



**Convocatoria a la LICITACIÓN**

**PÚBLICA NACIONAL presencial**

**No. LP-INE-024/2018**

**Servicio de comedor extraordinario con sistema de autoservicio durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018**

**C O N V O C A T O R I A**

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 Nacional**

Ejercicio Fiscal **2018**

Número: **LP-INE-024/2018**

Contratación: **Servicio de comedor extraordinario con sistema de autoservicio durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018**

Criterio de

Evaluación: **Puntos y porcentajes**

Con fundamento en el artículo 32 fracción I del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de adquisiciones, arrendamientos de bienes muebles y servicios (en lo sucesivo el REGLAMENTO), el presente procedimiento será presencial, en el cual los LICITANTES, a su elección podrán participar en forma presencial en las o las Juntas de Aclaraciones, el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones y el Acto de fallo.

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 el artículo Sexto Transitorio 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**

**ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DÍA:** | **16** | **MES:** | **mayo** | **AÑO:** | **2018** | **HORA:** | **12:00** |
| **LUGAR:** | **Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios**  ubicada en Periférico Sur No. 4124, **sexto piso**, Col. Jardines del Pedregal, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México. | | | | | | |

**ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DÍA:** | **23** | **MES:** | **mayo** | **AÑO:** | **2018** | **HORA:** | **12:00** |
| **LUGAR:** | **Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios**  ubicada en Periférico Sur No. 4124, **sexto piso**, Col. Jardines del Pedregal, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México. | | | | | | |

**ACTO DE FALLO:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DÍA:** | **01** | **MES:** | **junio** | **AÑO:** | **2018** |
| **LUGAR:** | De conformidad con el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO, en caso de que no se realice el acto de fallo de manera presencial, el Instituto podrá optar por notificarlo por escrito a cada uno de los licitantes dentro de lo cinco días naturales siguientes a su emisión. | | | | |

**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/licitaciones/ | Servicios INE|Licitaciones|](http://www.ine.mx/licitaciones/%20|%20Servicios%20INE|Licitaciones|), a este sitio también se puede acceder desde la página web del sistema electrónico de Información Pública Gubernamental de la Secretaria de la Función Pública (CompraNet) en el siguiente vínculo: [www.compranet.gob.mx](http://www.compranet.gob.mx) | Enlaces de interés | Instituto Nacional Electoral.

El día 08 de mayo de 2018 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 15 de mayo de 2018.

**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 de 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/licitaciones/> o a través del Sistema CompraINE.

**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 en el momento de registrarse para participar.

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](mailto:atencion.proveedores@ife.org.mx) y [roberto.medina@ine.mx](mailto:roberto.medina@ife.org.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 CompraINE, de acuerdo con lo siguiente:

El alta o actualización del Registro Único de Proveedores del Instituto, se realiza mediante el sistema CompraINE, al cual se puede tener acceso desde la página del Instituto: [www.ine.mx/licitaciones/ | Servicios INE | Licitaciones|](http://www.ine.mx/licitaciones/%20%20|%20Servicios%20INE%20|%20Licitaciones|%20) ; | Acceso a proveedores | Regístrate ahora. El procedimiento se encuentra en esta misma página y sección, en el apartado [Requisitos para registrarse.](http://www.ine.mx/archivos2/portal/DEA/compraINE/ProcedimientoRegistro.html)

El sistema de CompraINE cuenta con LINEAMIENTOS, mismos que se encuentran al final de esta convocatoria.

El video de ayuda, se encuentra en la liga: <http://www.ine.mx/archivos2/portal/DEA/compraINE/ComprasVideos.html>

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

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

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

**A. Persona moral**

1. Testimonio de la escritura pública del acta constitutiva en su caso, las reformas o modificaciones que hubiere sufrido.
2. 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.

1. Identificación oficial del representante legal vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
2. 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.
3. 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.
4. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
5. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

**B. Persona física**

1. Identificación oficial del representante legal vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
2. Constancia de Alta ante la SHCP: formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
3. 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.
4. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
5. 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) [FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO](#_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 físicas y/o morales cuyas actividades comerciales estén relacionadas con el objeto del presente procedimiento de contratación, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 134 párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 29 y 59 incisos a), b) y h) y sexto transitorio de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales; artículos23, 31 fracción I, 32 fracción I, 35 fracción I, 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, así como 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;así como de manera supletoria el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Los interesados que satisfagan los términos de la convocatoria tendrán derecho a presentar sus proposiciones en el día, fecha, 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 apegarse o cumplir con los aspectos solicitados en la convocatoria o sus anexos o a las modificaciones de la(s) Junta(s) de Aclaraciones(s) en sustitución de la oferta técnica y la documentación técnica solicitada como parte de la oferta técnica, en virtud de que su evaluación consistirá en la revisión de su contenido y fondo, a fin de garantizar al INSTITUTO las mejores condiciones de contratación en cumplimiento a lo establecido en el artículo 31 del REGLAMENTO**; y en caso de resultar ganador(es), con toda su fuerza legal y para todos los efectos legales y administrativos, de conformidad con los artículos 2243, 2244, 2245 y demás relativos y aplicables del Código Civil Federal.

El presente procedimiento para la contratación del **“Servicio de comedor extraordinario con sistema de autoservicio durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018”,** 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 de los servicios, y las condiciones de pago que se encuentran detalladas en el cuerpo de la convocatoria.

La presente convocatoria fue revisada por elSubcomitéRevisor de Convocatorias, en la **Décimo Novena Sesión Ordinaria 2018** celebrada con fecha **26 de abril de 2018.**

**Criterio de Evaluación**

Con fundamento en el tercer párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO, así como lo establecido en el **numeral 5** de esta convocatoria, el INSTITUTO para la evaluación de las proposiciones 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, 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/licitaciones/ | Servicios INE | Licitaciones|.](http://www.ine.mx/licitaciones/%20|%20Servicios%20INE%20|%20Licitaciones|.%20)

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

**Glosario**

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

1. **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
2. **Área requirente:** Área que solicita y/o utilizará formalmente la adquisición, arrendamiento de bienes muebles o la prestación de servicios
3. **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, en su caso, se reciban
4. **CFDI:** Comprobante Fiscal Digital por Internet
5. **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
6. **DEA:** Dirección Ejecutiva de Administración
7. **DRF:** Dirección de Recursos Financieros
8. **DRMS:** Dirección de Recursos Materiales y Servicios, adscrita a la Dirección Ejecutiva de Administración.
9. **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
10. **Instituto:** Instituto Nacional Electoral
11. **IVA:** Impuesto al Valor Agregado
12. **Licitación pública:** Procedimiento de contratación para la adquisición de bienes y contratación de servicios mediante convocatoria pública
13. **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
14. **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
15. **OIC:** El Órgano Interno Control del Instituto Nacional Electoral
16. **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
17. **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
18. **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
19. **Proceso Electoral:** Serie de acciones que tienen como finalidad que los ciudadanos voten por las personas que los representarán y harán [gobierno](http://sil.gobernacion.gob.mx/Glosario/definicionpop.php?ID=113)**.**
20. **Proveedor:** La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o prestación de servicios mediante contratación realizada por el Instituto
21. **Reglamento de Transparencia:** Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Transparencia y Acceso a la Información Pública
22. **SAT:** Servicio de Administración Tributaria
23. **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](#_Toc511922288)

[1.1. Objeto de la contratación 13](#_Toc511922289)

[1.2. Tipo de contratación 13](#_Toc511922290)

[1.3. Vigencia del contrato 13](#_Toc511922291)

[1.4. Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio 13](#_Toc511922292)

[1.5. Idioma de la presentación de las proposiciones 14](#_Toc511922293)

[1.6. Normas aplicables 14](#_Toc511922294)

[1.7. Administración y vigilancia del contrato 14](#_Toc511922295)

[1.8. Moneda en que se deberá cotizar y efectuar el pago respectivo 14](#_Toc511922296)

[1.9. Condiciones de pago 14](#_Toc511922297)

[1.10. Anticipos 15](#_Toc511922298)

[1.11. Requisitos para la presentación del CFDI y trámite de pago 15](#_Toc511922299)

[1.12. Impuestos y derechos 15](#_Toc511922300)

[1.13. Transferencia de derechos 15](#_Toc511922301)

[1.14. Derechos de Autor y Propiedad Industrial 16](#_Toc511922302)

[1.15. Transparencia y Acceso a la Información Pública 16](#_Toc511922303)

[1.16. Responsabilidad laboral 16](#_Toc511922304)

[2. INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA 16](#_Toc511922305)

[3. PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES 17](#_Toc511922306)

[4. CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES 19](#_Toc511922310)

[5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO 20](#_Toc511922314)

[6. ACTOS QUE SE EFECTUARÁN DURANTE EL DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO 33](#_Toc511922318)

[7. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO 37](#_Toc511922329)

[8. PENAS CONVENCIONALES; PENAS CONTRACTUALES 40](#_Toc511922332)

[9. DEDUCCIONES 43](#_Toc511922336)

[10. PRÓRROGAS 43](#_Toc511922337)

[11. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO 43](#_Toc511922338)

[12. RESCISIÓN DEL CONTRATO 43](#_Toc511922339)

[13. MODIFICACIONES AL CONTRATO Y CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN CONTRATARSE 44](#_Toc511922340)

[14. CAUSAS PARA DESECHAR LAS PROPOSICIONES; DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN DE LICITACIÓN 45](#_Toc511922341)

[15. INFRACCIONES Y SANCIONES 46](#_Toc511922345)

[16. INCONFORMIDADES 46](#_Toc511922346)

[17. SOLICITUD DE INFORMACIÓN 46](#_Toc511922347)

[18. NO NEGOCIABILIDAD DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTA CONVOCATORIA Y EN LAS PROPOSICIONES 46](#_Toc511922348)

[ANEXO 1 47](#_Toc511922349)

[ANEXO 2 90](#_Toc511922351)

[ANEXO 3 “A” 91](#_Toc511922352)

[ANEXO 3 “B” 92](#_Toc511922353)

[ANEXO 3 “C” 93](#_Toc511922354)

[ANEXO 4 94](#_Toc511922355)

[ANEXO 5 95](#_Toc511922357)

[ANEXO 6 96](#_Toc511922358)

[ANEXO 7 97](#_Toc511922359)

[ANEXO 8 98](#_Toc511922360)

[ANEXO 9 99](#_Toc511922361)

[ANEXO 10 106](#_Toc511922363)

[ANEXO 11 111](#_Toc511922365)

[ANEXO 12 112](#_Toc511922367)

**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.**

# INFORMACIÓN GENÉRICA Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

# Objeto de la contratación

La presente licitación tiene por objeto la contratación del **Servicio de comedor extraordinario con sistema de autoservicio durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018,** que consiste en **01 (una) partida**, por lo tanto, la adjudicación será a un solo LICITANTE.

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

# Tipo de contratación

El contrato que se adjudique será un **contrato abierto** en términos del artículo 56 del REGLAMENTO, conforme al presupuesto mínimo y máximo que se podrá ejercer y que se señala a continuación:

|  |  |
| --- | --- |
| **Presupuesto mínimo IVA incluido** | **Presupuesto máximo IVA incluido** |
| $1´600,000.00 | $4´000,000.00 |

Asimismo, se cuenta con presupuesto aprobado en la solicitud interna número 2018010155 para ejercer la partida presupuestal 44101 “Gastos relacionados con actividades culturales, deportivas y de ayuda extraordinaria”.

# Vigencia del contrato

La vigencia del contrato será a partir de la notificación del fallo al 31 de julio de 2018.

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 de los servicios de acuerdo con lo establecido en la presente convocatoria.

# Plazo, lugar y condiciones para la prestación del servicio

* + 1. **Plazo para la prestación de los servicios**

El servicio de comedor se proporcionará a partir del 28 de junio a la mañana del 2 de julio de 2018, de conformidad con lo que se señala en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria.

* + 1. **Lugar de prestación del servicio**

El servicio se prestará en el domicilio ubicado en Viaducto Tlalpan número 100 colonia Arenal Tepepan, en Tlalpan, código postal 14610, Ciudad de México.

* + 1. **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, sus Anexos y lo que derive de la(s) Junta(s) de Aclaraciones y lo asentado en su oferta técnica y económica.

# 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 LICITANTESdeberán ser en idioma español.

# 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 **numeral 15** del **Anexo 1 “Especificaciones técnicas”** de la presente convocatoria.

# 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/la 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 POBALINES, el encargado de la supervisión del contrato será el titular de la Subdirección de Servicios.

# 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.

# Condiciones de pago

El pago se realizará en una sola exhibición, previa prestación y validación del servicio.

El **“PROVEEDOR”** deberá presentar al administrador del contrato, el CFDI correspondiente a los servicios efectivamente otorgados, debiendo el Supervisor del Contrato adjuntar el cuadro verificador de los servicios efectivamente otorgados, previa validación del administrador del contrato.

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

# Anticipos

Para la presente contratación no aplicarán anticipos.

# Requisitos para la presentación del CFDI y trámite de pago

Con fundamento en los artículos 5 y 46 del Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Financieros y el procedimiento 19 del Manual de Procedimientos en materia de Recursos Financieros, para iniciar el trámite de pago el PROVEEDOR deberá enviar el CFDI en formato PDF y en formato XML vía correo electrónico al Administrador/a del contrato, adjuntando en su caso, el comprobante de pago por concepto de penas convencionales a favor del INSTITUTO. Las cuentas de correo electrónico a las que enviará el CFDI se proporcionarán al PROVEEDOR dentro de los 5 días naturales siguientes a la fecha de emisión del fallo.

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

Una vez que el PROVEEDOR ingrese al Instituto para trámite de pago el CFDI correspondiente a los servicios realizados y que estos sean pagados, no deberá cancelarlo, en caso de que posteriormente a su pago, se detecte que estos fueron cancelados, 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.

# Impuestos y derechos

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

# 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 y el PROVEEDOR no podrá subcontratar parcial o totalmente los servicios solicitados. El PROVEEDOR será el único responsable ante el INSTITUTO de los derechos y obligaciones contraídas durante la vigencia del contrato.

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

# 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.

# Transparencia y Acceso a la Información Pública

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

# Responsabilidad laboral

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

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

# INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA

Conforme lo previsto en el noveno párrafo del artículo 31 del REGLAMENTO y el artículo 56, fracción III, el inciso f) de las POBALINES, se indica a los LICITANTES que sólo podrán presentar una proposición para la partida única objeto del presente procedimiento.

Las proposiciones deberán realizarse en estricto apego a las necesidades planteadas por el INSTITUTO en la presente convocatoria, sus anexos y las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).

1. 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.
2. El sobre o paquete cerrado deberá indicar la razón o denominación social del LICITANTE.
3. De acuerdo a lo señalado en el primer párrafo del artículo 66 de las POBALINES, la proposición y los documentos que se solicitan en el numeral 4.1 de la presente convocatoria deberán ser **firmados autógrafamente** por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma, por lo que no podrá desecharse cuando las demás hojas que la integran o sus anexos carezcan de firma o rúbrica, las cuales no deberán tener tachaduras ni enmendaduras.
4. 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.
5. 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.

# PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

# 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 al cual podrán asistir los LICITANTES, sin perjuicio de que el Fallo pueda notificarse por escrito conforme a lo dispuesto por el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO.

Únicamente podrán participar personas de nacionalidad mexicana.

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

# 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 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas. La DRMS 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.

# 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:

1. 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.
2. 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:
3. 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;
4. 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;
5. 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;
6. **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
7. Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes en forma solidaria y 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)**
8. 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.
9. En virtud de lo anterior, no se aceptarán cláusulas en el convenio de participación conjunta, en las cuales, los firmantes indiquen sólo como obligaciones que se asocian para acreditar alguno(s) de los aspectos solicitados en la tabla de evaluación por puntos y porcentajes del numeral 5.1 de esta convocatoria.
10. 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.
11. 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.

# 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:

# Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica

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

De **los LICITANTES y cada uno de los LICITANTES en participación conjunta** de conformidad con lo establecido en la fracción VII del artículo 64 de las POBALINES, deberán presentar en original o copia, según corresponda, los siguientes documentos, mismos que no deberán tener tachaduras ni enmendaduras:

1. 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).
2. Manifestación, **bajo protesta de decir verdad,** de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO, **Anexo 3 “A”** (*en original*).
3. Manifestación, **bajo protesta de decir verdad,** de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales y en materia de seguridad social, **Anexo** **3 “B”** *(en original).*
4. Manifestación, **bajo protesta de decir verdad,** de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, **Anexo** **3 “C”** *(en original)*
5. 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)
6. Escrito en el que **manifieste bajo protesta de decir verdad** que es de nacionalidad mexicana. **Anexo 5.**
7. 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), d), e) y f)**. El representante común podrá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición.

# Contenido de la oferta técnica

1. 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).
2. 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.

# Contenido de la oferta económica

1. Los LICITANTES deberán presentar en original la oferta económica, debiendo preferentemente requisitar el **Anexo 7** de la presente convocatoria, conteniendo como mínimo los requisitos que en dicho anexo se solicitan. La oferta económica deberá ser presentada para la partida objeto del presente procedimiento, debiendo ser congruente con lo presentado en su oferta técnica, en Pesos Mexicanos, considerando dos decimales, separando el IVA y el importe total ofertado en número y letra.
2. Para la elaboración de su oferta económica, el LICITANTE deberá cotizar todos los conceptos que se incluyen y considerar que los precios que cotiza serán considerados fijos durante la vigencia del contrato y no podrá modificarlos bajo ninguna circunstancia, hasta el último día de vigencia del contrato objeto de la presente licitación.

# 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.

# 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 analizará y evaluará 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 al Anexo 1 “Especificaciones técnicas” y 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:**

1. 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.

1. Para acreditar la especialidad se cuantificará el número de contratos que se presenten a evaluación, con los cuales se acredite que el LICITANTE ha realizado actividades que son iguales o muy similares a la naturaleza del servicio que se solicita, en el procedimiento de contratación. Se debe considerar que los contratos deben estar concluidos antes de la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Se aceptará la presentación de contratos plurianuales y de contratos en los que se haya pactado que las obligaciones del LICITANTE se consideran divisibles, a efecto de que sean susceptibles de computarse los años, meses o fracciones de año de dichos contratos, en los que se hayan concluido o finiquitado obligaciones, así como contratos vigentes que hayan sido celebrados por lo menos 6 meses antes de la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, y se presente carta o documento donde se indique la satisfacción de servicios por parte del cliente. Los años de vigencia no serán acumulables entre contratos, así como tampoco los periodos de tiempo que coincidan entre contratos.

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

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

1. 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. 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.

1. 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.
2. 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:

* + 1. El aviso de alta de tales trabajadores al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, y
    2. 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:

* + 1. 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.

1. 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).

**Tabla de Evaluación de Puntos y Porcentajes**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 1** | **CAPACIDAD DEL LICITANTE**  **Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.** | | **24.00** |
| *Subrubro* | *Concepto* | *Forma de evaluación* | *Puntos Esperados* |
| **1.1** | **Capacidad de los recursos humanos** | **Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio.** Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio. | **15.00** |
| 1.1.1 | Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación) | Para acreditar la experiencia, el Licitante deberá presentar currículos de personal con capacidad de supervisar y contar con la competencia o habilidad técnico-operativa para la prestación del servicio, el cual asignará a la prestación del servicio en caso de resultar adjudicado.   1. El Licitante deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:  |  |  | | --- | --- | | **Puesto** | **Cantidad** | | Supervisor general de operaciones | 1 | | Nutriólogo para el diseño de menús | 1 | | Supervisor auxiliar de operaciones | 1 | | Chef | 1 |  1. Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen: 2. Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia y servicios de alimentación en los que ha participado, así como:  * Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. * Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. * Periodo que prestó sus servicios. * Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró.  1. Firma autógrafa del titular del currículo en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. 2. Copia simple de la identificación oficial del titular del currículo. 3. Acompañar copia de las constancias con valor oficial de su preparación técnico-operativa actual, así como de los documentos a que haga referencia en el curriculum. 4. Una constancia expedida por el representante legal del Licitante, en la que indique, que ha corroborado la veracidad de la información de cada currículo presentado.   Adicionalmente, el Licitante deberá presentar una relación de los currículos que se entreguen, indicando:   1. Número consecutivo. 2. Nombre completo. 3. Cantidad de fojas que componen su currículo. 4. Indicador de folio donde inicia el currículo. 5. Indicador de folio donde termina el currículo. 6. Rol y principales actividades que tendrá la persona en el servicio objeto de la presente convocatoria. 7. En su caso, profesión de acuerdo a su cédula profesional 8. Cantidad de fojas que componen cedula profesional. 9. Indicador de folio donde inicia la cédula profesional. 10. Indicador de folio donde termina la cédula profesional.   En caso de que el Licitante integre en su expediente un número de currículos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden definido en la relación que entregue el Licitante como parte de su propuesta; a falta de ésta, y con base en los números de folio o de acuerdo con el orden de documentos integrados de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de currículos solicitados.  **Los puntos se asignarán de acuerdo a lo siguiente:**   |  |  | | --- | --- | | **Puesto** | **Cantidad de currículos a presentar** | | Supervisor general de operaciones | 1 | | Nutriólogo para el diseño de menús | 1 | | Supervisor auxiliar de operaciones | 1 | | Chef | 1 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Personal / Rol** | **Total de meses de experiencia acreditados en el rol** | **Total de puntos** | | Supervisor general de operaciones. | De 12 a 36 meses | **1.00** | | Mayor a 36 meses | **2.00** |   El máximo de puntos a asignar para el Supervisor general de operaciones es de 2.00 (sólo se requiere uno).   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Personal / Rol** | **Total de meses de experiencia acreditados en el rol** | **Total de puntos** | | Nutriólogo para el diseño de menús | De 12 a 24 meses | **1.00** | | Mayor a 24 meses | **2.00** |   El máximo de puntos a asignar para el nutriólogo para el diseño de menús es de 2.00 (sólo se requiere uno)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Personal / Rol** | **Total de meses de experiencia acreditados en el rol** | **Total de puntos** | | Supervisor auxiliar de operaciones | De 12 a 24 meses | **0.50** | | Mayor a 24 meses | **1.00** |   El máximo de puntos a asignar para el supervisor auxiliar de operaciones es de 1.00 (solo se requiere uno)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Personal / Rol** | **Total de meses de experiencia acreditados en el rol** | **Total de puntos** | | Chef | De 12 a 24 meses | **1.00** | | Mayor a 24 meses | **2.00** |   El máximo de puntos a asignar para el chef es de 2.00. (solo se requiere uno)  El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para el subrubro 3.1.3 de la presente tabla. | **7.00** |
| 1.1.2 | Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo a sus conocimientos académicos y/o profesionales) | En relación con el personal propuesto en el rubro “1.1.1 Experiencia”, el Licitante deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.  Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, El LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupara los puestos de Supervisor general de operaciones, Nutriólogo 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 conforme se describe a continuación:  **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.  **Nutriólogo 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.  **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.  **Chef:** Licenciado en Nutrición Humana o Gastronomía. Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para obtención del Distintivo H.  Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:  **Supervisor general de operaciones:**   |  |  | | --- | --- | | Presenta Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP. | **1.00**  **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. | **0.50**  **Puntos** | | No presenta título, cédula o certificado | **0.00**  **Puntos** |   Los puntos máximos a obtener será 1.00 (se requiere uno)  **Nutriologo para elaboración de menús**   |  |  | | --- | --- | | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP. | **0.50**  **puntos** | | Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura. | **0.25**  **Puntos** | | No presenta título, cédula o certificado | **0.00**  **Puntos** |   El máximo de puntos a asignar para el nutriólogo para el diseño de menús es de 0.50 (sólo se requiere uno)  **Supervisor auxiliar de operaciones**   |  |  | | --- | --- | | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP. | **1.00**  **Puntos** | | Presenta certificado emitido por una Institución de validez oficial ante la SEP de conclusión de licenciatura SEP y certificado. | **0.50**  **Puntos** | | No presenta título, cédula o certificado. | **0.00**  **Puntos** |   Los puntos máximos a obtener serán 1.00. (se requiere uno)  **Chef**   |  |  | | --- | --- | | Título y/o cédula profesional de licenciatura emitida por una Institución de validez oficial ante la SEP. | **2.00**  **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. | **0.50**  **puntos** | | No presenta título, cédula o certificado. | **0.00**  **Puntos** |   Los puntos máximos a obtener serán 2.00 (Se requiere uno).  El Instituto verificará la información proporcionada a fin de asignar los puntos correspondientes. | **4.50** |
| 1.1.3 | Dominio de herramientas | El Licitante deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollara el personal para la prestación del servicio, lo anterior mediante certificaciones, diplomas y/o diplomas expedidos por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.  El licitante deberá presentar los documentos mediante los cuales acredite la o las certificaciones y el o los diplomas a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Personal / Rol** | **Personal máximo** | **Certificaciones** | **Puntos** | | Supervisor general de operaciones (1 persona); nutriólogo para el diseño de menús (1 persona); Supervisor auxiliar de operaciones (1 persona); Chef (1 persona) | 4 personas | Presenta dos documentos expedidos por Institución competente por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas. | 2.50 | | Presenta un documento expedidos por Institución competente, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas. | 1.00 | | No presenta ninguna certificación | 0.00 |   Para efectos de la evaluación, en caso de que el Licitante integre en su expediente un número de certificaciones mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden definido en la relación que entregue el Licitante como parte de su propuesta; a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones solicitadas.  En caso de que dos o más Licitantes acrediten el mismo número de certificaciones, obtendrán la misma puntuación.  El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro 1.1.1. | **2.50** |
| **1.1.4** | Capacidad de equipamiento | 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.   En la visita que realice el Instituto, el licitante deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, al menos con:   |  |  | | --- | --- | | 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 |   Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:   |  |  | | --- | --- | | Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido. | 0.50  Puntos | | Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido | 0.25  Puntos | | Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido. | 0.15  Puntos |   2. Transporte especializado para alimentos preparados.  Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:   |  |  | | --- | --- | | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES | | 1 | VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA. | | 1 | VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS. |  |  |  | | --- | --- | | Acredita 2 vehículos | 0.50 puntos | | Acredita vehículo 1 | 0.25 puntos | | No acredita vehículos | 0.00 puntos |   Para obtener los puntos señalados, el licitante deberá acreditar que los vehículos sean modelo 2012 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 verificará la información proporcionada a fin de asignar los puntos correspondientes. | **1.00** |
| **1.2** | **Capacidad de los recursos económicos** | Conforme lo establece el artículo 57 fracción 3, y 78 inciso b) de las POBALINES, el Licitante deberá presentar la última declaración fiscal anual y la última declaración fiscal provisional de Impuesto Sobre la Renta presentadas ante la Secretaria de Hacienda y Crédito Público (SHCP) a la que está obligado, que contenga el sello digital; sus estados financieros del ejercicio fiscal de 2017 y el cálculo de las razones financieras para evaluar su capacidad económica; en los cuales deberán demostrar que cuenta con ingresos equivalentes hasta el 20% del monto de su oferta.  Se considerará monto de la oferta, el resultado que se obtenga de multiplicar 2,680 que es la cantidad total de servicios estimados promedios a servir por día, por 5 días de servicio por el costo unitario del menú que sea ofertado por el licitante.  2,680 \* 5 \* costo unitario de menú = 20% monto de la oferta del licitante | **2.00** |
| **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 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral VI de los *Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes.*  El Licitante obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener | **0.50** |
| **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 0.50 (punto cincuenta) 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. | **0.50** |
| **1.5** | **Niveles de calidad requeridos por la convocante.** | 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 50 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento 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.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  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.  **Puntos a otorgar 0.68 puntos**  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-2015 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar en 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.  **Puntos a otorgar 0.68 puntos**  d) Presentar de sus instalaciones, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación. Presentar copia simple.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  e) Presentar copia simple del documento 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 copia simple.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  f) Presentar copia del contrato y programa correspondiente al año 2017 o 2018 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar copia de las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar en 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.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  g) Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México y el Valle de México. 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.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  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 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.  **Puntos a otorgar 0.68 puntos**  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 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.  **Puntos a otorgar 0.66 puntos**  **Total de puntos a asignar: 6 puntos** | **6.00** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 2** | **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE**  **Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.** | | **18.00** |
| *Subrubro* | *Concepto* | *Forma de evaluación* | *Puntos Esperados* |
| **2.1** | **Experiencia del licitante** (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate) **y**  **Especialidad del licitante** (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) | El Licitante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados en la presente convocatoria, para lo cual deberá presentar copia simple legible de contratos celebrados con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.  El Instituto entiende por “servicios con similares características y condiciones” lo siguiente:   1. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos cuatro días. 2. Que se haya brindado el servicio de alimentación tipo bufete para al menos 1,000 servicios al día durante la vigencia contractual.   Para la asignación de puntos, el Licitante deberá presentar una relación de contratos que se entregan, indicando:   1. Número consecutivo. 2. Número de contrato. 3. Vigencia. 4. Fecha de formalización. 5. Monto. 6. Objeto. 7. Nombre del cliente. 8. Cantidad de fojas que componen el contrato. 9. Indicador de folio donde inicia el contrato. 10. Indicador de folio donde termina el contrato.   El Licitante deberá presentar como mínimo 1 (un) contrato y como máximo 5 (cinco) contratos, que cumplan con los requisitos solicitados.  Los puntos se asignarán conforme a lo siguiente:   |  |  | | --- | --- | | Concepto | Puntos máximos | | Experiencia | 9.00 | | Especialidad | 9.00 |  1. **Por lo que respecta a la Experiencia**, se asignarán los puntos al Licitante que acredite, la mayor cantidad de días en la suma de sus contratos.   Para el resto de los Licitantes se aplicará una regla de tres. En caso de que dos o más Licitantes acrediten el mismo número de días de experiencia, se dará la misma puntuación a los Licitantes que se encuentren en este supuesto.  Para los contratos vigentes, se tomarán únicamente los días transcurridos hasta el 30 de abril de 2018.  En caso de que los Licitantes presenten contratos que hayan iniciado su vigencia antes del periodo establecido (diez años), únicamente se tomarán en cuenta para el cómputo la cantidad de días que hayan transcurrido dentro del periodo de tiempo establecido (diez años).   1. **Por lo que respecta a la Especialidad** se asignarán los puntos conforme a lo siguiente: 2. Se asignarán nueve puntos (9.00) al Licitante que presente la mayor cantidad de servicios de alimentación proporcionados en la suma de todos los contratos presentados.   Para el resto de los Licitantes se aplicará una regla de tres. En caso de que dos o más Licitantes acrediten la misma cantidad de servicios, se dará la misma puntuación a los Licitantes que se encuentren en este supuesto.  Para determinar la cantidad de servicios de alimentación y asignar los puntos correspondientes, se deberán presentar facturas y/o CFDI donde conste los servicios efectivamente prestados, las cuales deberán ser congruentes con las cláusulas, anexos, apéndices y demás documentos que acompañen el o los contratos presentados para acreditar la experiencia y la especialidad (máximo 5).  Las facturas y/o CFDI, deberán estar acompañadas con una relación en formato Excel, la cual deberá estar impresa y ser coincidente con la versión electrónica presentada, No. de servicios.  Por lo que únicamente se evaluará son la cantidad de servicios que se acredite que fueron prestados, entendiéndose por esto, cada servicio de comida efectivamente pagado.  Para efectos de la evaluación, en caso de que el Licitante integre en su expediente un número de contratos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden definido en la relación que entregue el Licitante como parte de su propuesta; a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta o consecutivo de la página del archivo, en caso de ser un procedimiento misto, para propuestas electrónicas, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de contratos solicitados. | **18.00** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 3** | **PROPUESTA DE TRABAJO**  **Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.** | | **8.00** |
| 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: | |  |
| *Subrubro* | *Concepto* | *Forma de evaluación* | *Puntos Esperados* |
| 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:   * 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** |
| 3.1.2 | 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:   * Procedimiento para la prestación del servicio de comedor. * Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. * Procedimiento para la transportación de alimentos preparados (Catering).   *El Plan de Trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstos en Anexo 1 de la presente convocatoria.* | **2.00** |
| 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** |
| **Rubro 4** | **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS**  **Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona** | | **10.00** |
| *Subrubro* | *Concepto* | *Forma de evaluación* | *Puntos Esperados* |
| **4.1** | Cumplimiento de contratos | 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.  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.  En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimiento de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto. | **5.00** |
| **4.2** | Medición de desempeño en la prestación oportuna de los servicios. | LICITANTE presentará una carta en la que conste manifestación expresa del cliente de desempeño en la prestación oportuna de los servicios, es decir, que no se le haya impuesto penalizaciones en por lo menos tres meses consecutivos durante la vigencia de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada.  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.  En caso de que dos o más LICITANTES acrediten la misma medición de desempeño de contratos, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto. | **5.00** |
| **Total de puntos y porcentajes asignados para evaluar la oferta técnica** | | | **60.00** |
| **Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente** | | | **45.00** |

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 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.

# 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 = MPemb x 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;

# 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 5.2de 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:

1. 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.

1. 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.
2. 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.

# 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:

1. **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, C.P. 01900 en la Ciudad de México, en días hábiles con horario de 09:00 a 18:00 horas.
2. **Documento electrónico en formato PDF.** Podrá ser descargado desde la página web del INSTITUTO en el siguiente vínculo: [www.ine.mx/licitaciones/ | Servicios INE | Licitaciones|](http://www.ine.mx/licitaciones/%20|%20Servicios%20INE%20|%20) ; 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](http://www.compranet.gob.mx) | Enlaces de interés: | Instituto Nacional Electoral. Lo anterior, en términos del acuerdo Octavo del REGLAMENTO.
3. Asimismo, se difundirá un ejemplar de dichas actas en CompraINE para efectos de su notificación a los licitantes que no hayan asistido al acto.

Lo anterior sustituye a la notificación personal.

# 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 **16 de mayo de 2018 a las 12:00 horas**, en Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, C.P. 01900, en la Ciudad de México, **siendo optativo para los LICITANTES su asistencia a la misma**.

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

# 6.1.2 Solicitud de aclaraciones:

1. 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:
   1. 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

* 1. Del representante legal del LICITANTE: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas.

1. Las solicitudes de aclaración, se presentarán **a más tardar el día 14 de mayo de 2018 a las 12:00 horas**, **en el domicilio en que se llevará a cabo la Junta de Aclaraciones, señalado en el primer párrafo de este numeral,** siendo optativo enviar las solicitudes de aclaración vía correo electrónico a las cuentas [atencion.proveedores@ine.mx](mailto:atencion.proveedores@ine.mx), [roberto.medina@ine.mx](mailto:roberto.medina@ine.mx).
2. 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.
3. 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.
4. 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.

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

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.

# 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 **23 de mayo de 2018 a las 12:00 horas**, en Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México.

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

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

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

# 6.2.3 Inicio del acto

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

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

Una vez iniciado el Acto se procederá a registrar a los asistentes.

# 6.2.4 Desarrollo del Acto

1. 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.**
2. 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.
3. En cumplimiento a lo estipulado en el artículo 42 fracción II del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción III inciso j) de las POBALINES, de entre los LICITANTES que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con el servidor público que el INSTITUTO designe, rubrican la parte o partes de las proposiciones que en el acto determine el servidor público que presida, y
4. 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.

# Acto de Fallo

1. De conformidad con lo estipulado en el quinto párrafo del artículo 45 del REGLAMENTO, el **día 01 de junio de 2018,** se notificará el fallo por escrito a cada uno de los licitantes, levantándose el acta respectiva y se difundirá el contenido del fallo el mismo día en que se emita.
2. Con fundamento en el artículo 42 fracción III del REGLAMENTO, la fecha y hora para dar a conocer el Fallo quedará comprendida dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la establecida para el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de 20 (veinte) días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.
3. 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.

# 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, en 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.

# Posterior al fallo para personas físicas y morales:

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

1. **En formato digital (Word o Excel):**
   1. La oferta técnica, y
   2. 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.

1. **Documentación legal requerida para formalización del contrato**

**Persona moral**

1. Testimonio de la escritura pública del acta constitutiva en su caso, las reformas o modificaciones que hubiere sufrido.
2. 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.

1. Identificación oficial del representante legal vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
2. 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.
3. 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.
4. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
5. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).

**Persona física**

1. Identificación oficial vigente (credencial para votar o pasaporte o cédula profesional).
2. Constancia de alta ante la SHCP: formato R1 o Acuse electrónico con sello digital emitido por el Servicio de Administración Tributaria.
3. 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.
4. Cédula de Identificación Fiscal o constancia del Registro Federal de Contribuyentes y la última modificación.
5. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a dos meses (recibo telefónico, recibo de luz o agua).
6. **Opinión de cumplimiento de OBLIGACIONES FISCALES**

En cumplimiento a la regla 2.1.31. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de diciembre de 2017, 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

1. **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](mailto:atencion.proveedores@ine.mx) y [elizabeth.albarran@ine.mx](mailto:elizabeth.albarran@ine.mx)

En caso de que el LICITANTE no cuente con trabajadores y estos sean contratados por outsourcing deberá presentar el contrato de prestación de servicios vigente que tenga celebrado con esta última, acompañado del cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social de la empresa que presta el servicio.

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

**Garantía de cumplimiento del contrato:**

Con fundamento en la fracción II artículo 57 del REGLAMENTO, 124 de las POBALINES, el PROVEEDOR deberá presentar la garantía de cumplimiento del contrato dentro de los primeros 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del contrato, por el equivalente al 15% (quince por ciento) del monto máximo total del contrato, sin incluir el IVA.

La garantía de cumplimiento del contrato deberá ser en **pesos mexicanos** a nombre del Instituto Nacional Electoral y deberá estar vigente hasta la conclusión de las obligaciones establecidas en el contrato a plena satisfacción del INSTITUTO.

El PROVEEDOR deberá presentar la garantía en alguna de las formas previstas a continuación:

**I.** Mediante póliza de fianza otorgada por institución autorizada por la SHCP. **(Anexo 8)**

**II.** Con carta de crédito irrevocable, expedida por institución de crédito autorizada conforme a las disposiciones legales aplicables, o

**III.** Con cheque de caja o certificado expedido a favor del Instituto.

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

# PENAS CONVENCIONALES; PENAS CONTRACTUALES

# Penas convencionales

Con base en el artículo 62 del REGLAMENTO, si el PROVEEDOR incurriera en algún atraso en el cumplimiento de los plazos para la prestación del servicio de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 “Especificaciones técnicas” de la presente convocatoria, le serán aplicables penas convencionales, mismas que no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

De conformidad con el artículo 145 segundo párrafo de las POBALINES, dicha pena convencional será del 10% por cada 10 minutos de atraso en la prestación del servicio contados a partir de los horarios señalados para el inicio del servicio en el numeral 5.3 del Anexo 1 “Especificaciones técnicas”, calculado sobre el monto total de los servicios prestados durante el desayuno, comida o cena en que ocurra el atraso.

# Penas contractuales

# Se aplicará al PROVEEDOR penas contractuales de acuerdo con lo siguiente:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Motivo de la pena contractual** | **Monto a penalizar** |
| 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. |

| **No.** | **Motivo de pena contractual** | **Número de incidencias por día de servicio otorgado** | **Monto a penalizar** |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación del servicio en el comedor, conforme el Apéndice H. | Por cada empleado que falte. | El costo de 10 menús. |
| 3 | Si el personal del “PROVEEDOR” 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 10 menús. |
| Por cada queja recibida. | El costo de 10 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 10 menús. |
| Por cada queja recibida. | El costo de 10 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 a disposición del “INSTITUTO”. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 8 | Por no cumplir con lo establecido en el Apéndice A | 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 el 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 10 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 10 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 10 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 10 menús. |
| 17 | No cumplir con el Programa de Catering respecto a las condiciones del traslado de alimentos preparados que el “PROVEEDOR” puso a disposición del “INSTITUTO”. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 10 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 10 menús. |
| 19 | Por no contar con los alimentos, el equipo y las instalaciones listas (20 minutos) 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 el comedor donde se lleve a cabo la preparación de los alimentos. | Por cada incumplimiento detectado. | El costo de 15 menús. |
| 21 | Por iniciar el servicio con el menú incompleto, derivado de atrasos en la preparación de los mismos. | Por cada platillo faltante al inicio del servicio. | El costo de 10 menús. |

El monto de las penas contractuales, 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

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

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

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

El pago del servicio quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PROVEEDOR deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, en el entendido de que si el contrato es rescindido, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

# DEDUCCIONES

Para el presente procedimiento no aplicarán deducciones.

# PRÓRROGAS

Para el presente procedimiento no se otorgarán prórrogas.

# 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:

1. Por caso fortuito o fuerza mayor;
2. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados;
   1. Cuando se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por el Órgano Interno Control, y
   2. 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.

# RESCISIÓN DEL CONTRATO

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

1. Si deja de sostener el precio establecido en su oferta económica;
2. Si durante la vigencia del contrato, el INSTITUTO corrobora que el PROVEEDOR ha proporcionado información falsa, relacionada con su documentación legal y/o sus ofertas técnica y económica; o
3. Si el monto calculado de la pena convencional excede el monto de la garantía de cumplimiento.
4. Si el PROVEEDOR incumple con cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato;
5. Si el PROVEEDOR incumple con cualquiera de las obligaciones establecidas en el anexo o anexos del contrato correspondientes a la información contenida en el Anexo técnico y sus anexos, la oferta técnica y económica del PROVEEDOR;
6. Si no presenta la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos que se establece en el numeral 7.2 de la presente convocatoria, y
7. Cuando la autoridad competente lo declare en concurso mercantil, o bien se encuentre en cualquier otra situación que afecte su patrimonio en tal forma que le impida cumplir con las obligaciones asumidas en el contrato.

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

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

De conformidad con lo señalado en el artículo 152 de las POBALINES, concluido el procedimiento de rescisión de un contrato se formulará y notificará el finiquito correspondiente, dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, lo anterior sin perjuicio de lo dispuesto en la fracción III del artículo 79 del REGLAMENTO.

# 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 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 servicios, sea igual al pactado originalmente.

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

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

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

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

# Causas para desechar las proposiciones.

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

1. Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus apéndices 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 LICITANTEse encuentra en alguno de los supuestos de los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO o el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.
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 al menos en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma.
5. Cuando la proposición no se presente foliada.
6. Cuando los precios ofertados se consideren no aceptables, de acuerdo a lo señalado en el artículo 2 fracciones XLI del REGLAMENTO.
7. Cuando el objeto social de la empresa licitante no se relacione con el objeto de la presente contratación.
8. Por no obtener la puntuación mínima esperada para considerar que la oferta técnica es solvente y susceptible de evaluarse económicamente.
9. Por presentar condiciones de pago distintas a las establecidas en la convocatoria, o no cotizar todos los conceptos contenidos en el formato del Anexo 7 “Oferta económica” de la presente convocatoria.

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

# 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 las proposiciones presentadas no sean 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 los artículos 44 fracción II, 47 y 52 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.

# Cancelación del procedimiento de licitación.

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

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

# INFRACCIONES Y SANCIONES

Se estará a lo dispuesto por el Titulo Sexto del REGLAMENTO**.**

# INCONFORMIDADES

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

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

# SOLICITUD DE INFORMACIÓN

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

# 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Lic. Alma Olivia Campos Aquino**

Jefa del Departamento de Licitaciones

y Control y Seguimiento de Proveedores

# ANEXO 1

# Especificaciones Técnicas

# Objeto de la Contratación.

Suministrar el servicio de alimentos con sistema de autoservicio para medios de comunicación, policía federal y observadores nacionales e internacionales, durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018.

# Antecedentes.

Es indispensable contar con la prestación del servicio de comedor extraordinario previo y durante la jornada electoral 2018, para poner a disposición de medios de comunicación, policía federal y observadores nacionales e internacionales una opción de alimentos que satisfaga las necesidades de los mismos y con ello realizar las funciones asignadas para el desarrollo de la Jornada Electoral 2018.

# Descripción general del servicio.

El otorgamiento del servicio se llevará a cabo durante 5 días (4 días completos y desayuno para el quinto día) en el inmueble que se menciona a continuación:

|  |  |
| --- | --- |
| **INMUEBLE** | **DIRECCIÓN** |
| I.N.E Tlalpan | Viaducto Tlalpan No. 100, colonia Arenal Tepepan, Delegación Tlalpan, C.P. 14610, Ciudad de México |

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 asistirán al comedor, 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 extraordinario se le notificará al “PROVEEDOR” vía correo electrónico, con un mínimo de 12 Hrs. de anticipación.

# Características generales del servicio extraordinario.

Para la prestación del servicio, el “PROVEEDOR” deberá considerar un estimado de:

* 2,950 servicios estimados de desayunos
* 3,400 servicios estimados de comidas y
* 2,600 servicios estimados de cenas

El servicio de comedor para la Jornada Electoral, se deberá otorgar en un comedor, el cual será denominado “comedor anexo”, para lo cual se instalará una carpa con las instalaciones necesarias a un costado de la Macrosala de medios, cuyas medidas podrán verificar de acuerdo con el apéndice “J” del presente. En caso de existir un cambio en la ubicación del “comedor anexo”, el “INSTITUTO” informará por medio del Supervisor del Contrato, por medio electrónico con un mínimo de 24 Hrs.

El “PROVEEDOR” para llevar a cabo la prestación de los alimentos durante la vigencia del contrato, podrá considerar la instalación de una carpa que cuente con las instalaciones necesarias para la instalación de equipo de trabajo, preparación de alimentos, cocción de alimentos, lavado de alimentos y de utensilios de cocina. Así como considerar, los equipos y utensilios necesarios (estufones, refrigeradores, congeladores, tarjas, repisas, anaqueles, etc.) para llevar a cabo la preparación de alimentos, cuidando en todo momento los procesos salubres de preparación de alimentos o podrá considerar la prestación del servicio mediante “catering”. Lo anterior, en caso de considerar la instalación de una carpa con el equipo necesario para la preparación y prestación del servicio, será a cargo directamente del “PROVEEDOR”, sin que esto genere un costo adicional para el “INSTITUTO”, para lo que el “INSTITUTO” le notificará con al menos 24 horas de anticipación, el lugar en el que se podrá instalar lo antes mencionado.

Así mismo, el “PROVEEDOR” deberá garantizar que cuenta con una sede externa cerca de las instalaciones del “INSTITUTO”, equipada con lo necesario para la preparación de los alimentos, en caso de que la cocina adicionada dentro del inmueble de Tlalpan, falle o presente algún problema de operación para la prestación del servicio.

De igual manera, el “PROVEEDOR” deberá de contar mínimo con 2 (dos) vehículos (1 con cámara de refrigeración y 1 con caja seca) para la entrega de los alimentos en los tiempos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio.

El “INSTITUTO” proporcionará el servicio de telefonía convencional e IP, por lo que éste será únicamente para realizar llamadas locales e internas al “INSTITUTO”, en caso de efectuarse un mal uso de este servicio, el costo será con cargo al “PROVEEDOR”.

# Prestación del servicio de comedor durante la Jornada Electoral.

**5.1 - Integración de menú**

El menú diario del servicio extraordinario de comedor que se requiere servir en el “comedor anexo”, deberá estar integrado por:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Patrón menú desayuno** | | |
| Platillo | Descripción | Tamaño de la porción |
| Futa de temporada | 2 (dos) distintos | 250 gramos. |
| Cereales | Granola surtida o cereal surtido | Libre |
| Plato fuerte | Son 3 (tres) opciones a servir conforme a lo siguiente:   1. 1 (uno) a base de huevo. 2. 1 (uno) a base de pollo o res: 3. 1 (uno) complemento de desayuno (chilaquiles, sándwich, quesadillas, hotcakes, enchiladas etc.) | Para los platos fuertes de desayuno, deberá considerarse porción de 300 gramos. |
| Frijoles | Cualquier preparación | Libre |
| Aderezo | 4 (cuatro) distintos. | Libre |
| Bebida | Café, té, agua natural y jugo de fruta natural. | Libre |
| Complementos | Salsa de mesa, pan dulce, pan salado, tortilla; y todos los que se requiera conforme a los platillos del menú del día. | Libre |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:   1. 3 (tres) guisados del día en diferentes preparaciones a base de carne. 2. 3 (tres) opciones a la plancha:  * Pechuga de pollo * Carne asada * Filete de pescado  1. 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Patrón menú cenas** | | |
| 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 4 (cuatro) opciones a servir conforme a lo siguiente:   1. 2 (dos) guisados del día en diferentes preparaciones a base de pollo y carne. 2. 1 (uno) opciones a la plancha:  * Pechuga de pollo * Carne asada  1. 1 (uno) opciones adicionales para cena | 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 | 2 (dos) tipos diferentes de ensalada sola o combinada por día a base de:  Fruta (sola o combinada)  Verdura mixta cruda  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 deberán consultar en la **Guía básica general para la integración de menús** que se describe en el **Apéndice A.**

**5.2 - Programación de menús**

Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado por el nutriólogo del **“PROVEEDOR”**, acorde a las características y necesidades de los comensales que asistirán al comedor, 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.

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

1. Nombre del platillo
2. Tamaño de la porción
3. Valor calórico por porción
4. Ingredientes
5. Procedimiento de preparación

El “PROVEEDOR” deberá comprobar ante el personal de supervisión 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 el sazón, la presentación, consistencia y sabor de los alimentos, de lo contrario se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las penalizaciones correspondientes.

Con la finalidad de atender las recomendaciones realizadas por el **Gobierno Federal a través de la Secretaria de Salud**, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana, el “PROVEEDOR” deberá atender y aplicar lo correspondiente en el comedor donde se lleve a cabo la prestación del servicio, 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:

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.**

**5.3 - Horarios de servicio**

Es necesario cumplir cabalmente con los horarios que se tienen establecidos para el comedor, como se indica en la tabla siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVICIO** | **HORARIO** |
| Desayuno | 7:00 a 9:00 |
| Comida | 13:00 a 16:30 |
| Cena | 20:00 a 22:30 |

El “PROVEEDOR” deberá tener todos los materiales y alimentos listos para su servicio con 20 (veinte) minutos de anticipación al horario de inicio de operación del comedor.

El “PROVEEDOR” deberá contemplar durante la vigencia de la prestación del servicio, un mesero por cada 20 personas de aforo en el comedor, así como 8 garroteros encargados de retirar el plaque y loza sucia, para que ésta sea lavada y secada conforme a los procedimientos de sanidad e higiene correspondientes.

Queda estrictamente prohibido que las figuras antes mencionadas, soliciten a los usuarios del comedor, propina o cuota por el servicio que estos brinden. En caso de detectar un caso como el antes mencionado, el Supervisor del Contrato, solicitará el cambio de ese personal, por lo que el “PROVEEDOR” contará con un máximo de 12 horas para realizar el cambio necesario y contar con la plantilla completa, de acuerdo a lo solicitado en el párrafo anterior.

El “INSTITUTO” suministrará para la prestación de los servicios energía eléctrica, servicio de agua corriente y servicio telefónico, dichos servicios serán para el uso exclusivo del servicio.

# Manejo higiénico de alimentos y control de calidad

1. 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:
2. 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.
3. Manual de desinfección de superficies vivas, donde el “LICITANTE” establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal.
4. 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 cisticerco 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.

El “PROVEEDOR” deberá recabar diariamente la información antes señalada, debiendo utilizarlos como herramientas de trabajo durante la prestación del servicio, así como, demostrar su implementación al momento en que el personal de supervisión por parte del “INSTITUTO” así se lo solicite. Es importante señalar que durante la vigencia del contrato, el “INSTITUTO” supervisará el cumplimiento de lo antes mencionado, en caso de no cumplir con lo solicitado por el “INSTITUTO” y 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 penalizaciones correspondientes.

1. **Conservación de alimentos y monitoreo de temperaturas en cocina instalada por el “PROVEEDOR”.**

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:

1. **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.

1. **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.

Asimismo, si el “PROVEEDOR” considera necesario colocar registros de temperatura en otras áreas del servicio, quedará bajo su criterio y sin costo adicional para el “INSTITUTO”. Finalmente, el “PROVEEDOR”, deberá mantener la temperatura de los alimentos durante todo el servicio, de tal suerte que los alimentos deberán conservar la temperatura hasta el momento que son servidos en platos o tazones y ofrecidos a los comensales.

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

# Equipo, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio extraordinario

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

El “PROVEEDOR” deberá presentar 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 “LICITANTE” se compromete a proporcionar por cada 5 asientos de aforo un juego de servicio para mesa integrado por:

1. Jarra de policarbonato blanca.
2. Servilletero de acero inoxidable.
3. Salsera de acero inoxidable.

Para el comedor anexo, el “PROVEEDOR” deberá proveer del personal necesario y abastecer el equipo necesario para el montaje de mesas, sillas y mantelería en mesas, la elección de mesas y sillas serán a decisión del “PROVEEDOR”, sin embargo, el “INSTITUTO” considera como mínimo que se contemplen mesas con capacidad mínima para 8 personas redondas o rectangulares y sillas metálicas acolchonadas, así como, todo aquel equipo e implementos adicionales que considere necesario para el otorgamiento e imagen del servicio, que deberá ser acorde al espacio en que se brindará el servicio, el cual puede contemplar observabdi las medidas que se detallan en el apéndice “J” del presente Anexo Técnico.

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 el cumplimiento, en caso de no cumplir con lo solicitado y presentado por parte del “PROVEEDOR, se levantará el reporte correspondiente y se aplicarán las penalizaciones que correspondan.

# Equipamiento y/o reposición

1. **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 y vasos de vidrio de alta resistencia al impacto o de policarbonato con una capacidad de 200 o 300 mililitros, como mínimo el 70% de los servicios solicitados en el comedor. Asimismo, el “INSTITUTO” verificará al inicio del contrato el número de juegos de servicio para el comedor anexo.

# Supervisión

El “Supervisor del contrato”, designará un supervisor o supervisores para que lo asistan en el comedor anexo donde se llevará a cabo la prestación del servicio extraordinario de comedor para la Jornada Electoral 2017-2018, los cuales supervisarán desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas del comedor, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el contrato; antes, durante y después del servicio, para que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio.

Se pondrá particular énfasis en lo siguiente:

* Gramaje de porciones
* Plantilla de personal
* Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal
* Manipulación e higiene en los alimentos de conformidad con las normas de higiene solicitadas por el “INSTITUTO”
* Registro de temperatura
* Recepción de materias primas y traslado de alimentos
* Abastecimiento de materia prima
* Horarios para la prestación del servicio

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

# Evaluación y seguimiento a los alimentos

##### 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.

1. **Responsabilidad Civil.**

En caso de que algún comensal presente alguna 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 una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto de $2´000,000.00 (dos 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.

1. **Muestreo Bacteriológico.**

El “PROVEEDOR”, estará obligado a conservar las muestras testigo del menú del día del comedor, mismas que deberá conservar en refrigeración por un lapso de 48 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 2 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 enviará las muestras testigo del menú, a fin de que se realicen los análisis clínicos o microbiológicos, en los casos siguientes:

1. Caso clínico de infección estomacal y/o
2. 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 anexo, de acuerdo al ejemplo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Comedor Anexo** | **Ejemplo** |
| Número de reportes en el comedor anexo Tlalpan | 7 |
| Número de asistencia por día en el comedor anexo Tlalpan | 600 |
| Porcentaje de reportes recibidos. | 1.16 % |
| 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 anexo.

El tipo de análisis clínico a realizar deberán ser:

|  |  |
| --- | --- |
| **Parámetro** | **Microbiológicos a realizar a la muestra testigo** |
| Alimentos preparados. | Microbiológico básico:   * 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”.

1. **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 qué 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 del comedor, 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 del comedor. | 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 copia simple al supervisor del contrato durante los 5 días posteriores a la realización del estudio.

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

# Control del personal del “PROVEEDOR”

1. **Perfiles y puestos.**

El “LICITANTE” deberá presentar una relación de la plantilla del personal que utilizará para brindar el servicio, debiendo para tal efecto apegarse a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Puesto** | **Requisitos** |
| 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  Debiendo acreditar por lo menos un año de experiencia, en actividades similares a lo solicitado.  Adjuntar copia del título y/o cédula profesional y certificados o diplomas con validez oficial y currículo con datos personales y laborales.  Adjuntar 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. |
| Nutriólogo | Profesionista con grado de licenciatura en Nutrición, debiendo acreditar por lo menos un año de experiencia en actividades relacionadas a lo solicitado.  Adjuntar copia del título y/o cédula profesional y certificados o diplomas con validez oficial, así como currículo con datos personales y laborales.  Adjuntar 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. |
| Supervisor auxiliar de operaciones | Profesionista de nivel licenciatura o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía o administración.  Con experiencia de por lo menos un año en puesto similar, deberá contar con excelente actitud de servicio.  Adjuntar copia del título y/o cédula profesional y certificados o diplomas con validez oficial y currículo con datos personales y laborales.  Adjuntar 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. |
| Chef | Licenciado en Nutrición Humana y/o contar con estudios de Gastronomía comprobables.  Adjuntar copia del título y/o cédula profesional y certificados o diplomas con validez oficial y currículo con datos personales y laborales.  Adjuntar 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 por lo menos un año en puesto similar.  Adjuntar currículo con datos personales y laborales. |
| Cajero (a) | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Almacenista | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Personal de servicio | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Ayudante General | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Personal de Servicio en Línea | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |
| Meseros | Currículo donde compruebe experiencia mínima de un año en puesto similar. |

A fin de que el “INSTITUTO” compruebe las habilidades y conocimientos del personal que será destinado para llevar a cabo la prestación del servicio, el “LICITANTE” deberá anexar 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.

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.

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”, 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.

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

1. **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 el comedor, 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** |
| 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. | Deberá ser un profesionista con grado de Licenciatura en Nutrición  Debiendo acreditar por lo menos 1 (un) año de experiencia, en actividades similares a lo solicitado.  Adjuntar copia del título y/o cédula profesional; y currículum con datos personales y laborales. |

1. **Vestimenta y accesorios**

Todo el personal que brinde el servicio, 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:

1. Uniforme limpio y en buen estado, con logotipo de la empresa y de conformidad con lo que la empresa presente en su propuesta técnica.
2. Presentación y limpieza personal, cabello corto y/o recogido, uñas cortas, sin tatuajes en zonas visibles al igual que sin perforaciones en la cara.
3. Para caballeros: sin bigote y/o barba, Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto.
4. Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis)
5. Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes.
6. No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.)
7. No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.
8. El personal de servicio, deberá contar con zapato antiderrapante, pantalón negro, camisa blanca de servicio.

Si el personal del “PROVEEDOR” 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, tomándolo como incumplimiento, por lo que se levantará el reporte correspondiente que será utilizado para la aplicación de las sanciones económicas correspondientes.

# Suministro de materias primas en caso de preparar alimentos en cocina instalada por el proveedor y calidad de los productos

El “PROVEEDOR” 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 copia simple legible, 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 copia simple legible, 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 copia simple legible, análisis de clembuterol, 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 penas correspondientes.

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.

Los horarios de abastecimiento en caso de llevar a cabo la preparación y elaboración de alimentos en la cocina instalada por el “PROVEEDOR” serán 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 aplicará las penas correspondientes.

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 para la vigencia del contrato. Asimismo, se obliga a mantener una reserva reguladora del 20% (veinte 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.

Adicionalmente, el “LICITANTE” deberá contar con 1 (un) vehículo 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.

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

1. **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 anexo” 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 el comedor.

El personal del “PROVEEDOR” se encargará del aseo general del interior del comedor, 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 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.

# Otras consideraciones

1. **Aromatización y Ventilación**

El “PROVEEDOR” se obliga a mantener aromatizado y con excelente ventilación el comedor 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 al comedor.

1. **“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.

El “PROVEEDOR” se obliga a mantener en el comedor anexo, 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 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.

# 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:

1. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
2. NMX-F-605-NORMEX 2015. sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”.
3. Norma Oficial Mexicana. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación

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

1. Presentar copia vigente 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) Copia 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.

1. 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) 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.

b) 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 2015 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar en original y copia las constancias (mínimo 15) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR.

c) Presentar de sus instalaciones, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación. Presentar copia.

d) Presentar copia 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; cuya antigüedad no podrá ser mayor a tres (3) meses previos al presente procedimiento, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas.

e) Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o en el área metropolitana. 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.

f) 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 u 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 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 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.

# Planta de proceso y Cocina con operación propia

Con la finalidad de garantizar la prestación del servicio de alimentación si éste elige la modalidad de catering, el “LICITANTE” deberá de contar en su planta de proceso y cocina con operación propia, 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 19 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.

# Pagos

1. **Reporte y control de acceso al comedor**

El control del registro de asistencia en el comedor, será a través del sistema de registro de acceso computarizado o el que crea conveniente el “INSTITUTO”, los cuales deberán ser firmados por los responsables del comedor tanto por parte del “PROVEEDOR”, como del “INSTITUTO”.

El “PROVEEDOR” deberá presentar al administrador del contrato, el CFDI correspondiente a los servicios efectivamente otorgados, debiendo el Supervisor del Contrato adjuntar el cuadro verificador de los servicios efectivamente otorgados, previa validación del administrador del contrato.

La prestación del servicio de comedor se otorgará únicamente a medios de comunicación, policía federal e invitados nacionales e internacionales, los cuales deberán acreditarse como tal.

1. **Aplicación de penas al contrato.**

El monto de las penas contractuales, 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 del comedor otro destinatario que exprese queja a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios.

El “PROVEEDOR”, en caso de hacerse acreedor de penas convencionales y penas contractuales en el contrato correspondiente, el pago se realizará hasta que se notifiquen y apliquen las mismas, mediante depósito a nombre del “INSTITUTO”, las cuales deberán estar debidamente documentadas.

# Visita a instalaciones del “LICITANTE”.

Como parte de la evaluación de las propuestas presentadas por los “LICITANTES”, en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, se hará un sorteo de fechas de visita por parte de los servidores públicos que designe el “INSTITUTO” para la verificación de las instalaciones y vehículos del “LICITANTE”, lo cual se hará constar conforme a la Cédula de verificación a instalaciones del “LICITANTE” (Apéndice I).

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 al comedor, 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 Secretaria 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 el comedor, 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 este “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:   1. 3 (tres) guisados del día en diferentes preparaciones a base de carne. 2. 3 (tres) opciones a la plancha  * Pechuga de pollo * Carne asada * Filete de pescado  1. 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 (+) (-)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. |
| 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 el comedor, 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 podrá 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. **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. **Opciones a la plancha**

1. **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).

1. **Pechuga asada.**

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

1. **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. **Opciones adicionales**

1. **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 agua. 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).

1. **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 ejemplo: tortas, soufflés, pasteles, o preparaciones con tortilla como tacos, sincronizadas, quesadillas, etc.

* 1. **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.

**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

* 1. **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 el comedor 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 fríjol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de fríjol de un día al otro, y no se aceptará 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 rompope | 60-80 |

7. Bebidas.

**Agua fresca**

Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas con sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua 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 aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y el “PROVEEDOR” tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.

**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.

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

Servicio Extraordinario

Ejemplo de planeación de menú diario

(Patrón comida)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |
| **Platillos** | **JUEVES** | **VIERNES** | **SÁBADO** | **DOMINGO** | **LUNES** |
| **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 encebolladas | Espinacas Sofía | Verdura a la mantequilla | Pepinos en rodajas |
| **Ensalada 1** | Ensalada caprice | Lechuga con apio y espinacas | Verduras al vapor | Ensalada de surimi | Germen de soya con verduras mixtas |
| **Ensalada 2** | Verduras al vapor a la jardinera | Nopales compuestos | Lechuga mixta con crotones | Betabel con jícama | 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** |
| **Fecha de última revisión** | | | **Fecha de autorización** | | |

### Apéndice C

**Relación de equipos, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio que debe proporcionar el “PROVEEDOR”.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Descripción** | **Comedor Anexo** |
| Plato trinche de loza cerámica color blanca (nuevos) | 700 |
| Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 700 |
| Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 700 |
| Tazón frijolero de loza de cerámica color blanca (nuevos) | 700 |
| Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos) | 700 |
| Vaso de policarbonato color blanco (nuevos),con una capacidad de 12 onzas o 320 ml. | 700 |
| Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos)  Embolsados individualmente | 700 |
| Servilleteros de acero inoxidable | 60 |
| Salseras de acero inoxidable | 65 |
| Jarras de policarbonato | 65 |
| Licuadoras industriales | 0 |
| Licuadora domestica | 0 |
| Basculas digitales gramataria | 1 |
| Botes recolectores para desechos con cierre hermético. | 2 |
| Carros cambro transportadores de alimentos con cierre hermético para traslado de alimentos. | CN |
| Cambros con cierre hermético para transportar alimentos líquidos para traslado de alimentos. | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 20 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 15 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN |
| Insertos de acero inoxidable de 10 cm. Con tapa para la línea de servicio. | CN |
| Cubos de acero inoxidable de varias medidas necesarios para el servicio y traslado de alimentos. | CN |
| Capelos para los insertos de la barra de ensaladas. | CN |
| Procesador de alimentos robot coupe. | 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 |
| Tablas para picar de nailamin de acuerdo al código de colores para manejo de alimentos | CN |
| Charola hexagonal para servicio | 600 |
| Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio. | CN |
| Porta cubiertos | 1 |
| Hieleras | 1 |
| Tortilleros | CN |

**\*** Se debe considerar como mínimo un equipo por el 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 EXTERNO** | | |
| **No.** | **Descripción** | **Cantidad** |
| **Recepción** | | |
| 1 | Aparato telefónico | 1 |
| 2 | Banco alto | 1 |
| 3 | Computadora con CPU, monitor, teclado y mousse | 1 |
| 4 | Extintor | 2 |

**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 del comedor al “PROVEEDOR”.**

**Apéndice E**

**Servicio Extraordinario**

**Catálogo de bienes de consumo**

| **No.** | | **Descripción** | | **Marca** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.** | | | | |
| 1 | | Acelga hoja tamaño grande | | Sin marca |
| 2 | | Aguacate maduro macizo | | Sin marca |
| 3 | | Ajo grande ( con diente grande) | | Sin marca |
| 4 | | Apio ( tallo grande) | | Sin marca |
| 5 | | Berros verdes | | Sin marca |
| 6 | | Betabel sin rabo | | Sin marca |
| 7 | | Brécol | | Sin marca |
| 8 | | Calabacita italiana | | Sin marca |
| 9 | | Cebolla blanca | | Sin marca |
| 10 | | Cebolla cambray | | Sin marca |
| 11 | | Cebolla morada | | Sin marca |
| 12 | | Cilantro | | Sin marca |
| 13 | | Col blanca | | Sin marca |
| 14 | | Coliflor | | Sin marca |
| 15 | | Chayote | | Sin marca |
| 16 | | Elote entero | | Sin marca |
| 17 | | Chile cuaresmeño | | Sin marca |
| 18 | | Chile poblano | | Sin marca |
| 19 | | Chile serrano | | Sin marca |
| 20 | | Chile habanero | | Sin marca |
| 21 | | Chile manzano | | Sin marca |
| 22 | | Ejote | | Sin marca |
| 23 | | Elote desgranado | | Sin marca |
| 24 | | Epazote | | Sin marca |
| 25 | | Espinaca fresca | | Sin marca |
| 26 | | Germen de soya | | Sin marca |
| 27 | | Germen de trigo | | Sin marca |
| 28 | | Germen de alfalfa | | Sin marca |
| 29 | | Hierba buena | | Sin marca |
| 30 | | Hierbas de olor | | Sin marca |
| 31 | | Hongos ( champiñones) | | Sin marca |
| 32 | | Hoja de aguacate | | Sin marca |
| 33 | | Hoja santa | | Sin marca |
| 34 | | Jitomate bola | | Sin marca |
| 35 | | Jitomate guaje | | Sin marca |
| 36 | | Lechuga francesa | | Sin marca |
| 37 | | Lechuga romana | | Sin marca |
| **Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.** | | | | |
| 38 | | Lechuga italiana | | Sin marca |
| 39 | | Lechuga sangría | | Sin marca |
| 40 | | Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears | | Sin marca |
| 41 | | Morrón rojo | | Sin marca |
| 42 | | Morrón verde | | Sin marca |
| 43 | | Morrón amarillo | | Sin marca |
| 44 | | Nopal grande sin espinas | | Sin marca |
| 45 | | Papa blanca grande | | Sin marca |
| 46 | | Papa cambray | | Sin marca |
| 47 | | Pepino | | Sin marca |
| 48 | | Perejil lacio o chino | | Sin marca |
| 49 | | Poro grande | | Sin marca |
| 50 | | Rábano largo | | Sin marca |
| 51 | | Romero limpio y fresco | | Sin marca |
| 52 | | Tomate verde | | Sin marca |
| 53 | | Verdolagas frescas sin raíz | | Sin marca |
| 54 | | Zanahoria | | Sin marca |
| 55 | | Zetas | | Sin marca |
| 56 | | Flor de calabaza | | Sin marca |
| 57 | | Chía | | Sin marca |
| 58 | | Camote | | Sin marca |
| 59 | | Ciruela roja seleccionada | | Sin marca |
| 60 | | Durazno melocotón seleccionado | | Sin marca |
| 61 | | Fresa seleccionada en charola | | Sin marca |
| 62 | | Guayaba tamaño primera | | Sin marca |
| 63 | | Jícama de agua | | Sin marca |
| 64 | | Kiwi seleccionado 1 | | Sin marca |
| 65 | | Mango manila 180 a 200 gramos | | Sin marca |
| 66 | | Mandarina seleccionada tangerina | | Sin marca |
| 67 | | Manzana Golden seleccionada no 113 | | Sin marca |
| 68 | | Manzana roja seleccionada starking no 113 | | Sin marca |
| 69 | | Melón chino | | Sin marca |
| 70 | | Melón valenciano | | Sin marca |
| 71 | | Mamey | | Sin marca |
| 72 | | Naranja | | Sin marca |
| 73 | | Papaya maradol | | Sin marca |
| 74 | | Pera mantequilla seleccionada no120 | | Sin marca |
| 75 | | Piña grande seleccionada | | Sin marca |
| 76 | | Plátano tabasco maduro | | Sin marca |
| 77 | | Plátano macho | | Sin marca |
| 78 | | Pulpa de mango (natural) | | Sin marca |
| **Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.** | | | | |
| 79 | | Pulpa de guanábana (natural) | | Sin marca |
| 80 | | Guanábana fruta entera | | Sin marca |
| 81 | | Sandia | | Sin marca |
| 82 | | Toronja roja | | Sin marca |
| 83 | | Tejocote dulce | | Sin marca |
| 84 | | Tuna | | Sin marca |
| 85 | | Uva sin semilla seleccionada | | Sin marca |
| 86 | | Uva roja globo | | Sin marca |
| 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 pierva 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 |
| **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 170grs 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 170 gramos cada pieza corte bistec | | De origen TIF |
| 125 | | Chicharrón delgado | | De origen TIF |
| 126 | | Chuleta ahumada 170 gramos por pieza | | De origen TIF |
| 127 | | Chuleta ahumada 170 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 170 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 170 gramos la pieza | | BASA, tilapia o blanco de nilo. |
| **Productos perecederos. Pescados y mariscos** | | | | |
| 137 | | Filete de pescado tipo tilapia pieza de 170 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. Abarrotes, 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 |
| **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 | | Cacahuate 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 cacahuate 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 |
| **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 sazonador 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 cacahuate 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 |
| **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 ligth, manzanita, sprite, fanta y lift, y considerar versiones light para el comensal 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 | | Rompope | | 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 |
| **Productos. Artículos de limpieza** | | | | |
| 266 | | Bomba para baño | | Sin marca |
| 267 | | Bolsa para cubierto | | Sin marca |
| 268 | | Bolsa para basura negra | | Sin 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 F**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Formato 1. Cédula de registro diario de temperatura de alimentos preparados (Barra de servicio caliente)** | | | | | | | | | | | |
| **Ejemplo** | |  | **Fecha** |  |  | |  |  | |  | |
|  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  | |  |
| **Barra de servicio (caliente)** | | | | | | | | |
| **Menú del día** | | **12:00** | **13:00** | **14:00** | **15:00** | | **16:00** | **17:00** |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  | |  |  |
| **Supervisó por parte del “PROVEEDOR”** | |  |  |  |  | |  |  |
| **Verificó por parte del Instituto Nacional Electoral** | |  |  |  |  | |  |  |
| **Observaciones** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |

**Apéndice G**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Formato 2. Cédula de registro diario de temperatura de alimentos preparados**  **(Barra de ensaladas frío)** | | | | | | | | | | |
| **Ejemplo** | |  |  | **Fecha** |  |  |  | |  | |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **Barra de servicio (caliente)** | | | | | | | | | | |
| **Menú del día** | | **12:00** | **13:00** | **14:00** | **15:00** | **16:00** | **17:00** | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  | | | |
| **Supervisó por parte del “PROVEEDOR”** | |  |  |  |  |  |  | | | |
| **Verificó por parte del “INSTITUTO” Nacional Electoral** | |  |  |  |  |  |  | | | |
| **Observaciones** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |
| **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** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |

**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** | | | | | | | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |  |  |

**Vo. Bo. PROVEEDOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Vo. Bo. INE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Apéndice H**

# 

# Plantilla mínima de personal por comedor

|  |  |
| --- | --- |
| **Puesto** | **Total de personal por puesto** |
| Supervisor general de operaciones de servicio Preparación de Alimentos | **1** |
| Supervisor auxiliar de operaciones | **1** |
| Chef | **1** |
| Ayudante de cocina | **5** |
| Cajero (a) | **1** |
| Almacenista | **1** |
| Meseros | **20** |
| Ayudante general | **5** |
| Personal de servicio en línea | **8** |
| **Total de personal para el comedor** | **43** |

**Apéndice I**

**Cedula de visita a las instalaciones del “LICITANTE”**

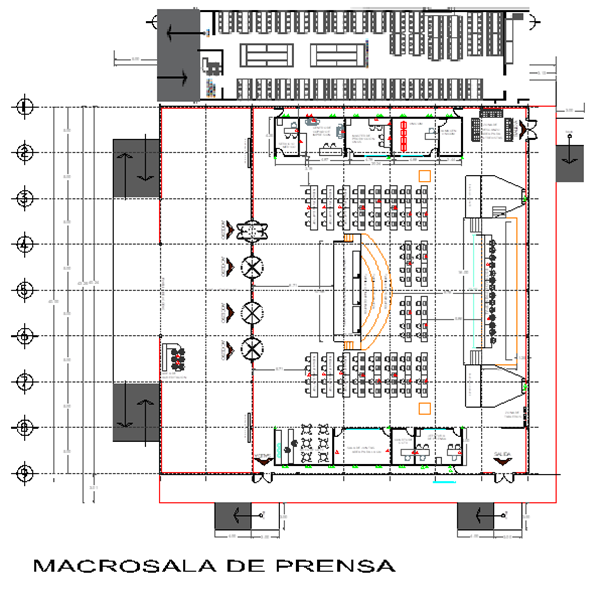
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **“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 RATIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCI ONAL | **1** |  |  |  | | | | CAMARAS DE CONSERVACION, REFRIGERACION Y CONGELACION | **1** |  |  |  | | | | EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERI A (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC) | **1** |  |  |  | | | | ALMACEN DE SECOS | **1** |  |  |  | | | | ALMACEN DE PRODUCTOS QUIMICOS DE LIMPI EZA | **1** |  |  |  | | | | MAQUINAS DE ENVASADO AL VACIO Y ATMOSFERA MODIFI CADA | **2** |  |  |  | | | | Certificado del Distintivo H del periodo 2017 | **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 al “comedor principal” y “comedor anexo”. Vehículo con caja refrigerada, de preferencia para una capacidad de carga de 1 a 5 toneladas.  Totalmente cerrada, que cuente con caja de refrigeración o congelación; o en su caso, dos cajas, una seca para alimentos calientes y otra de refrigeración | 4 |  |  |  | | | | 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** | | | | | | |

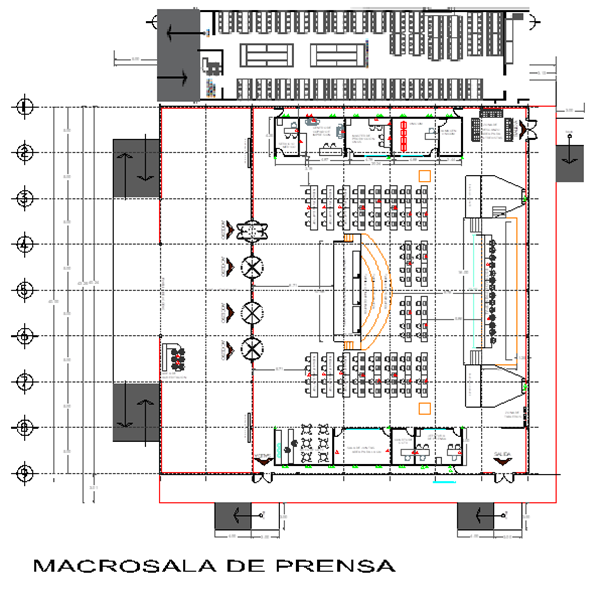
**Apéndice “J”**

**Croquis del espacio en el que se llevará a cabo la prestación del servicio**

# SUMINISTRO Y COLOCACIÓN DE CARPA PARA COMEDOR DE MEDIDAS DE 40 X 10 METROS.

SUMINISTRO Y COLOCACIÓN DE RAMPA DE ACCESO PARA COMEDOR CON MEDIDAS DE 10 X 3 METROS.





# 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 “A”

**Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO.**

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)

# ANEXO 3 “B”

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

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**C. DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

**INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL**

**P R E S E N T E.**

Con fundamentoen el artículo 36, fracción VIII del REGLAMENTO, [nombre del LICITANTE o en nombre de la empresa], manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que [nombre del LICITANTE o en nombre de la empresa], se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales y en materia de seguridad social, 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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)

# 

# ANEXO 3 “C”

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

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**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, que desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés de conformidad con lo señalado en el artículo 49 fracción IX de La Ley General de Responsabilidades Administrativas.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)

# ANEXO 4

# Declaración de integridad

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**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, 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 “[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]”.

(Lugar y fecha)

Protesto lo necesario

(Nombre y firma del representante legal)

# ANEXO 5

**Manifestación de ser de nacionalidad mexicana**

Ciudad de México, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**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 2018.

**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 2018

|  |  |
| --- | --- |
| ***CONCEPTO*** | ***Precio Unitario por menú antes de IVA*** |
| DESAYUNO |  |
| COMIDA |  |
| CENA |  |
| *SUBTOTAL* |  |
| *IVA* |  |
| *TOTAL* |  |

**Precio Total antes de IVA (subtotal) con letra: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Nota: Para efectos de evaluación económica, se tomará el precio total antes de IVA (Subtotal)

Se verificará que los precios unitarios ofertados sean precios aceptables.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(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/\_\_\_\_\_\_\_\_2018, de fecha de firma [\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_] por un monto máximo total de $\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ M.N. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) más I.V.A., relativo a la contratación de (bienes, arrendamiento de bienes muebles o servicios) de acuerdo con las especificaciones contenidas en el citado contrato derivadas de la Licitación Pública Nacional **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 **“LGIPE”**, 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 **“LGIPE”**, 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 **“LGIPE”**, 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 **“LGIPE”**, 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 apoderado legal, socios, directivos, ni alguna de las personas que intervendrán con el objeto del presente contrato, se encuentran en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 79 del **“Reglamento”**.

Asimismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que ni su apoderado legal, socios y directivos que intervendrán con el objeto del presente contrato, se encuentran en el supuesto establecido en el artículo 49, fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

**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 del CFDI 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, el CFDI 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 trasferencia electrónica a la cuenta bancaria que indique el **“Proveedor”**.

***Cuando el contrato se pacte en dólares:*** Los CFDI’s 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 Requirente) del **“Instituto”**, y señala como domicilio para los efectos del presente contrato, el ubicado en (señalar domicilio).

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

1. Por caso fortuito o fuerza mayor;
2. Cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el servicio contratado:
3. Cuando se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por el Órgano Interno Control del **“Instituto”**, y
4. 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 lX 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:

1. Si el **“Instituto”** corrobora que el **“Proveedor”** ha proporcionado información falsa, relacionada con su documentación legal o su oferta técnica o económica;
2. Si el monto calculado de la pena convencional (o deducciones **si aplica**) excede el monto de la garantía de cumplimiento, o
3. 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 Órgano Interno Control del **“Instituto”** en el ámbito de sus atribuciones y en apego a lo previsto en los artículos 70 del **“Reglamento”** y 82, párrafo 1, inciso g) del Reglamento Interior del **“Instituto”**.

**Décima Séptima.- Confidencialidad.**

El **“Proveedor”** no podrá divulgar ningún tipo de información relacionada con el presente contrato, y tampoco podrá utilizarla en su beneficio o de terceros, sin la previa autorización expresa y por escrito del **“Instituto”**.

**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.\_** yen 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”**  **Si aplica: Licenciado Bogart Cristóbal Montiel Reyna**  Director Ejecutivo de Administración  **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** | Por el **“Proveedor”**  **C. (Nombre)**  **(si aplica: Representante o Apoderado Legal)** |

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**

1. Con fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_ el Instituto Nacional Electoral publicó la convocatoria de licitación número \_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Las empresas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, decidieron presentar una propuesta de manera conjunta para el procedimiento de licitación número \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ relativa a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. 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:

1. Concurren 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.
2. Se reconocen mutuamente la personalidad que ostentan y que cuentan con las facultades necesarias y suficientes para celebrar el presente convenio privado.
3. 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:

**CLÁUSULAS**

**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** |
| **Obligaciones derivadas de la convocatoria** | ***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)*  ***S*e 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 ...* |
| **Documentación legal y administrativa** | La**EMPRESA 1**  *(Anotar razón social o denominación)* se obliga a presentar los siguientes formatos:   * 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** | ***Instrucciones*:**  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.  ***Ejemplo****:*  **LaEMPRESA 1**  *(Anotar razón social o denominación)*  **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)*  Numeral \_\_ Entrega de…  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.*

**EMPRESA 2** *(Anotar razón social o denominación)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligaciones** | | **Forma cómo se exigirá el cumplimiento** |
| **Obligaciones derivadas de la convocatoria** | ***La EMPRESA 2***  *(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 2**  *(Anotar razón social o denominación)*  *Presentará las facturas dentro del plazo señalado en la convocatoria.* |
| ***La EMPRESA 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  ***S*e obliga a …(\*)**  *(Derechos de autor y propiedad intelectual)* |  |
| ***La EMPRESA 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  **Se obliga a …(\*)**  *(Protección de datos personales)* | *Ejemplo:*  **EMPRESA 2**  *(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 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  **Se obliga a …(\*)**  *(Responsabilidad laboral)* |  |
| ***La EMPRESA 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  **Se obliga a …(\*)**  *(Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales)* |  |
| ***La EMPRESA 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  **Se obliga a …(\*)**  *(Entrega de la garantía de cumplimiento del contrato)* |  |
| ***La EMPRESA 2***  *(Anotar razón social o denominación)*  **Se obliga a …(\*)**  *(Rescisión y modificación del contrato)* | *En caso de modificación al contrato la* **EMPRESA 2**  *(Anotar razón social o denominación)*  *Previa notificación por escrito de parte del administrador del contrato, dará respuesta en un plazo no mayor a ...* |
| **Documentación legal y administrativa** | La**EMPRESA 1**  *(Anotar razón social o denominación)* se obliga a presentar los siguientes formatos:   * 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** | ***Instrucciones*:**  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.  ***Ejemplo****:*  **LaEMPRESA 1**  *(Anotar razón social o denominación)*  **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)*  Numeral \_\_ Entrega de…  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/MANCOMUINADA.-** Las partes convienen de manera expresa que cada uno de los firmantes, quedará obligada en forma **conjunta y solidaria/mancomunada** 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**  **RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN** |  | **EMPRESA 2**  **RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN** |
|  |  |  |
| **TESTIGO** |  | **TESTIGO** |

# 

# ANEXO 11

# Registro de participación

DRMS.jpg



**NACIONAL**

**INTERNACIONAL**

**X**

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

**No. LP-INE-024/2018**

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

# 

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONVOCANTE** | **LICITANTE** | | | | | |
| **INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL** | **Nombre o Razón Social:** | | | | | |
| **Domicilio: Periférico Sur No. 4124, Edificio Zafiro II, Sexto piso Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México** | **Domicilio:** | | | | | |
| **Objeto de la contratación:**  **Servicio de comedor extraordinario con sistema de autoservicio durante la Jornada Electoral Federal 2017-2018** | **RFC:** | | | | | |
| **Teléfonos para contacto:** | | | | | |
| **( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | |
| **Lada Número** | | | | | |
| **( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | |
| **Correo electrónico:**  [atencion.proveedores@ine.mx](mailto:atencion.proveedores@ife.org.mx)  [roberto.medina@ine.mx](mailto:roberto.medina@ife.org.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 vía correo electrónico** | scriba una cita del documento o del resumen de un punto interesante. Puede situar el cuadro de texto en cualquier lugar del documento. Utilice la ficha Herramientas de cuadro de texto para cambiar el formato del cuadro de texto de la cita.] | | | | |
| **Si** |  | **No** |  |  |
|  |  |  |  |  |

***Porque mi país me importa***

# ANEXO 12

# Constancia de recepción de documentos

| **Documentación** | **Presenta** | **Recibe** |
| --- | --- | --- |
| **6.2.4 Del Acto de Presentación y Apertura de proposiciones** | | |
| 1. 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** | | |
| 1. 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). |  |  |
| 1. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en los artículos 59 y 79 del REGLAMENTO, **Anexo 3 “A”** (en original). |  |  |
| 1. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de estar al corriente en el pago de las obligaciones fiscales, **Anexo 3 “B”** (en original). |  |  |
| 1. Manifestación, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en supuesto alguno de los establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, **Anexo 3 “C”** (en original). |  |  |
| 1. 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** |  |  |
| 1. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es de nacionalidad mexicana. ***Anexo 5*** |  |  |

| 1. 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), d), e) y f)**. El representante común podrá firmar la oferta técnica y la oferta económica, asimismo, presentar la proposición. |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4.2 Oferta técnica** | | |
| 1. 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). 2. 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 Ponderación, mismos que se encuentran señalados en el numeral 5.1 de la presente convocatoria. |  |  |
| **4.3 Oferta económica** | | |
| Los LICITANTES deberán presentar en original la oferta económica, debiendo preferentemente requisitar el **Anexo 7** de la presente convocatoria, conteniendo como mínimo los requisitos que en dicho anexo se solicitan.  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. |  |  |

***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.

# 