad |
| 41 | Morrón rojo | De primera calidad |
| 42 | Morrón verde | De primera calidad |
| 43 | Morrón amarillo | De primera calidad |

| 44 | Nopal grande sin espinas | De primera calidad |
|--|---|-------------------------------|
| 45 | Papa blanca grande | De primera calidad |
| 46 | Papa cambray | De primera calidad |
| 47 | Pepino | De primera calidad |
| 48 | Perejil lacio o chino | De primera calidad |
| 49 | Poro grande | De primera calidad |
| 50 | Rábano largo | De primera calidad |
| 51 | Romero limpio y fresco | De primera calidad |
| 52 | Tomate verde | De primera calidad |
| 53 | Verdolagas frescas sin raíz | De primera calidad |
| 54 | Zanahoria | De primera calidad |
| 55 | Zetas | De primera calidad |
| 56 | Flor de calabaza | De primera calidad |
| 57 | Chía | De primera calidad |
| 58 | Camote | De primera calidad |
| 59 | Ciruela roja seleccionada | De primera calidad |
| 60 | Durazno melocotón seleccionado | De primera calidad |
| 61 | Fresa seleccionada en charola | De primera calidad |
| 62 | Guayaba tamaño primera | De primera calidad |
| 63 | Jícama de agua | De primera calidad |
| 64 | Kiwi seleccionado 1 | De primera calidad |
| 65 | Mango manila 180 a 200 gramos | De primera calidad |
| 66 | Mandarina seleccionada tangerina | De primera calidad |
| 67 | Manzana Golden seleccionada no 113 | De primera calidad |
| 68 | Manzana roja seleccionada starking no 113 | De primera calidad |
| 69 | Melón chino | De primera calidad |
| 70 | Melón valenciano | De primera calidad |
| 71 | Mamey | De primera calidad |
| 72 | Naranja | De primera calidad |
| 73 | Papaya maradol | De primera calidad |
| 74 | Pera mantequilla seleccionada no120 | De primera calidad |
| 75 | Piña grande seleccionada | De primera calidad |
| 76 | Plátano tabasco maduro | De primera calidad |
| 77 | Plátano macho | De primera calidad |
| 78 | Pulpa de mango (natural) | De primera calidad |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos. | | |
| 79 | Pulpa de guanábana (natural) | De primera calidad |
| 80 | Guanábana fruta entera | De primera calidad |
| 81 | Sandia | De primera calidad |
| 82 | Toronja roja | De primera calidad |
| 83 | Tejocote dulce | De primera calidad |
| 84 | Tuna | De primera calidad |
| 85 | Uva sin semilla seleccionada | De primera calidad |
| 86 | Uva roja globo | De primera calidad |
| 87 | Crema | Alpura, Santa Clara o Lyncott |
| 88 | Crema chantilly | Alpura o chantilly |

| | | |
|--|---|--|
| 89 | Leche | Alpura, Santa Clara o Lyncott |
| 90 | Mantequilla | Gloria, Aurrerá |
| 91 | Queso fresco | Alpura, Lala o Lyncott |
| 92 | Queso Manchego | Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott |
| 93 | Queso Oaxaca | Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott |
| 94 | Queso panela | Noche buena, Los volcanes o Lyncott |
| 95 | Queso parmesano | Kraft o esmeralda |
| 96 | Yogurth de 1 litro | Danone o Nestlé Alpura, Yoplait |
| 97 | Yogurth individual 150 ml. | Danone o Nestlé Alpura, Yoplait |
| 98 | Leche individual natural o sabores 150ml | Alpura o Hershey's o Al Dia |
| 99 | Mantequilla | Chipilo, Alpura, Aurrerá, Gloria, Gourmet Gloria, Chedraui, Lupak, President, y Fern Anchor. |
| 100 | Huevo blanco o rojo | Bachoco o San Juan |
| Productos perecederos embutidos. | | |
| 101 | Chorizo | San Rafael o Zwan |
| 102 | Jamón de pierna de cerdo o pavo por pieza, tipo americano | Oscar Mayer, Zwam de pierna, única Wunsh pierna real, |
| 103 | Jamón York de pierna de cerdo o pavo rebanado (30 a 40 grs.) Por rebanada | Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan |
| 105 | Salchicha de pavo (al alto vació) | San Rafael o Zwan |
| 106 | Salchicha Viena (al alto vació) | San Rafael o Zwan |
| 107 | Tocino empaquetado (al alto vació) | San Rafael o Zwan |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos perecederos embutidos. | | |
| 108 | Chuleta ahumada | San Rafael o Zwan |
| 109 | Longaniza | Peñaranda San Rafael o Zwan |
| Productos perecederos. Cárnicos. Bovino | | |
| 110 | Caña de filete de res | De origen TIF |
| 111 | Costilla 300grs con hueso delgado | De origen TIF |
| 112 | Bistec 270grs c/u pza. Bola, aguayon y centro de cara | De origen TIF |
| 113 | Chambarete sin hueso 200grs | De origen TIF |
| 114 | Falda limpia | De origen TIF |
| 115 | Molida de pulpa sin grasa | De origen TIF |
| 116 | Pancita precocida recortada y limpia | De origen TIF |
| 117 | Pata recortada y limpia | De origen TIF |
| 118 | Pulpa 270grs c/u de contra o centro limpio | De origen TIF |
| 119 | Puntas de bistec | De origen TIF |
| 120 | Retazo con hueso | De origen TIF |
| 121 | Pulpa de 270 grs. c/u de ternera de leche | De origen TIF |

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| 122 | Suadero rallado limpio | De origen TIF |
| Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal | | |
| Productos perecederos. Cárnicos. Cerdo | | |
| 123 | Bistec 270grs c/u por pieza | De origen TIF |
| 124 | Cecina adobada 200 gramos cada pieza corte bistec | De origen TIF |
| 125 | Chicharrón delgado | De origen TIF |
| 126 | Chuleta ahumada 270 gramos por pieza | De origen TIF |
| 127 | Chuleta ahumada 270 gramos por pieza | De origen TIF |
| 128 | Lomo de cerdo | De origen TIF |
| 129 | Maciza 270 gramos por trozo | De origen TIF |
| Productos perecederos. Cárnicos. Pollo | | |
| 130 | Pierna y muslo 275 gramos por pieza piel amarilla | De origen TIF |
| 131 | Pechuga aplanada 270 gramos por pieza sin hueso y sin piel | De origen TIF |
| 132 | Pechuga entera sin piel | De origen TIF |
| 133 | Retazo limpio sin menudencias | De origen TIF |
| 134 | Nuggets | De origen TIF |
| 135 | Molida de pulpa sin grasa | De origen TIF |
| Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal | | |
| Productos perecederos. Pescados y mariscos | | |
| 136 | Filete de cajón 270 gramos la pieza | BASA, tilapia o blanco de nilo. |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos perecederos. Pescados y mariscos | | |
| 137 | Filete de pescado tipo tilapia pieza de 270 gramos | Sin marca |
| 138 | Cabeza de pescado | Sin marca |
| 139 | Jaiba | Sin marca |
| 140 | Calamar cocido | Sin marca |
| 141 | Camarón pacotilla | Sin marca |
| 142 | Camarón mawil o acamaya | Sin marca |
| 143 | Surimi | Sin marca |
| Productos perecederos. Pan y tortilla | | |
| 144 | Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral | Sin marca |
| 145 | Pasta hojaldrada | Sin marca |
| 146 | Masa de maíz | Sin marca |
| 147 | Masa para pizza | Sin marca |
| 148 | Tortilla de maíz | Sin marca |
| 149 | Tortilla de harina de trigo | Sin marca |
| 150 | Tortilla para flautas | Sin marca |
| Productos no perecederos. Abarrotos, semillas y granos. | | |
| 151 | Fríjol bayo | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
| 152 | Fríjol negro | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
| 153 | Arroz | Verde Valle o Morelos o El Fresno |

| 154 | Haba | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
|--|---|--|
| 155 | Lenteja | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
| 156 | Alubia chica | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
| 157 | Garbanzo | Morelos o Verde Valle o El Fresno |
| 158 | Avena (hojuela) | Quaker |
| 159 | Chile ancho de primera seleccionado | De primera calidad |
| 160 | Chile cascabel de primera seleccionado | De primera calidad |
| 161 | Chile chipotle de primera seleccionado | De primera calidad |
| 162 | Chile de árbol de primera seleccionado | De primera calidad |
| 163 | Chile guajillo de primera seleccionado | De primera calidad |
| 164 | Chile morita de primera seleccionado | De primera calidad |
| 165 | Chile pasilla de primera seleccionado | De primera calidad |
| 166 | Chile piquín en polvo de primera | De primera calidad |
| 167 | Aceite comestible puro de maíz o cártamo | Oleico |
| 168 | Aceite de olivo | Borges, Extra especial, Divela, El Olivo |
| 169 | Aceituna frasco 1 Kg. sin hueso | Cibeles, Serpis |
| 170 | Achiote caja o barra de un Kg. | Anita o Mérida |
| 171 | Aderezo de mayonesa frasco 3.8 kg | Mccormick Mccormick, Hellmann's y la Costeña |
| 172 | Ajonjolí | A granel de primera |
| 173 | Alegría rectangular de 80 gramos | Sin marca |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos. | | |
| 174 | Ate barra de 6 kg | Morelia |
| 175 | Azúcar estándar | De primera calidad |
| 176 | Bicarbonato de sodio | Arm&hammer |
| 177 | Bimbollo grande | Bimbo o Wonder |
| 178 | Cacahuete limpio | A granel de primera |
| 179 | Cajeta | Coronado |
| 180 | Camarón chico seco | A granel de primera |
| 181 | Canela en polvo en bote | Mc cormick |
| 182 | Canela entera delgada | A granel de primera |
| 183 | Color vegetal varios frasco 100 gramos en polvo | Deiman |
| 184 | Consomé de camarón en polvo | Knorr suiza |
| 185 | Consomé de pollo en polvo | Knorr suiza |
| 186 | Consomé de res en polvo | Knorr suiza |
| 187 | Crema de cacahuete frasco con 340 gramos | Aladino |
| 188 | Chile chipotle lata de 2800grs | La costeña, Herdez |
| 189 | Chile güero lata con 400 gramos | La costeña, Herdez |
| 190 | Chile en vinagre rajas lata con 2.8 Kg. | La costeña, Herdez |
| 191 | Chile cuaresmeño en vinagre con 2.8 Kg. | La costeña, Herdez |
| 192 | Chocolate caja con 6 tabillas | Ibarra o abuelita |
| 193 | Chocolate en polvo lata de 1900 gramos | Choco milk o Ibarra |
| 194 | Chongos zamoranos lata de 800 gramos | Coronado o la herradura |

| | | |
|--|---|----------------------------------|
| 195 | Duraznos en almíbar lata con 800 gramos | Herdez o La costeña |
| 196 | Café soluble de 500 gramos | Nestlé o clásico |
| 197 | Flan bolso 1 kg | D´Gari |
| 198 | Galleta de chocolate | Nabisco |
| 199 | Galleta salada individual caja de 200 sobres de 13 gramos | Premium o Gamesa |
| 200 | Galletas marías caja de 1 kg | Gamesa |
| 201 | Galleta ostión paquete de 150 gramos de bombita | Gamesa |
| 202 | Garrafón de agua embotellada de 19 litros | Electro pura o Bonafont |
| 203 | Gelatina de agua bolsa de 1 kg | D´gari |
| 204 | Gelatina de leche bolsa de 1 kg | D´gari |
| 205 | Gelatina natural bolsa de 1 kg | D´gari |
| 206 | Granola bolsa 1 kg | Granvita |
| 207 | Harina de trigo bolsa de 1 kg | Tres estrellas o Gamesa |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos. | | |
| 208 | Harina para hot cakes | Pronto o Gamesa o Tres Estrellas |
| 209 | Harina para pastel | Pronto o tres estrellas |
| 210 | Hielo bolsa con 5 kg | Fiesta o Iglú |
| 211 | Jamaica de primera seleccionado nacional | A granel de primera |
| 212 | Jugo sazónador 800 ml | Maggi |
| 213 | Jugos individuales diferentes sabores 200 ml | Jumex o Del valle |
| 214 | Leche condensada de 397 gramos | Nestlé |
| 215 | Leche evaporada de 410 ml | Nestlé |
| 216 | Leche individual de diferentes sabores 250 ml | Alpura o ultra Lala |
| 217 | Maíz cacahuazintle sin cabeza | A granel |
| 218 | Fécula de Maíz natural | Maicena |
| 219 | Mayonesa con limón frasco con 3.8 kg | Mc cormick y Mc cormick Light |
| 220 | Mermelada de fresa frasco de 1 kg | Mc cormick |
| 221 | Mermelada de piña frasco de 1 kg | Mc cormick |
| 222 | Mermelada de zarzamora frasco de 300 gramos | Mc cornick |
| 223 | Miel de abeja frasco de 1 litro | Carlota |
| 224 | Crema de avellanas con cacao | Nutella |
| 225 | Miel maple bote con 680 gramos | Karo |
| 226 | Mostaza frasco con 4200 gramos | Kraft o Mc cornick |
| 227 | Orégano entero de primera seleccionado | A granel de primera calidad |
| 228 | Palanqueta de cacahuete de 100 gramos envuelta individual | A granel de primera calidad |
| 229 | Palitos de pan | Wonder |
| 230 | Palitos de pan integral con ajonjolí | Wonder |
| 231 | Pan de caja blanco grande | Bimbo o Wonder |
| 232 | Pan de caja integral grande | Bimbo o Wonder |
| 233 | Pan molido bolsa de 5 kg | Bimbo o Wonder |
| 234 | Papa congelada corte francesa bolsa de 5 kg | Herdez o la huerta |
| 235 | Pasita de primera seleccionado | De primera calidad |
| 236 | Pasta para mole poblano cubeta 5 kg | Doña María |

| 237 | Pasta para sopa munición, moñito, letra, etc. De 200 gramos | La moderna |
|---|---|--|
| 238 | Pasta para sopa codito y espagueti | La moderna, Barilla |
| 239 | Pasta preparada para pipían | Criollo |
| 240 | Pepita verde molida | De primera calidad |
| 241 | Pepitoria 100 gramos | Sin marca |
| 242 | Pimienta blanca molida | De primera calidad |
| 243 | Pimienta negra molida | De primera calidad |
| No. | Descripción | Marca |
| Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos. | | |
| 244 | Pimienta negra entera | De primera calidad |
| 245 | Piña en almíbar lata con 800 gramos | Herdez o la torre |
| 246 | Polvo de camarón | De primera calidad |
| 247 | Polvo para hornear lata con 454 kg | Royal |
| 248 | Levadura en polvo | Mauripan |
| 249 | Puré de tomate lata 3600 kg | La costeña |
| 250 | Refresco de diversos sabores lata de 360 ml | Coca cola, Coca cola ligh, manzanita, sprite, fanta y lift, y considerar versiones light para el personal que no consuma azúcar. |
| 251 | Sal de mesa de 1 kg | La fina |
| 252 | Salsa cátsup frasco de 906 gramos | Del monte o la costeña |
| 253 | Salsa de soya frasco de 1 litro | Passa |
| 254 | Salsa valentina de 1 litro | Valentina |
| 255 | Tamarindo grande de primera seleccionado | De primera calidad |
| 256 | Tortilla de harina de trigo con 20 pzs. | Wonder o Tía rosa |
| 257 | Tortilla de harina de trigo integral con 10 pzs. | Wonder o Tía rosa |
| 258 | Tostadas de maíz | Charras |
| 259 | Vainilla frasco de 1 litro | D' Gari |
| 260 | Vinagre blanco bote de 750 ml | Barrilito |
| 261 | Servilletas | Pétalo o Regio |
| 262 | Rompopo | Santa clara |
| 263 | Aluminio | Maxialum |
| 264 | Atún | Tuny aleta amarilla en agua light desmenuzado o Tuny en aceite aleta amarilla desmenuzado. Nebo aleta amarilla, ke-precio aleta amarilla en agua desmenuzado |
| 265 | Jerez | Tres coronas |

| No. | Descripción | Marca |
|----------------------------------|-------------------------|-----------|
| Productos. Artículos de limpieza | | |
| 266 | Bomba para baño | Sin marca |
| 267 | Bolsa para cubierto | Sin marca |
| 268 | Bolsa para basura negra | Sin marca |
| No. | Descripción | Marca |

| Productos. Artículos de limpieza | | |
|----------------------------------|--|-------------------|
| 269 | Bolsa para basura negra | Sin marca |
| 270 | Bolsa para tortilla | Sin marca |
| 271 | Jabón roma | Roma |
| 272 | Jabón zote | Zote |
| 273 | Cloro | Cloralex o clorox |
| 274 | Pino | Pinol |
| 275 | Desinfección de verduras como lo recomienda la Procuraduría del Consumidor: lavar las verduras y frutas con agua jabonosa para quitarle huevecillo y gusanos, para luego remojarla con gotas de Cloro (1/2 cucharadita de cloro por cada 3 litros de agua en recipiente de plástico) dejándola reposar 30 minutos. | Cloro (Cloralex) |
| 276 | Cofia paquete 100 pzs. | Sin marca |
| 277 | Cubre bocas paquete 100 pzs. | Sin marca |
| 278 | Quita cochambres | Easy off |
| 279 | Guantes de polipapel | Sin marca |
| 280 | Fibra negra | Sin marca |
| 281 | Fibra de acero | Sin marca |
| 282 | Fibra verde | Sin marca |
| 283 | Piedra pómez | Sin marca |
| 284 | Recogedores | Sin marca |
| 285 | Escobas | Sin marca |
| 286 | Trapos de cocina | Sin marca |
| 287 | Jergas | Sin marca |
| 288 | Mechudos | Sin marca |
| 289 | Jaladores | Sin marca |
| 290 | Betafil | Sin marca |
| 291 | Palillos | El pingüino |
| 292 | Tierra pómez | Sin marca |
| 293 | Limpia vidrios | Sin marca |
| 294 | Jabón lavatrastes | Acción o Salvo |
| 295 | Cubetas | Sin marca |
| 296 | Desengrasante industrial | Sin marca |
| 297 | Desincrustante industrial | Sin marca |

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

Apéndice G

Vo. Bo. PROVEEDOR _____ Vo. Bo.
INE _____

Formato 3. Cédula de registro diario de temperatura de alimentos almacenados en frío (Refrigerador)
Ejemplo

Semana del _____ al _____ del _____

| Refrigerador | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |

Apéndice G

**Formato 4. Cédula de registro diario de temperatura de alimentos almacenados en frío
(Cámara de refrigeración y/o congelación)**

Ejemplo

Semana del _____ al _____ del _____

| Cámara de refrigeración y/o congelación | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha | 08:00 | 09:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 | 19:00 | 20:00 | 21:00 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |
| Observaciones | | | | | | | | | | | | | | |

Vo. Bo. PROVEEDOR _____ Vo. Bo.
INE _____

Apéndice H
Plantilla mínima de personal por comedor

| Puesto | Tlalpa n | Zafiro | Quantu m | Tláhua c | Acoxp a | Torre Pedregal | Insurgentes | Total de personal por puesto |
|--|-------------|--------|-------------|-------------|------------|-------------------|-------------|------------------------------------|
| Supervisor general de operaciones de servicio Catering | | | | | | 1 | | 1 |
| Supervisor general de operaciones de servicio Preparación de Alimentos | | | 1 | | | | | 1 |
| Supervisor auxiliar de operaciones | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| Chef | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 4 |
| Ayudante de cocina | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 9 |
| Cajero (a) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| Almacenista | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 1 | 4 |
| Personal de Servicio (Saloneros) | 4 | 2 | 2 | 1 | 3 | 1 | 2 | 15 |
| Ayudante general | 7 | 3 | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 20 |
| Personal de servicio en línea | 5 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 3 | 20 |

Apéndice I
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 RATIIONAL 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 del periodo 2013-2014-2015a2016 | 1 por periodo | | | |
| 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 a los comedores de Zafiro, Acoxpa, Xochimilco, Pedregal e Insurgentes. Vehículo con caja refrigerada, de preferencia para una capacidad de carga de 1 a 5 toneladas. Totalmente cerrada, que cuente con caja de | 4 | | | |

| | | | | |
|---|-----------|--|-----------------|--|
| refrigeración o congelación; o en su caso, dos cajas, una seca para alimentos calientes y otra de refrigeración | | | | |
| Deben de contar con el logotipo de la empresa | | | | |
| OTROS | | | | |
| Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos | 1 | | | |
| Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados | 1 | | | |
| Equipo para traslado de alimentos: Carros transportadores para insertos | 4 | | | |
| Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos (para el proveedor adjudicado) | 10 | | | |
| Cambros contenedores de policarbonato (para el proveedor adjudicado) | 10 | | | |
| POR PARTE DE LA EMPRESA LICITANTE | | | | |
| FECHA | | | TELEFONO | |
| EMPRESA VISITADA: | | | | |
| REPRESENTANTE: | | | | |
| FIRMA: | | | | |
| POR PARTE DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL | | | | |
| 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, No.: _____

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio:

Calle y número:

Colonia:

Delegación 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:

Relación de accionistas.-

Apellido Paterno:

Apellido Materno:

Nombre(s)

Descripción del objeto social: **(Deberá ser congruente con el objeto de la presente contratación)**

Reformas al acta constitutiva:

Estratificación:

Nombre del apoderado o representante:

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)
Protesto lo necesario
(Nombre y firma del representante legal)

Nota: 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

Manifestación de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO, el artículo 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos, y de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales.

Ciudad de México, a ____ de _____ de 2017.

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

[nombre del LICITANTE o en nombre de la empresa], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que no participan en este procedimiento de Licitación Pública Nacional número [_____] para la adquisición de “[_____]” personas físicas o morales que se encuentren en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 59 y 79 del Reglamento del Instituto Federal Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, y 8 fracción XX de La Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores.

Asimismo, manifiesto que [nombre del LICITANTE o en nombre de la empresa], se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales en términos de lo estipulado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, de la Resolución Miscelánea Fiscal Vigente.

Adjuntando preferentemente el documento en el que conste el **acuse de recepción de solicitud de opinión ante la autoridad fiscal** competente, respecto de:

- Cumplimiento de sus obligaciones fiscales.
- Cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Protesto lo necesario
(Nombre y firma del representante legal)

ANEXO 4

Declaración de integridad

Ciudad de México, a ____ de _____ de 2017.

**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 Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de bienes muebles y Servicios, y artículos 2, 3 fracción I, 4 fracción VI y 8 de la Ley Federal Anticorrupción en Contrataciones Públicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2012, manifiesto a usted, bajo protesta de decir verdad, que [nombre del LICITANTE o en 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 número _____ para la adquisición de “[_____]”.

Protesto lo necesario
(Nombre y firma del representante legal)

ANEXO 5

Manifestación de ser de nacionalidad mexicana

Ciudad de México, a ____ de _____ de 2017.

**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 y firma del representante legal)

ANEXO 6

Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas

Ciudad de México, a ____ de _____ de 2017.

**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 en 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:

| ESTRATIFICACIÓN | | | | |
|--|--------------------|---------------------------------|--|------------------------|
| 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 Bienes | Desde 11 hasta 50 | Desde \$4.01 hasta \$100 | 95 |
| | () | () | () | () |
| Mediana | Comercio | Desde 31 hasta 100 | Desde \$100.01 hasta \$250 | 235 |
| | () | () | () | () |
| | Bienes | 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.

Protesto lo necesario
(Nombre y firma del representante legal)

ANEXO 7

Oferta económica

Ciudad de México, a ____ de _____ de 2017

| Comedor | Ubicación | Cantidad de referencia | Precio Unitario por menú |
|-------------|--|------------------------|--------------------------|
| Acoxpa | Avenida Acoxpa número 436 primer piso, Colonia Ex hacienda de Coapa, Código Postal 14300, Delegación Tlalpan, México, Ciudad de México. | 2,000 | |
| Insurgentes | Insurgentes Sur número 1561, Colonia San José Insurgentes, Delegación Benito Juárez, Código Postal 03900, México, Ciudad de México. | | |
| Pedregal | Boulevard Adolfo Ruíz Cortines número 3642, Piso 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, México, Ciudad de México. | | |
| Quantum | Boulevard Adolfo López Mateos número 2259, Colonia Atlamaya, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01760, México, Ciudad de México. | | |
| Tláhuac | Avenida Tláhuac número 5502, Colonia Granjas Estrella, Código Postal 09850, Delegación Iztapalapa, Ciudad de México. | | |
| Tlalpan | Viaducto Tlalpan número 100 colonia El Arenal Tepepan, delegación Tlalpan, código postal 14610, Ciudad de México. | | |
| Zafiro II | Periférico Sur número 4124, Edificio Zafiro II Sótano II, colonia Jardines del Pedregal, delegación Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México. | | |
| | | 16% IVA | |
| | | TOTAL | |

Importe total en letra: _____

Notas: El LICITANTE deberá señalar que los precios serán fijos y sostener su oferta económica y no podrá modificarla bajo ninguna circunstancia, hasta el último día de vigencia del contrato objeto de la presente licitación.

Para efectos de evaluación económica, se tomará el precio unitario por menú antes de iva.

(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/_____/2017, de fecha de firma [_____] por un monto total de
\$_____ M.N. (_____) más I.V.A., relativo a la adquisición
de (bienes, arrendamiento de bienes muebles o servicios) de acuerdo con las especificaciones
contenidas en el citado contrato derivadas de la Licitación Pública Nacional **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 en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o de los juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva 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 prestación de servicio, que celebran por una parte, el **Instituto Nacional Electoral**, a quien en lo sucesivo se le denominará el “**Instituto**”, representado por (cuando aplique, según monto) su Apoderado Legal, el Licenciado Bogart Cristóbal Montiel Reyna, Director Ejecutivo de Administración, asistido por el Licenciado José Carlos Ayluardo Yeo, Director de Recursos Materiales y Servicios; por el _____, como titular del Área Requirente y por el _____, en su calidad de Administrador 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), al tenor de las declaraciones y cláusulas 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 Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, vigente de conformidad con el artículo Transitorio Sexto del Decreto por el que se expide la “**LGIFE**”, 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 Bogart Cristóbal Montiel Reyna, 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 del artículo (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 para cubrir el compromiso derivado del presente contrato, según consta en el Sistema Integral para la Gestión Administrativa con número de solicitud interna de compra _____ debidamente aprobada, con cargo a la partida específica (partida y descripción).

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 _____.

La erogación de los recursos para los ejercicios fiscales (señalar ejercicios) estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria que apruebe la Cámara de Diputados mediante Decreto de Presupuesto de Egresos de la Federación para los ejercicios fiscales correspondientes, 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.

*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, Delegación 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 quedó inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de _____, en el folio mercantil 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 (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.4 Que su Registro Federal de Contribuyentes inscrito ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público es _____.

II.5 Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ni su (Representante o Apoderado) Legal, socios, directivos o las personas que intervendrán con el objeto del presente contrato, se encuentran en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 79 del "Reglamento", y 8, fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

II.6 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 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 realizar el servicio objeto del presente contrato.

II.3 Que el C. (nombre del Representante o Apoderado), se identifica con (señalar documento con el que se identifica y la autoridad que lo expide) número _____.

II.4 Que su clave del Registro Federal de Contribuyentes 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 contratación del servicio de _____ en los términos y condiciones que se precisan en el presente contrato y su “Anexo Único”, en donde se señala la descripción pormenorizada del servicio.

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), importe que incluye el 16% (dieciséis por ciento) por concepto del 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); los montos anteriores incluyen el 16% (dieciséis por ciento) por concepto del Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con los siguientes precios unitarios:

(Descripción de los precios unitarios)

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

La erogación de los recursos para los ejercicios fiscales (señalar ejercicios) estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria que apruebe la Cámara de Diputados mediante Decreto de Presupuesto de Egresos de la Federación para los ejercicios fiscales correspondientes, 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.

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).

Tercera.- Condiciones de pago.

El pago del servicio se realizará (describir exhibiciones y requisitos adicionales que debe presentar en su caso el proveedor), previa validación del Administrador del Contrato.

Con fundamento en el artículo 60 del “Reglamento”, la fecha de pago no podrá exceder de 20 (veinte) días naturales contados a partir de la entrega de la factura que cumpla con los requisitos fiscales, según lo estipulado en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, previa prestación del servicio en los términos contratados.

De conformidad con lo señalado en el artículo 163 de las “POBALINES”, para iniciar el trámite de pago, el “Proveedor” deberá entregar al Administrador del Contrato, la factura de la prestación del servicio, adjuntando en su caso, el comprobante de pago por concepto de penas convencionales a favor del “Instituto”.

El pago se efectuará en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del “Instituto”, ubicada en Periférico Sur número 4124, primer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, código postal 01900, Ciudad de México, o bien, a través de transferencia electrónica a la cuenta bancaria que indique el “Proveedor”.

Cuando el contrato se pacte en dólares: Las facturas se presentarán en dólares americanos y el pago se realizará en pesos mexicanos de acuerdo al tipo de cambio vigente al día en que se haga el pago, conforme a la publicación que emita el Banco de México en el Diario Oficial de la Federación, en términos del artículo 8 de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos.

Cuarta.- Vigencia.

La vigencia del presente contrato es del ____ de ____ de ____ al ____ de ____ de ____.

Quinta.- Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio.

El “Proveedor” deberá proporcionar el servicio en (señalar lugar), conforme a los plazos y condiciones siguientes: (señalar o bien referenciar al “Anexo Único”).

Sexta.- Administración del contrato.

El responsable de administrar y vigilar el cumplimiento del presente contrato es el Titular de (nombre del área), adscrita a la (Área Requerente) 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, lo siguiente:

1. Oficio de aceptación de la prestación del servicio, y constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales a fin de dar inicio a la cancelación de la garantía de cumplimiento.
2. 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”.
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 (la) Titular de (nombre del área), adscrita a la (nombre del área).
Séptima.- Garantía de cumplimiento.

Si el contrato es cerrado:

Con fundamento en lo dispuesto por la fracción II y último párrafo del artículo 57 del “Reglamento” y los artículos 123, 127 y 130 de las “POBALINES”, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento del presente contrato 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 entregarse a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del presente contrato, y estará vigente hasta la total aceptación de la prestación del servicio por parte del Administrador del Contrato.

Si el contrato es abierto:

Con fundamento en lo dispuesto por la fracción II y último párrafo del artículo 57 del “Reglamento” y los artículos 115, fracción III, 124, 127 y 130 de las “POBALINES”, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento del presente contrato 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 entregarse a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del presente contrato, y estará vigente hasta la total aceptación de la prestación del servicio por parte del Administrador del Contrato.

Si es plurianual se deberá agregar según corresponda:

Después del fundamento para contrato cerrado o abierto, según corresponda, el “Proveedor” entregará una garantía de cumplimiento, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto total del contrato por erogar en el ejercicio fiscal _____, dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente contrato, debiendo renovarse en cada ejercicio fiscal subsecuente, durante los primeros 10 (diez) días naturales del ejercicio que corresponda, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto total a erogar en el ejercicio fiscal de que se trate; dicha garantía será en pesos mexicanos (o en su caso, dólares americanos), a favor del “Instituto”, y estará vigente hasta la total aceptación de los servicios por parte del Administrador del Contrato.

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 servicios no prestados, si la obligación garantizada es divisible.

Octava.- Pena convencional.

En términos de lo estipulado en los artículos 62 del “**Reglamento**” y 145 de las “**POBALINES**”, si el “**Proveedor**” incurre en algún atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la prestación del servicio, le serán aplicables penas convencionales del % (por ciento) por cada día natural de atraso, calculado sobre el monto correspondiente al servicio no prestado oportunamente, 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 “**Instituto**” notificará por escrito al “**Proveedor**” el atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, así como el monto que deberá 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, 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 sobre la calidad del servicio, así como de cualquier responsabilidad en la que pudiere incurrir, en los términos señalados en el presente contrato y en la legislación aplicable.

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 del servicio con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el “**Proveedor**”, conforme a lo siguiente:

(Descripción de las deducciones)

Los montos a deducir se deberán aplicar en la factura que el “**Proveedor**” presente para su cobro, inmediatamente después de que el Administrador del Contrato tenga cuantificada la deducción correspondiente y solicite su pago. El límite máximo que se aplicará por concepto de deducciones no excederá del 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;
- II. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el servicio contratado:
 - 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 OIC 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 lo previsto en la fracción IX del artículo 105 de las “**POBALINES**”, el pago de los gastos no recuperables estarán a lo dispuesto en el artículo 154 del mismo ordenamiento; en estos supuestos 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 presente contrato.

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, o
- c) Si incumple cualquier obligación establecida en el “**Reglamento**” o demás ordenamientos aplicables.

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 estas últimas.

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 del servicio 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 OIC 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”.

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 del servicio solicitado, 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 prestación del servicio 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.- 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 prórrogas para la prestación del servicio, 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 Primera.- 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 Segunda.- 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 Tercera.- 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 Cuarta.- Jurisdicción y controversias.

Para la interpretación 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 de tantos) tantos en la Ciudad de México, el (día) de (mes) de (año).

Por el “**Instituto**”

Por el “**Proveedor**”

Si aplica: Licenciado Bogart Cristóbal Montiel Reyna
Director Ejecutivo de Administración
Apoderado Legal

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

Licenciado José Carlos Ayluardo Yeo
Director de Recursos Materiales y Servicios

(Nombre)
(cargo)
Administrador del Contrato

Si aplica: (Nombre)
(cargo)
Supervisor del Contrato

Las firmas que anteceden forman parte del contrato **INE/SERV/(número de contrato)/201** _ celebrado por el **Instituto Nacional Electoral** y por la (empresa o nombre de la persona física).

ANEXO 10

EJEMPLO de Convenio de participación conjunta

CONVENIO PRIVADO PARA PRESENTAR PROPUESTA CONJUNTA QUE EN TÉRMINOS DEL PÁRRAFO TERCERO DEL ARTÍCULO 41 DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS (EN LOS SUCESIVO, EL REGLAMENTO), CELEBRAN POR UNA PARTE (RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN) _____, REPRESENTADA POR _____ (REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL CON PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN O FACULTADES SUFICIENTES PARA FIRMAR ESTE CONVENIO Y EN SU CASO EL CONTRATO RESPECTIVO) A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ (RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN _____ Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR (REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL CON PODER PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN O FACULTADES SUFICIENTES PARA FIRMAR ESTE CONVENIO Y EN SU CASO EL CONTRATO RESPECTIVO) _____ A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “_____”, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

- I. Con fecha _____ el Instituto Nacional Electoral publicó la convocatoria de licitación número _____.
- II. Las empresas _____ y _____, decidieron presentar una propuesta de manera conjunta para el procedimiento de licitación número _____ relativa a _____.
- III. De conformidad a lo señalado en el artículo 41, párrafo tercero del REGLAMENTO, las partes convinieron en la presentación de una propuesta conjunta para el procedimiento de licitación (indicar si es nacional o internacional) número _____, por lo que suscriben de manera conjunta y solidaria el presente instrumento jurídico, otorgando las siguiente declaraciones y cláusulas.

DECLARACIONES

EMPRESA 1 (razón social o denominación) por conducto de su representante declara que:

- II.1 Es una empresa de nacionalidad _____ debidamente constituida mediante testimonio de la Escritura Pública (o su equivalente) No. _____, de fecha ____ de _____ de _____, pasada ante la fe del Lic. _____, Notario Público No. ____ de Ciudad de México, e inscrita en el Registro Público de Comercio en el Folio Mercantil número _____, Partida _____ de fecha ____ de _____ de _____.
- II.2 La empresa ha tenido las siguientes reformas al acta constitutiva:
- II.3 Tiene como objeto social _____.
- II.4 Sus accionistas son:
- II.5 Se encuentra inscrita en el Registro Federal de Contribuyentes (o su equivalente) con la clave:
- II.6 Para los fines y efectos legales de este convenio señala como su domicilio legal el ubicado en _____.
- II.7 Su representante legal cuenta con las facultades suficientes para celebrar en su nombre y representación el presente convenio, lo cual acredita con testimonio de la Escritura Pública No. _____, de fecha ____ de _____ de _____, pasada ante la fe del Lic. _____, Notario Público No. _____ de Ciudad de México, inscrita en el Registro Público de Comercio en el Folio Mercantil número _____, y que las mismas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas.
- II.8 El representante legal señala como su domicilio el ubicado en: _____.
- II.9 Conoce el contenido y alcance de la licitación número _____ relativa a _____.

EMPRESA 2 (razón social o denominación) por conducto de su representante declara que:

- II.1 Es una empresa de nacionalidad _____ debidamente constituida mediante testimonio de la Escritura Pública (o su equivalente) No. _____, de fecha ____ de _____ de _____, pasada ante la fe del Lic. _____, Notario Público No. ____ de Ciudad de México, e inscrita en el Registro Público de Comercio en el Folio Mercantil número _____, Partida _____ de fecha ____ de _____ de _____.
- II.2 La empresa ha tenido las siguientes reformas al acta constitutiva:
- II.3 Tiene como objeto social _____.
- II.4 Sus accionistas son:
- II.5 Se encuentra inscrita en el Registro Federal de Contribuyentes (o su equivalente) con la clave:
- II.6 Para los fines y efectos legales de este convenio señala como su domicilio legal el ubicado en _____.
- II.7 Su representante legal cuenta con las facultades suficientes para celebrar en su nombre y representación el presente convenio, lo cual acredita con testimonio de la Escritura Pública No. _____, de fecha ____ de _____ de _____, pasada ante la fe del Lic. _____, Notario Público No. _____ de Ciudad de México, inscrita en el Registro Público de Comercio en el Folio Mercantil número _____, y que las mismas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas.
- II.8 El representante legal señala como su domicilio el ubicado en: _____.
- II.9 Conoce el contenido y alcance de la licitación número _____ relativa a _____.

LAS EMPRESAS (razón social o denominación) por conducto de sus representantes declaran que:

- III.1 Concurrén a este acuerdo de voluntades para la presentación de la propuesta conjunta respecto del procedimiento de licitación _____ señalada en el antecedente I del presente convenio.
- III.2 Se reconocen mutuamente la personalidad que ostentan y que cuentan con las facultades necesarias y suficientes para celebrar el presente convenio privado.

- f) Este convenio se encuentra regulado por el artículo 41, párrafo tercero del REGLAMENTO, así como la convocatoria de licitación citado en el antecedente II del presente convenio.

En virtud de los anteriores antecedentes y declaraciones, las partes acuerdan obligarse en términos de las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- OBJETO: Las partes convienen en agruparse con el objeto de presentar propuesta conjunta para participar en el procedimiento de licitación número ___ relativa a referente a ___.

SEGUNDA.- OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Las partes se obligan a:

EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación)

| Obligaciones | Forma cómo se exigirá el cumplimiento |
|--|--|
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a presentar la factura que cumpla con los requisitos fiscales para los trámites de gestión de cobro. | EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Presentará las facturas dentro del plazo señalado en la convocatoria. |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Derechos de autor y propiedad intelectual) | |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Protección de datos personales) | EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Realizará la protección de datos personales cuando se obtenga información que deba ser protegida y mantendrá bajo su resguardo dicha información para su consulta cuando se le requiera. |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Responsabilidad laboral) | |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales) | |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Entrega de la garantía de cumplimiento del contrato) | |
| La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Se obliga a ...(*) (Rescisión y modificación del contrato) | En caso de modificación al contrato la EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) Previa notificación por escrito de parte del administrador del contrato, dará respuesta en un plazo no mayor a ... |

Obligaciones derivadas de la convocatoria

| | | |
|--|--|--|
| <p>Documentación legal y administrativa</p> | <p>La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) se obliga a presentar los siguientes formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anexo 2. Acreditación de personalidad jurídica • Anexo 3. Manifestación de no encontrarse inhabilitado • Anexo 4. Declaración de integridad • Anexo __ • ... | |
| <p>Obligaciones derivadas del Anexo Técnico y su oferta técnica</p> | <p>Instrucciones:</p> <p>Cada licitante deberá describir de manera precisa y detallada cada una de las obligaciones que se obliga a realizar. No procede señalar las obligaciones en porcentajes puesto que es una determinación genérica que no permite a la convocante conocer el alcance de las obligaciones de cada una de las empresas puesto que los porcentajes no permiten conocer el inicio y fin de las obligaciones para exigir su cumplimiento.</p> <p>Ejemplo:</p> <p>La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a dar cumplimiento a las siguientes especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de la convocatoria: (Deberá seleccionar y desglosar la obligación que corresponda en el Anexo Técnico, describiendo de manera detallada el servicio o bien que va a prestar o entregar, en caso de resultar adjudicado)</p> <p>Numeral __ Entrega de... Numeral __ Suministro de ... Numeral __ Supervisión de... Numeral __ Administración del contrato... ...</p> | |

(*) Cada licitante deberá **describir de manera precisa y detallada** cada una de las obligaciones que se obliga a realizar. No procede señalar las obligaciones en porcentajes puesto que es una determinación genérica que no permite a la convocante conocer el alcance de las obligaciones de cada una de las empresas puesto que los porcentajes no permiten conocer el inicio y fin de las obligaciones para exigir su cumplimiento.

EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)

| | Obligaciones | Forma cómo se exigirá el cumplimiento |
|---|--|---|
| <p>Obligaciones derivadas de la convocatoria</p> | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a presentar la factura que cumpla con los requisitos fiscales para los trámites de gestión de cobro.</p> | <p>EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Presentará las facturas dentro del plazo señalado en la convocatoria.</p> |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Derechos de autor y propiedad intelectual)</p> | |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Protección de datos personales)</p> | <p>Ejemplo:</p> <p>EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | Realizará la protección de datos personales cuando se obtenga información que deba ser protegida y mantendrá bajo su resguardo dicha información para su consulta cuando se le requiera. |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Responsabilidad laboral)</p> | |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales)</p> | |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Entrega de la garantía de cumplimiento del contrato)</p> | |
| | <p>La EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a ...(*) (Rescisión y modificación del contrato)</p> | <p>En caso de modificación al contrato la EMPRESA 2 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Previa notificación por escrito de parte del administrador del contrato, dará respuesta en un plazo no mayor a ...</p> |
| Documentación legal y administrativa | <p>La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación) se obliga a presentar los siguientes formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anexo 2. Acreditación de personalidad jurídica • Anexo 3. Manifestación de no encontrarse inhabilitado • Anexo 4. Declaración de integridad • Anexo __ • ... | |
| Obligaciones derivadas del Anexo Técnico y su oferta técnica | <p>Instrucciones:</p> <p>Cada licitante deberá describir de manera precisa y detallada cada una de las obligaciones que se obliga a realizar. No procede señalar las obligaciones en porcentajes puesto que es una determinación genérica que no permite a la convocante conocer el alcance de las obligaciones de cada una de las empresas puesto que los porcentajes no permiten conocer el inicio y fin de las obligaciones para exigir su cumplimiento.</p> <p>Ejemplo:</p> <p>La EMPRESA 1 (Anotar razón social o denominación)</p> <p>Se obliga a dar cumplimiento a las siguientes especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de la convocatoria: (Deberá seleccionar y desglosar la obligación que corresponda en el Anexo Técnico, describiendo de manera detallada el servicio o bien que va a prestar o entregar, en caso de resultar adjudicado)</p> <p>Numeral __ Entrega de...</p> | |

| | | |
|--|--|--|
| | Numeral __ Suministro de ... Numeral __ Supervisión de... Numeral __ Administración del contrato... ... | |
|--|--|--|

(*) Cada licitante deberá **describir de manera precisa y detallada** cada una de las obligaciones que se obliga a realizar. No procede señalar las obligaciones en porcentajes puesto que es una determinación genérica que no permite a la convocante conocer el alcance de las obligaciones de cada una de las empresas puesto que los porcentajes no permiten conocer el inicio y fin de las obligaciones para exigir su cumplimiento.

TERCERA.- OBLIGACIÓN SOLIDARIA.- Las partes convienen de manera expresa que cada uno de los firmantes, quedará obligada en forma **conjunta y solidaria** para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

CUARTA.- REPRESENTANTE COMÚN: Las partes están de acuerdo en designar como representante común al señor _____ cuyas facultades están debidamente acreditadas en el Antecedente ____ del presente instrumento.

QUINTA.- DOMICILIO COMÚN DE LAS PARTES: Para los fines y efectos legales de este contrato, las partes señalan como su domicilio común para oír y recibir todo tipo de notificaciones el siguiente:_____.

SEXTA.-LEGISLACIÓN: Para interpretación y cumplimiento de este convenio, las partes aceptan lo dispuesto en el Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, en lo que corresponda, y supletoriamente lo señalado en el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, el Código Federal de Procedimientos Civiles y la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

SÉPTIMA.- COMPETENCIA: Toda controversia que surja en relación con la interpretación y cumplimiento de este convenio, deberá ser resuelta por los Tribunales competentes en la Ciudad de México, con renuncia expresa a cualquier otra jurisdicción que por su domicilio o causa diversa, presente o futura, les pudiera corresponder.

Las partes quedan debidamente enteradas del alcance de todos y cada uno de los antecedentes, declaraciones y cláusulas del presente convenio y manifiestan desde ahora, que en ellos no existe vicio que pudiera invalidarlo y para constancia, lo firman el día __ del mes de _____ del año.

EMPRESA 1

EMPRESA 2

RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN

RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN

TESTIGO

TESTIGO

ANEXO 11

Registro de participación

| DIRECCION DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS | | |
|--|---|---|
|  IFE <small>INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL</small> | SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES |  IFE <small>INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL</small> |
|  Instituto Nacional Electoral | | |
| <p>COMPROBANTE DE REGISTRO DE PARTICIPACIÓN A LA LICITACIÓN PÚBLICA</p> <p style="text-align: center;">No. LP-INE-___/2017</p> | | |
| <p style="text-align: right;"> NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> X INTERNACIONAL <input type="checkbox"/> </p> | | |
| <p>Se emite el presente formulario para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 207 de las POBALINES</p> | | |
| INSITUTO NACIONAL ELECTORAL | Nombre o Razón Social: | |
| Domicilio: Periférico Sur No. 4124, Sexto piso Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México | Domicilio: | |
| Objeto de la contratación: Servicio de fotocopiado, impresión y digitalización en oficinas centrales y en el CECyRD de Pachuca Hidalgo | RFC: Teléfonos para contacto: () _____ Lada Número () _____ | |
| Correo electrónico: atencion.proveedores@ine.mx roberto.medina@ine.mx | Correo electrónico: | |
| Sello de recepción: | Nombre, Cargo y Firma: | |
| Nombre de quien recibe y fecha de recepción | Desea recibir la convocatoria en formato Word via correo electrónico Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> | |

Contigo, México es más. Súmate

ANEXO 12

Constancia de recepción de documentos

| Documentación | Presenta | Recibe |
|---|----------|--------|
| 6.2.4 Del Acto de Presentación y Apertura de proposiciones | | |
| 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, debiendo entregarlo a la convocante en el momento en que realice su registro. | | |
| 4.1 Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica | | |
| <p>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 Anexo 2 (en original). Debiéndola acompañar de la copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía, tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, la de la persona que firme la proposición.</p> <p><u>En caso de proposiciones conjuntas, se deberá presentar la identificación oficial de cada uno de los firmantes.</u></p> | | |
| <p>b. Manifestación por escrito del LICITANTE, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO y 8 fracción XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos. Asimismo, que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales en términos de lo estipulado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, de la Resolución Miscelánea Fiscal Vigente. Anexo 3. (en original).</p> <p>Adjuntando preferentemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El documento en el que conste el acuse de recepción de solicitud de opinión ante la autoridad fiscal competente, respecto del cumplimiento de sus <u>obligaciones fiscales</u>, y • El documento en el que conste el acuse de recepción de solicitud de opinión ante la autoridad fiscal competente, respecto del cumplimiento de sus <u>obligaciones fiscales en materia de seguridad social.</u> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>c. 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</p> | | |
| <p>d. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es de nacionalidad mexicana. Anexo 5.</p> | | |
| <p>e. En su caso, el convenio de participación conjunta, identificando al representante común designado por las empresas, pudiendo utilizar el ejemplo de convenio marcado como Anexo 9. (en original); asimismo, se deberá adjuntar copia de la identificación oficial de cada uno de los firmantes. <u>Cada una</u> de las empresas que participan bajo la modalidad de participación conjunta deberán presentar debidamente requisitados y firmados los formatos de los incisos a), b), c) y d). El representante común podrá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición.</p> | | |
| <p>4.2 Oferta técnica</p> | | |
| <p>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).</p> | | |
| <p>4.3 Oferta económica</p> | | |
| <p>Los LICITANTES deberán presentar en original la oferta económica, debiendo preferentemente requisitar el Anexo 6 de la presente convocatoria, conteniendo como mínimo los requisitos que en dicho anexo se solicitan. Para la elaboración de su oferta económica, el LICITANTE deberá 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.</p> | | |

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.