



CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NÚMERO LA-011L6J001-E10-2020, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS, EN LO SUCESIVO “LA COMISIÓN”, REPRESENTADA POR SU APODERADO LEGAL, LIC. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA, Y POR LA OTRA, PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V., EN LO SUCESIVO “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, REPRESENTADA POR SU REPRESENTANTE LEGAL, C. GUSTAVO RODRÍGUEZ YÁÑEZ, ACTUANDO DE MANERA CONJUNTA SE DENOMINARÁN “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS: -----

I. DECLARACIONES

I.1.- De “LA COMISIÓN”:

I.1.1.- Constitución. - La Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, fue creada mediante Decreto del Poder Ejecutivo Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 13 de febrero de 1959. La Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creada mediante Decreto del Poder Ejecutivo Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de febrero de 1980, teniendo por objeto la edición e impresión de los libros de texto gratuitos, así como toda clase de materiales didácticos similares.

I.1.2.- Facultades.- El Lic. Manuel Alejandro Pedroza García, en su carácter de Apoderado Legal, cuenta con facultades para suscribir el presente instrumento jurídico, lo cual se acredita mediante el instrumento notarial número 62,104 de fecha 11 de abril de 2019, otorgado ante la fe del Notario Público número 201, de la Ciudad de México, Lic. Héctor Manuel Cárdenas Villarreal, mismo que contiene el Poder General para Pleitos y Cobranzas y Actos de Administración, conferido a su favor por el Director General del Organismo, el Dr. Miguel Antonio Meza Estrada.

I.1.3.- Domicilio. - Su domicilio actual es el ubicado en la calle de Rafael Checa, Número 2, Colonia San Ángel, en la Alcaldía Álvaro Obregón, en la Ciudad de México, Código Postal 01000, sin perjuicio de que cambie éste y lo dé a conocer a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” en su oportunidad.

I.1.4.- Autorización y Partida Presupuestal. - Mediante solicitud de fecha 13 de febrero de 2020, la Subdirección de Adquisiciones, solicitó al Departamento de Contratos la elaboración y suscripción del presente contrato, para lo que se cuenta con la partida presupuestal número 22104, de acuerdo a la solicitud de pedido número 500007870.

I.1.5.- R.F.C.- Su Registro Federal de Contribuyentes es: **CNL590212RL8.**

I.2.- De “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”.

I.2.1.- Constitución. - Es una Empresa legalmente constituida conforme a las leyes mexicanas, según consta en la Escritura Pública número 48,953, de fecha 09 de septiembre de 2013, otorgada ante la fe del Licenciado Conrado Zuckermann Ponce, Notario Público Número 105 de Naucalpan, Estado de México.

I.2.2.- Facultades. - El C. Gustavo Rodríguez Yáñez, en su carácter de Representante Legal, está facultado para obligarse en los términos de este contrato de conformidad con el cardinal 19 párrafo primero y segundo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, acreditando su personalidad jurídica con original del Instrumento Notarial número 48,953 de fecha 09 de septiembre de 2013, otorgada ante la fe del Licenciado Conrado Zuckermann Ponce, Notario Público Número 105, en el Municipio de Naucalpan de Juárez, en el Estado de México, de conformidad con lo señalado en el cardinal 15 último párrafo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, aplicado de manera supletoria a la Ley de Adquisiciones, en atención a su artículo 11 primer párrafo, mismo que no ha sido modificado o revocado; así mismo, se realizó el cotejo y compulsas del original del referido instrumento legal con la copia simple, de conformidad con el cardinal 15-A fracción II de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la cual quedará a resguardo del Departamento de Contratos.

I.2.3.- R.F.C.-Su Registro Federal de Contribuyentes es: **PGA-130909-MQ8.**

I.2.4.- Domicilio. - Señala como domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones, aún y las de carácter personal, el ubicado en Cerrada Revolución No.36, Colonia 8 de agosto, Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03820, Ciudad de México, Teléfono: 5277-5396, 7693-8632 y 5515-4822, de conformidad con el artículo 305 del Código Federal de Procedimientos Civiles. Dicha normatividad es aplicada de manera supletoria a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, de conformidad con su artículo 11 primer párrafo, sin perjuicio a lo estipulado en los cardinales 49 del Reglamento en relación al domicilio y 35 fracción II de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo en lo atinente a las notificaciones; así mismo, serán aplicadas de igual manera demás disposiciones aplicables a la Ley de la materia, siendo supletorias de la Ley de la materia, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo conforme a lo consagrado en el Título Tercero, Capítulo Sexto y el Código Federal de Procedimientos Civiles, en su Título Séptimo, Capítulo Tercero, ambas en lo atinente a las notificaciones.

I.3.- De “LAS PARTES”:

I.3.1.- En la celebración del presente contrato no ha existido vicio alguno del consentimiento, como se manifiesta en el Libro Cuarto de las Obligaciones, Primera Parte, Título Primero, Capítulo I del Código Civil Federal en lo atinente a Vicios del Consentimiento.

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Rafael Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
Álvaro Obregón, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg





1.3.2.- Deberán de proporcionar en cualquier momento a la Secretaría de la Función Pública, en el ejercicio de sus facultades, así como a los órganos internos de control, con motivo de las auditorías, visitas o inspecciones que practiquen, todos los datos e informes relacionados con el contrato de mérito, de conformidad con el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, mismos que deberán solicitar mediante oficio a los servidores públicos y a los proveedores que participen en ellas, señalando el plazo que se otorga para su entrega, el cual se determinará considerando la naturaleza y la cantidad de fojas de dicha información y documentación, sin que en ningún caso pueda ser inferior a cinco (5) días naturales, acorde al artículo 107 del Reglamento de la Ley de Marras. En el supuesto de que los servidores públicos o los proveedores consideren que el plazo otorgado es insuficiente, podrán solicitar la ampliación del mismo, señalando las razones que lo justifiquen.

II. FUNDAMENTO LEGAL DEL CONTRATO.

II.1.- El presente contrato se celebra con fundamento en los artículos 134, párrafo tercero y cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 45, 46 primer párrafo y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 81, 82 primer párrafo, 84 y 85 de su Reglamento, así como otras disposiciones vigentes aplicables.

III. CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO. "LA COMISIÓN" requiere por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" el servicio de comedor, de conformidad a las especificaciones descritas en el Anexo Único que forma parte integral del presente contrato, y de conformidad con lo siguiente:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO	
1	TEQUESQUINÁHUAC	COMIDAS	16,500	18,600	\$72.69	\$ 1,199,385.00	\$ 1,352,034.00
	BOX LUNCH	6,300	6,320	\$52.69	\$ 331,947.00	\$ 333,000.80	
	CEREAL	2,100	2,525	\$25.22	\$ 52,962.00	\$ 63,680.50	
SUBTOTAL					\$ 1,584,294.00	\$ 1,748,715.30	
IVA					\$ 253,487.04	\$ 279,794.45	
TOTAL					\$ 1,837,781.04	\$ 2,028,509.75	
PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO	
2	QUERÉTARO	COMIDAS	34,306	39,300	\$77.69	\$ 2,665,233.14	\$ 3,053,217.00
	BOX LUNCH	18,687	20,763	\$54.69	\$ 1,021,992.03	\$ 1,135,528.47	
	CEREAL	5,020	5,580	\$25.22	\$ 126,604.40	\$ 140,727.60	
SUBTOTAL					\$ 3,813,829.57	\$ 4,329,473.07	
IVA					\$ 610,212.73	\$ 692,715.69	
TOTAL					\$ 4,424,042.30	\$ 5,022,188.76	

GRAN TOTAL	\$ 6,261,823.34	\$ 7,050,698.51
-------------------	------------------------	------------------------

Se describe el servicio con sus correspondientes precios unitarios de conformidad con el artículo 47 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
3100002079

Carretera Miguel Alemán - San Ángel, C.P. 01000
Carretera Obregón, CDMX T: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg





SEGUNDA. - CONTRAPRESTACIÓN. El valor de este contrato fluctuará, de conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, entre un importe mínimo de: **\$ 6,261,823.34 (SEIS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS VEINTITRES PESOS 34/100 M.N.)**, mismo que incluye el 16% (dieciséis por ciento) por concepto del Impuesto al Valor Agregado, y un importe máximo de: **\$ 7,050,698.51 (SIETE MILLONES CINCUENTA MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS 51/100 M.N.)**, misma que incluye el 16% (dieciséis por ciento) por concepto del Impuesto al Valor Agregado. Los precios son en moneda nacional y permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, a entera satisfacción de **"LA COMISIÓN"**.

TERCERA. - FORMA DE PAGO. "LA COMISIÓN" no proporcionará anticipo de conformidad con el artículo 13, primer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. El pago del contrato se realizará semanalmente, sujeto al calendario de gasto autorizado a ejercer cada mes, para tal efecto, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá presentar en la Dirección de Recursos Financieros los siguientes documentos:

- Factura con nombre y firma del titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales para la sede de Tequesquínahuac y por el Jefe de Departamento de Información y Seguimiento para la sede de Querétaro
- Oficio de cumplimiento de tiempo y forma, firmado por la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, donde declare que ha cumplido con los pagos correspondientes en materia de Seguridad Social, y en su caso indicar las incidencias o descuentos a los que haya lugar.
- Copia del contrato, debidamente formalizado.
- Copia de la fianza de cumplimiento.
- En su caso, copia del oficio de cesión de derechos de cobro.

Las facturas deberán cumplir con los requisitos fiscales establecidos en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, ya que es obligación de todo contribuyente (persona física o moral) que cuente con comprobantes fiscales digitales (CFD), enviar al correo: facturacion@conaliteg.gob.mx (en archivos pdf y xml) de **"LA COMISIÓN"** la factura electrónica a más tardar dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a aquel en que se realice la operación de facturación y proporcionar una representación impresa de dicho documento para su trámite de pago.

La recepción de facturas para su revisión y pago se llevará a cabo en la Dirección de Recursos Financieros, conforme a sus políticas de revisión y pago, ubicada en el primer piso de la calle Rafael Checa número 2, Colonia San Ángel, en la Alcaldía Álvaro Obregón, en la Ciudad de México, C.P. 01000.

A la recepción de la documentación mencionada en el tercer párrafo de esta cláusula, se efectuará el pago de la factura que ampare la prestación total del Servicio y a entera satisfacción de **"LA COMISIÓN"**, a través de transferencia bancaria, siempre y cuando la documentación se encuentre completa, de lo contrario, se dará aviso a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** para modificar lo conducente y se ingrese a trámite nuevamente.

En caso de procedencia de la penalización determinada en la cláusula décima segunda del presente contrato, el pago de la factura quedará condicionada proporcionalmente, al pago que **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deba efectuar por concepto de penas convencionales, de acuerdo a lo establecido en el artículo 95 segundo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la fianza de cumplimiento.

Se le notifica a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, la incorporación al Programa de Cadenas Productivas, de conformidad con lo siguiente:

"LA COMISIÓN" se encuentra incorporada al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C, Institución de Banca de Desarrollo (NAFIN) mediante convenio de incorporación de fecha 4 de mayo de 2007, por lo cual **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** podrá realizar mediante NAFIN operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico, inscribiéndose y sujetándose a la Disposiciones Generales del Programa de Cadenas Productivas, y sus Modificaciones, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 6 de abril de 2009 y el 25 de junio de 2010, y lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

CUARTA. - ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO. - De conformidad con el artículo 84 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el encargado de administrar el contrato para la sede de Tequesquínahuac, será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de **"LA COMISIÓN"**, el Ing. Alain Ríos Islas, y para la sede de Querétaro, el Jefe de Departamento de Información y Seguimiento de **"LA COMISIÓN"**.

QUINTA. - CESIÓN DE DERECHOS. **"LA COMISIÓN"** con fundamento en el artículo 46, último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, proporcionará los datos de identificación de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, para que pueda ceder los derechos de cobro de cuentas por pagar a través de los intermediarios financieros, para operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico en cadenas productivas, mecánica operativa que aceptan tácitamente **"LAS PARTES"**.

DE LEGROS
 FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
 5100002079
 Rafael Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
 Álvaro Obregón, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg





Las solicitudes de cesión de cobro que presente **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá establecer claramente la cantidad a ceder y el nombre de la empresa beneficiaria; dicha solicitud de cesión deberá ser firmada por el representante o apoderado legal de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** y el beneficiario.

En caso de solicitar la cancelación de una cesión de cobro, deberá ser con la aceptación del beneficiario; si la solicitud de cancelación de cesión es sin anuencia del beneficiario, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** podría dejar de ser solvente y la **"LA COMISIÓN"** se reserva el derecho de terminar anticipadamente el contrato.

SEXTA. – LUGAR Y PLAZO DEL SERVICIO.

Lugar. – El Servicio se prestará en los inmuebles de **"LA COMISIÓN"**, ubicados en las siguientes direcciones:

PARTIDA 1.

- **TEQUESQUINÁHUAC:** Calle Martín Luis Guzmán, sin número, Colonia Nueva Ferrocarrilera, Código Postal 54030, en el Municipio de Tlalnepanitla de Baz, en el Estado de México.

PARTIDA 2.

- **QUERÉTARO. PLANTA DE PRODUCCIÓN:** Av. Acueducto, número 2, Parque Industrial Bernardo Quintana, Código Postal 76246, en el Municipio El Marqués, en el Estado de Querétaro.

Plazo. – **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** brindará el Servicio de Comedor del diecisiete (17) de febrero al treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veinte (2020).

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" acepta que, en caso de incumplimiento en la realización del Servicio, se obliga a pagar la pena convencional pactada en la cláusula décima segunda del presente contrato y de conformidad con el artículo 53 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 primer párrafo de su Reglamento.

Las incidencias justificadas por fuerza mayor o caso fortuito, deberán hacerse del conocimiento entre **"LAS PARTES"** mediante escrito, en el caso de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá ser dirigido a La Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de **"LA COMISIÓN"**, de conformidad con el artículo 91, tercer párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

SÉPTIMA.- IMPUESTOS, DERECHOS Y OBLIGACIONES.- **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** cuenta con el documento correspondiente, vigente, expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relativo a la opinión del cumplimiento de sus obligaciones fiscales, conforme a las reglas 2.1.31, 2.1.39 y 2.1.40 de la resolución miscelánea fiscal para 2020, emitida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de diciembre de 2019, de conformidad con el artículo 32D, del Código Fiscal de la Federación, del cual presenta copia a **"LA COMISIÓN"**, al momento de la adjudicación del presente contrato.

Cuenta con la Opinión de Cumplimiento Positiva de sus Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social vigente expedida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, de conformidad al Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214 y su Anexo Único dictado por el H. Consejo Técnico, relativo a las Reglas para la obtención de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de febrero de 2015.

Cuenta con la Opinión de cumplimiento positiva de obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero, descuentos de conformidad con el Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, publicado en el DOF el 28 de junio de 2017, ante el INFONAVIT.

OCTAVA. – GARANTÍAS.

De cumplimiento. **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a garantizar mediante fianza divisible de conformidad con el artículo 81, fracción II del Reglamento de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, por el 10% (diez por ciento) del valor total del importe del contrato sin incluir el IVA expedida por Institución de Fianzas legalmente autorizada para ello, derivadas de las obligaciones contraídas a través del presente contrato, según lo dispuesto en los artículos 48 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 39 fracción II, inciso i), numeral 5 de su Reglamento. Dicha fianza debe ser entregada en el Departamento de Contratos de **"LA COMISIÓN"** con fundamento en el numeral C.4.2. de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"LA COMISIÓN"**, dentro de los diez (10) días naturales posteriores a la firma del presente instrumento para su validación, en atención a lo dispuesto en el numeral C.4.5. de las citadas Políticas de mérito, de no hacerlo en el plazo convenido, se tendrá por incumplimiento del contrato a partir de ese momento, quedando **"LA COMISIÓN"** en aptitud de proceder conforme a lo señalado en los artículos 59 y 60 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 114 fracción II de su Reglamento y notificará a la Secretaría de la Función Pública el incumplimiento de la obligación.

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
510002079

Del Checa 2, San Angel, C.P. 01000
Carretera Obregon, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO NACIONAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA
SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA



Casos en que se aplica la fianza de cumplimiento. Se hará efectiva la fianza de cumplimiento ante la institución afianzadora, cuando se presente de manera enunciativa y no limitativa alguno de los siguientes casos:

- a) Cuando se rescinda el contrato, por incumplimiento de las obligaciones de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**.
- b) Cuando **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** subrogue los derechos y obligaciones adquiridas mediante la firma del contrato, salvo el derecho de cobro siempre y cuando sea autorizado por parte de **"LA COMISIÓN"**, con fundamento en lo establecido por el artículo 46, último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

De Seguro. - **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá responder por los daños y perjuicios que cause su personal al prestar el servicio a través de una póliza de responsabilidad civil contra daños físicos, morales y perjuicios a favor de las personas a las que está destinado el servicio de esta licitación o de **"LA COMISIÓN"**, por un monto de \$1,000,000.00, dentro de los diez (10) días posteriores a la firma del contrato, misma que deberá ser expedida por una compañía aseguradora establecida en el territorio nacional y deberá cubrir la vigencia del contrato.

De Vicios Ocultos. - **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** quedará obligado ante **"LA COMISIÓN"** a responder de los defectos, vicios ocultos y de calidad del Servicio, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido, de conformidad con lo establecido en el artículo 53, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE GARANTÍA

Fianza de Cumplimiento. Una vez que las obligaciones derivadas del presente contrato se encuentren debidamente cumplimentadas, incluyendo con esto los trámites administrativos que se generen, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** contará con un término de sesenta (60) días naturales, para realizar la solicitud de cancelación al Departamento de Contratos, de conformidad con el numeral C.4.9 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"LA COMISIÓN"**, quien será el área responsable de hacer la cancelación. Una vez transcurrido el término, **"LA COMISIÓN"** se deslinda de cualquier responsabilidad al respecto.

DÉCIMA. - VIGENCIA DEL CONTRATO. **"LAS PARTES"** convienen en que la vigencia del presente contrato será a partir de la formalización del mismo y concluirá una vez agotado el cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas que en él se contienen, o hasta culminar con el ejercicio fiscal vigente.

DÉCIMA PRIMERA. - MODIFICACIONES. El presente contrato durante su vigencia se podrá modificar de conformidad con lo establecido por el artículo 52 primero y cuarto párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y artículo 91 de su Reglamento.

DÉCIMA SEGUNDA. - PENALIZACIONES.

Convencionales. **"LAS PARTES"** acuerdan que en el caso que **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** incurriera en mora en la prestación del Servicio objeto del presente contrato, específicamente se determinará la penalización del uno por ciento (1%) sobre la factura que corresponda al mes en que incumplió con el servicio, por cada día natural de atraso sin incluir el IVA y hasta por el monto máximo de la fianza otorgada, cantidad que será descontada del pago de la contraprestación correspondiente.

Deductivas. Por el incumplimiento parcial o deficiente en la prestación de los servicios, se aplicarán las siguientes deducciones, las cuales se harán efectivas sobre la factura que se presente para su pago hasta por un 10% (diez por ciento) del monto de los servicios, en caso de que se supere dicho porcentaje se podrá cancelar parcial o totalmente la partida o bien, se podrá rescindir el contrato. Lo anterior de conformidad con el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 párrafo tercero de su Reglamento.

Concepto	Deducción
Por dejar de prestar el servicio durante un (1) día completo en cada comedor, conforme a lo solicitado	Se aplicará una deducción de 10% de la factura semanal que se presente por cada día en que se presente la situación en cada comedor.
Por no iniciar el servicio conforme al horario establecido.	Se aplicará una deducción de \$1,500.00 (Mil quinientos pesos 00/100 M.N.), por cada fracción de cinco (5) minutos, sin exceder de quince (15) minutos.
Por no prestar el servicio integral de comedor en algún turno	Se aplicará una deducción de 8.7% de la factura semanal presentada por cada turno donde no se preste el servicio
Por no cumplir con los requerimientos del menú diario, señalado en el presente anexo.	Se aplicará una deducción equivalente al diez por ciento (10%) del monto total de las comidas servidas durante el turno en que ocurra el incumplimiento.
Por no cumplir con el gramaje solicitado, cuya revisión se hará diariamente de forma aleatoria.	Se aplicará una deducción del diez por ciento (10%) del monto total de las comidas servidas en el día en que ocurra el incumplimiento, superados tres (3) platillos o el gramaje de producción es general, se aplicará el veinte por ciento (20%) del monto total de las comidas servidas en el día.

DE LABROS
 FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
 5100002079
 Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
 Barro Obregon, CDMX 1 | (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg

2020
 LEONA VICARIO
 SEÑORA MADRE DE LA PATRIA



Por no contar con los platillos alternativos en el día (carne asada, pechuga asada, huevos al gusto, quesadillas o sincronizadas).	Se aplicará una deducción del diez por ciento (10%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día en que ocurra el incumplimiento.
En caso de que se detecte o se reporte que los alimentos incluyendo agua de temporada, tengan mal sabor, estén en estado de descomposición o no se encuentren en su punto de cocción.	Se aplicará una deducción del cinco por ciento (5%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día en que ocurra el incumplimiento.
En caso de que se detecte falta de higiene en la preparación de alimentos y se encuentren objetos o residuos ajenos al platillo como plásticos, cabellos, insectos o cualquier otro objeto, la evidencia será a través de fotografías o a través del supervisor de los comedores.	Se aplicará una deducción del diez por ciento (10%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día, en que ocurra tal situación, si se llegaran a presentar más de tres (3) quejas en un (1) día o la producción del alimento en general está contaminado, se aplicará el veinte por ciento (20%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día.
En caso de que no se encuentre completa la plantilla de personal asignada por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" en los comedores de "LA COMISIÓN".	Se aplicará una deducción del cinco por ciento (5%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día en que ocurra el incumplimiento, por persona que falte. No aplicará la deducción si son cubiertas las faltas con personal de apoyo.
En caso de que no se envíe el personal de apoyo para cubrir la falta de personal asignado a la prestación del servicio, una (1) hora antes de su inicio.	Se aplicará una deducción del dos por ciento (2%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día en que ocurra el incumplimiento por elemento no cubierto.
En caso de no presentar los análisis bacteriológicos completos y solicitados en los plazos establecidos.	Se aplicará una deducción del dos por ciento (2%) del monto total de la facturación mensual, y se aplicará por cada día de incumplimiento.
En caso de no cumplir con la limpieza diaria y profunda y la fumigación mensual.	Se aplicará una deducción del dos por ciento (2%) del monto total de la facturación mensual por cada concepto y se aplicará por cada día de incumplimiento.

"LA COMISIÓN" podrá, de así convenir a sus intereses, hacer efectiva la fianza y la rescisión administrativa del contrato, aplicando el procedimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 98, párrafo primero y segundo de su Reglamento.

DÉCIMA TERCERA. - SANCIONES Y RESTRICCIONES.

Sanciones. - "LA COMISIÓN" notificará a la Secretaría de la Función Pública del incumplimiento descrito en el artículo 59, así como los supuestos consagrados en el cardinal 60 de la fracción I a la VI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, dentro de los quince (15) días naturales siguientes a la fecha en que se tenga conocimiento de alguna infracción, remitiendo la documentación comprobatoria de los hechos presumiblemente constitutivos de la infracción de conformidad con el cardinal 60 penúltimo párrafo de la Ley de marras, para que se apliquen las sanciones establecidas a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" que se ubique en alguno de los supuestos mencionados de conformidad con el Título Quinto, De las Infracciones y Sanciones, Capítulo Único de su Reglamento.

Restricciones. - "LA COMISIÓN" se abstendrá de recibir proposiciones o adjudicar contrato alguno de conformidad con los supuestos en el artículo 50 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El plazo durante el que no se podrán recibir propuestas de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" o formalizar contratos con las personas físicas o morales a quienes se les haya rescindido administrativamente más de un (1) contrato formalizado dentro del lapso de dos (2) años calendario, contados a partir de la primera rescisión, el cual no podrá ser superior a dos años calendario contados a partir de la primer rescisión del segundo contrato, de conformidad con el artículo 50 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA CUARTA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO. "LA COMISIÓN" podrá dar por terminado el contrato en forma anticipada, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, o bien, en el caso de que se inicie el procedimiento de contratación consolidada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público o por la Secretaría de Educación Pública, en estos supuestos "LA COMISIÓN" pagará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, a fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 134 párrafo tercero y cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de conformidad con el cardinal 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 102 primero y segundo párrafo y fracción I del referido cardinal del Reglamento y 14 fracción IX del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2020.

DÉCIMA QUINTA. - RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. Con apego al artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 98, párrafo primero y segundo y 99 del Reglamento de la Ley de marras, "LA COMISIÓN" podrá rescindir administrativamente el contrato sin que por ello incurra en responsabilidad, en los siguientes casos que se enumeran de manera enunciativa, más no limitativa:

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
0100002079

Calle Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
Avenida Obregon, CDMX t: (55) 5481 0400 www.gob.mx/conaliteg





- a) Cuando subroge el presente contrato.
- b) Cuando incumpla cualquiera de las condiciones contraídas en el presente contrato.
- c) Por suspensión injustificada de la prestación del servicio.
- d) Por presentar información apócrifa
- e) Cuando incumpla con la obligación de prestación del servicio establecido en el contrato, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 95 segundo párrafo de su Reglamento.
- f) Cuando no presente en tiempo y forma la fianza de cumplimiento.
- g) En general cualquier incumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato o cualquiera que se establezca como causal de rescisión en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y el Reglamento de la Ley de maras.
- h) En caso de que se agote el monto de la fianza de cumplimiento.

DÉCIMA SEXTA. - SUSPENSIÓN DE LOS SERVICIOS. "LA COMISIÓN" podrá suspender la prestación de Servicio, de conformidad con el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102 fracción II de su Reglamento.

DÉCIMA SÉPTIMA. - Para todo lo no establecido en el presente contrato será regulado de conformidad con lo estipulado en la convocatoria, la junta de aclaraciones y sus anexos de la Licitación Pública Electrónica Nacional Número LA-011L6J001-E10-2020.

DÉCIMA OCTAVA. - RELACIONES LABORALES. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" como patrón del personal que ocupe con motivo de la prestación de Servicio de objeto de este contrato, conviene expresamente en que es único responsable de las obligaciones laborales y de seguridad social que surjan de las relaciones existentes con su personal, tales como salarios, indemnizaciones y riesgos profesionales o de cualquier otra obligación o por la prestación de Servicio que derive de las citadas actividades según sea el caso, y también será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social, siendo enunciativas, más no limitativas.

Consecuentemente en ningún caso y por ningún concepto podrá considerarse a "LA COMISIÓN" como patrón directo o sustituto del personal de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", por lo que éste asume cualquier tipo de responsabilidad que con motivo de la prestación de Servicio objeto de este contrato pudiera derivarse de su relación laboral con el personal que los ejecuta, relevando de toda responsabilidad obrero-patronal a "LA COMISIÓN"; en tal virtud "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se hace responsable de todas las reclamaciones individuales o colectivas que por cualquier razón puedan presentar sus trabajadores, así como las sanciones que pudieran imponerles las autoridades administrativas o judiciales del trabajo, sacando a "LA COMISIÓN" en paz y a salvo frente a toda reclamación, demanda, litigio o sanción que su personal o cualquier autoridad pretendiese fincar o entablar en su perjuicio a consecuencia de la citada relación laboral.

DÉCIMA NOVENA. - CONFIDENCIALIDAD. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se abstendrá de divulgar por medio de publicaciones, conferencias, informes o cualquier otra forma, elementos informativos que haya obtenido o que sean resultado de su relación con "LA COMISIÓN" de conformidad con la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública su Reglamento, la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y demás disposiciones aplicables a la materia.

VIGÉSIMA. - CONTRAVENCIÓN. "LAS PARTES" convienen en que el embargo de créditos, suspensión de pagos, quiebra o huelga no libera a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" del cumplimiento de sus obligaciones con "LA COMISIÓN".

VIGÉSIMA PRIMERA. - CONCILIACIÓN. En caso de desavenencias entre "LAS PARTES" derivadas del cumplimiento del presente contrato, éstas podrán iniciar el procedimiento de conciliación previsto en el Título Sexto, Capítulo Segundo en lo atinente al Procedimiento de Conciliación del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SEGUNDA. - LEGISLACIÓN APLICABLE. Todo lo no expresamente estipulado en este contrato será regulado supletoriamente, por el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles, de conformidad con el artículo 11 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los ordenamientos que por razón de la materia le sean aplicables.

VIGÉSIMA TERCERA. - JURISDICCIÓN. Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de México y renuncian al fuero que por razón de domicilio presente o futuro les pudiera corresponder.

El presente contrato se celebra y firma en tres ejemplares, en la Ciudad de México, el día 13 de febrero de 2020.

POR "LA COMISIÓN"
EL APODERADO LEGAL

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"
EL REPRESENTANTE LEGAL

LIC. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA

C. GUSTAVO RODRIGUEZ YAÑEZ

PIGUDI GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
5100002079

Calle Checa 1, San Ángel, C.P. 01000
Ciudad de México, CDMX T: (55) 5461.3400 www.gob.mx/conaliteg





ANEXO ÚNICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR

Se requiere que **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** cuente con la infraestructura necesaria, personal técnico especializado en el ramo, procedimientos y equipos suficientes y adecuados, para que se encargue de la adquisición de insumos, su preparación y atención, garantizando que los servicios serán proporcionados con calidad, oportunidad, eficiencia y equilibrio que se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (lípidos, proteínas e hidratos de carbono) así como cumplir con las características de la dieta correcta.

RESPONSABLES

Por **"LA COMISIÓN"**.

Administrador del contrato: servidor público competente para determinar el cumplimiento del contrato y la procedencia de la aceptación de los servicios, según lo establecido en el contrato.

Supervisor: servidor público competente para supervisar el cumplimiento del contrato y reportarlo al administrador del contrato.

Por **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, en cada comedor.

Nutriólogo: con cédula profesional de nutriólogo, responsable de la elaboración y presentación de los menús y de atender cualquier reclamación de los supervisores o del administrador del contrato, deberá acudir a las instalaciones mínimo una vez por semana, por lo que deberá registrar su asistencia en un formato proporcionado por el administrador del contrato y establecerá los valores nutrimentales de cada platillo servido en las instalaciones de **"LA COMISIÓN"**.

Personal: el personal técnico especializado que incluya un supervisor, un cocinero con cedula profesional en gastronomía o mayora con dos (2) años de experiencia como mínimo y al menos cuatro (4) ayudantes de cocina y de limpieza del comedor.

COMIDA

Contenido. El servicio de comida que deberá proporcionar **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** a través del sistema de barra de autoservicio y atención al comensal en las mesas del comedor consiste en:

- Sopa: En porciones de 200 ml de sopa de verduras o pasta, consomés o cremas
- Entremés: En porciones de 100 gr., pastas, arroz o verduras al vapor
- Frijoles: refritos o de olla
- Platillo principal: En porciones en crudo de 200 gramos para carne magra y 250 gramos para pollo, además de la guarnición que lo acompañe y un platillo vegetariano; se deberán ofrecer diariamente por turno las siguientes opciones de platillos con guarnición: carne asada, pechuga de pollo a la plancha, huevos al gusto y quesadillas de acuerdo a las necesidades de los comensales.
- Postre: En porciones de 100 a 125 gramos; no deberán repetirse en la semana y como opciones podrán ser flan, gelatina, fruta en almíbar, mouse de frutas, panques, pastel, por nombrar algunos y en ningún caso se podrá dar como postre dulce empaquetado.
- Tortillas y pan
- Agua de fruta natural de sabores variados, considerando únicamente un sabor por día.
- Salsas o chiles en vinagre, de acuerdo con el platillo principal
- Barra de frutas y verduras frescas del día (desinfectadas y sin congelar) en cada servicio, consistente en: 3 tipos de frutas de la estación preparadas para servirse y 3 tipos de verduras, con 2 aderezos.
- El último viernes de cada mes se deberá proporcionar un menú especial que tendrá como platillo fuerte opciones como carnitas, barbacoa, mixiotes, mole, pozole o birria, como ejemplos, previa autorización del administrador del contrato, quién también podrá cambiar la fecha de este servicio.

Menú. **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá enviar mediante correo electrónico los últimos lunes de cada mes los menús semanales del mes siguiente, mismos que serán servidos con previa aprobación del administrador del contrato, misma que se hará llegar por la misma vía.

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Calle Checa 2, San Angel, C.P. 01000
Ciudad de México, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg



2020
LEONORA VICARIO
REVERENCÍSIMA MADRE DE LA PATRIA



BOX LUNCH

El servicio de box lunch se deberá proporcionar empacado y consiste en:

- Un refresco de 355 ml. (incluir sabor de cola y manzana de manera frecuente)
- Una fruta de la estación, limpia y desinfectada.
- Una barra energética (cereal, amaranto, multifrutas, etc.).
- Lunch consistente en alguna de las siguientes alternativas:
 - Dos tortas, una de milanesa de res o pollo con una porción de 70 gramos, y una torta con dos rebanadas de jamón de cerdo o pavo (estas porciones deberán combinarse en forma variada) al gusto, más una ración de queso de 50 gramos tipo panela, manchego, Oaxaca o amarillo, con un cuarto de aguacate tipo hass de tamaño regular, una rebanada de tomate rojo tipo bola de tamaño regular, cebolla, frijoles naturales refritos, crema, mayonesa o mantequilla y rajadas de chile jalapeño o chipotle; sándwich, croissant, sincronizada u hojaldra.
 - 2 hot dogs, cada uno con una porción de salchicha, con chile jalapeño y cebolla finamente picados, mayonesa, mostaza y salsa cátsup y 100 gramos de papas a la francesa.
 - 2 marinas, cada una con una porción 70 gramos de ensalada de pollo, atún o jamón o de pollo con mole, una ración de queso de 50 gramos tipo panela, manchego, Oaxaca o amarillo, un cuarto de aguacate tipo hass de tamaño regular y rajadas de chile jalapeño o chipotle.
 - 3 quesadillas en tortillas de maíz o harina, cada una con una porción de queso de 50 gramos tipo panela, manchego o Oaxaca o una ración de 50 gramos de carne cocida de res o pollo tipo tinga, queso rallado, crema, lechuga finamente picada y salsa.
 - 2 hamburguesas, cada una con una porción de 140 gramos en cocido de carne de res o pollo tipo hamburguesa, con chile jalapeño, queso amarillo o manchego, cebolla finamente picada, mayonesa, jitomate mostaza y salsa cátsup y 100 gramos de papas a la francesa.

OTROS SERVICIOS

CEREAL: consistente en 250 ml de leche, un plátano tabasco de 20 cm promedio y cereal variado en presentación individual de marcas reconocidas. Se requiere para la sede de Tequesquínahuac 50 servicios aproximadamente a la semana, y 140 servicios aproximadamente para la sede de Querétaro, mismos que se entregan como colación en términos de lo dispuesto en el primer párrafo de la introducción, numeral 5.11.2, en relación al 3.16 y al inciso b) del numeral 9 de la NORMA Oficial Mexicana NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas. Este servicio será otorgado a personal sindicalizado que realice actividades operativas.

Se podrá solicitar servicio de box lunch para los diferentes eventos culturales y deportivos que celebre tanto "LA COMISIÓN" como su Sindicato, con una anticipación de al menos 3 días hábiles.

UBICACIONES Y HORARIOS

INMUEBLE	DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS
TEQUESQUINÁHUAC	<p>Lunes a viernes: servicio de comida, corrido de 12:00 a 16:30 horas y de 19:00 a 20:00 horas. Sin embargo y de acuerdo a las necesidades del servicio se podrán dar comidas en cualquier horario.</p> <p>Servicios de box lunch y cereal se realizará la solicitud por parte del administrador del contrato con base a la petición realizada mediante oficio por los titulares de cada área, especificando cuál de los tipos de box lunch serán requeridos, con dos (2) días hábiles de anticipación.</p> <p>Sábados y domingos previa solicitud mediante oficio por los titulares de cada área, y del administrador del contrato con anticipación de al menos 1 día hábil.</p> <p>Los días de descanso obligatorio serán los establecidos en la Ley Federal del Trabajo, cualquier cambio será notificado por escrito o correo electrónico con al menos una semana de anticipación.</p>
QUERÉTARO	<p>Lunes a Viernes: servicio de comida, horario de acuerdo a necesidades, de 10:00 a.m. a 1h30 a.m. (del siguiente día). *Esto abarca turnos laborales de 8 y 12 horas.</p> <p>Servicio de box lunch y cereal, se realizará la solicitud por parte del administrador del contrato con base a la petición realizada mediante oficio por los titulares de cada área especificando cuál de los tipos de box lunch serán requeridos los sábados y domingos previa solicitud mediante oficio por los titulares de cada área, el administrador del contrato con anticipación de al menos un (1) día hábil.</p> <p>Los días de descanso obligatorio serán los establecidos en la Ley Federal del Trabajo, cualquier cambio será</p>

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Rafael Checa 2, San Andrés, C.P. 01000
Av. Varo Obregon, CDHX 1 (55) 5491.0409 www.gob.mx/conaliteg



2020
AÑO DE
LEONORA VICARIO
RENERMATA MADRE DE LA PATRIA

DE LIBROS
DE
SOLUCIONES
JURÍDICO



INMUEBLE	DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS
	notificado por escrito o correo electrónico con al menos una semana de anticipo.

El administrador del contrato notificará a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** vía correo electrónico, con un mínimo de 12 horas de anticipación, las fechas en que suspenderá total o parcialmente las labores del servicio del comedor.

"LA COMISIÓN" podrá modificar los horarios de prestación del servicio previo aviso al **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** con al menos una semana de anticipación.

PERSONAL

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar la relación del personal que prestará el servicio en cada comedor; esta relación deberá ser actualizada cuando cambien a sus elementos y deberá contener, como mínimo, los siguientes datos:

- a. Nombre.
- b. RFC.
- c. Numero de afiliación al IMSS y reporte bimestral del pago de cuotas obrero patronales.
- d. Certificado Médico.
- e. Análisis microbiológicos.
- f. Fotografía.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar al administrador del contrato el primer día, copia de las altas al IMSS del personal que proporcionara el servicio; así mismo copia del pago de liquidaciones y copia de las liquidaciones bimestrales de cuotas obrero-patronales del personal que proporcionará el servicio, dentro de los 30 días naturales posteriores a la conclusión de cada bimestre o escrito emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social donde manifieste que **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** no tiene adeudos con ese Instituto.

El personal tiene prohibido utilizar oficinas, áreas verdes, teléfonos oficiales, mobiliario, equipo de oficina y cómputo propiedad de **"LA COMISIÓN"** ubicados fuera del comedor.

"LA COMISIÓN" se reserva el derecho de solicitar a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** la sustitución de cualquier trabajador en caso de indisciplina, por constantes ausencias, negligencia o por demostrar escasos conocimientos sobre su trabajo.

El nutriólogo deberá estar presente en el comedor desde el inicio hasta el final de las labores mínimo una vez por semana y debe ser localizable por teléfono, por lo que proporcionará su número de teléfono celular, al administrador del contrato

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá proporcionar a su personal de manera obligatoria, al menos tres uniformes que incluyan: cofias, cubre bocas, zapatos de piel con suela antiderrapante, delantales, bata o filipina larga y mandil o casaca, y supervisar que su personal traiga las uñas cortas, sin accesorios y el cabello recogido y no usar maquillaje y que porte el uniforme limpio y completo, de conformidad con la norma NMX-F-605-NORMEX-2015.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá expedir a su personal, credenciales para identificarlos como empleados del servicio de comedor, mismas que deben incluir el número de seguridad social del IMSS y las deberán portar a la vista dentro de las instalaciones, con mica y broche.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá proporcionar un sistema electrónico de registro para la entrada y salida diaria de todo su personal que genere una lista de asistencia que formulará con el administrador del contrato y deberán cumplir con cualquier otro requisito que imponga **"LA COMISIÓN"** para este control.

El personal del **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá realizar diariamente al concluir con los servicios de comedor, la limpieza de la cocina, comedor y todo aquel elemento intrínseco al servicio como son de manera enunciativa y no limitativa: manteles, mesas, quemadores, estufas, refrigeradores, estantería y tapetes, con sus propios recursos.

Los días viernes **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** realizará limpieza profunda en las instalaciones del comedor (incluyendo instalaciones, equipo, mobiliario, maquinaria, accesorios y enseres), en el caso particular de las campanas la limpieza deberá llegar hasta los ductos de las mismas.

COMENSALES

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Calle Checa 2, San Angel, C.P. 01000
Ciudad de México, D.F. Tel: (55) 5481 0400 www.gob.mx/conaliteg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



El uso del comedor en las sedes de **"LA COMISIÓN"**, estará destinado, sin distinción para todo el personal adscrito que labora en ella, así como para prestadores de servicio social y prácticas profesionales, con fundamento en el numeral XIV, inciso 2 de los Lineamientos de Servicio Social y Prácticas Profesionales de **"LA COMISIÓN"**.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" brindará el servicio de catering directo a las mesas cuando así le sea requerido por el supervisor, en eventos especiales previa solicitud del supervisor vía correo electrónico con al menos tres (3) días hábiles (hasta 7 eventos por contrato) esto con fundamento en el artículo 70 de las Condiciones Generales de Trabajo de **"LA COMISIÓN"**.

REGISTRO

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe proporcionar el sistema electrónico de control para registro de comensales (equipo de cómputo con software, lectores ópticos, de credenciales, de huella digital, de iris o equipos similares) que sean compatibles para la conexión a la red interna de **"LA COMISIÓN"**, para obtener el registro de la cantidad de alimentos proporcionados, en caso de avería **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** tendrá dos (2) días hábiles para reponer el sistema, mientras podrá generar listas de asistencia, esto con previa autorización por parte del administrador del contrato, la cual podrá ser solicitada mediante correo electrónico.

CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS

Los sobrantes o desperdicios que se generen diario en el comedor no podrán servirse o utilizarse bajo ninguna circunstancia en los días subsecuentes, ni permanecer dentro de los refrigeradores de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, el retiro lo realizará él mismo.

El supervisor deberá presentar un control estricto del PEPS (primeras entradas primeras salidas) de los insumos almacenados y este registro se mantendrá a disposición del administrador del contrato para su supervisión en cualquier momento y deberá de solucionar cualquier falla o queja que el Administrador del contrato le indique.

El supervisor deberá responder a las recomendaciones o reclamaciones que le presente el administrador del contrato a través de actas administrativas que se levantarán en el momento que se detecte un incumplimiento en un servicio o insatisfacción en el sabor y sazón de los alimentos, si es el caso, éstos deberán ser retirados inmediatamente.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá tomar muestras de alimentos diariamente, conservándolos por 48 horas en refrigeración a fin de que tengan a la disposición del personal de **"LA COMISIÓN"** para su supervisión y, en su caso, análisis conforme a los lineamientos de la Ley General de Salud, en un laboratorio acreditado por la EMA.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá asegurarse de cumplir con las siguientes medidas:

- a) No dejar ollas ni utensilios sobre el piso ni trastos sucios al término del servicio.
- b) Designar un lugar específico para guardar los enseres de limpieza.
- c) Desinfectar los utensilios y cubiertos diariamente con algún método de desinfección según la norma NOM-251-SSA1-2009.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" será responsable de cubrir los gastos generados por la recolección de residuos no peligrosos (basura) orgánica e inorgánica, derivada del mismo servicio de comedor. Y deberá presentar copia simple de permiso o licencia sanitaria de la empresa que proporcionará el servicio de recolección.

INSUMOS

Insumos proporcionados por **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**.

Frutas de la estación, para preparar aguas de sabores.

Carnes de primera calidad (de res, cerdo y pollo), para garantizar la calidad de estos insumos, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá acreditar su origen de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal), asimismo se requiere carta certificada de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, dirigida a **"LA COMISIÓN"** e indicando el número de la licitación en la que indique expresamente que se compromete con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos de cármicos (de res, cerdo y pollo) y embutidos 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.

Además, para el caso de la carne de res, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** debe presentar copia certificada, del análisis de ciembuterol, en los que se indique que la carne de res que se oferta en el presente procedimiento, 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

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5700002079

Carretera Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
Avenida Obregon, CD.MX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/leonafiteg





realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y contar con antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio de alimentos.

En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de 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, mediante la presentación de facturas con antigüedad no mayor a seis meses a nombre del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos para alguna de las instalaciones en donde preste actualmente el servicio de comedor.

Embutidos: Únicamente jamón de pavo o de pierna de cerdo y salchichas de pavo o de cerdo, de grado de calidad fino, con al menos 16% de proteína animal por cada 100 gramos. Podrán entregar otros embutidos de semejante valor nutricional previa autorización del administrador del contrato.

Productos lácteos enteros o descremados, pasteurizados y podrán ser en sabor natural, chocolate, vainilla o fresa, yogurt natural de 125 gramos, yogurt para beber de frutas 250 mililitros y quesos tipo panela, blanco o fresco, Oaxaca, manchego y cottage.

Frutas limpias, en óptimas condiciones intrínsecas y virtuales, maduras y ser de la temporada.

Verduras limpias y desinfectadas, en óptimas condiciones intrínsecas y virtuales.

Características y marcas.

NO.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y MARCAS
Cárnicos		
1	Res	Bola o centro de cara.
		Carne magra
		Falda, concha o empuje
		Planchuela
2	Cerdo	Bola selecta
		Cabeza de lomo, lomo o pierna.
3	Pollo	Pierna y muslo o pechuga.
		Pechuga aplanada sin hueso
		Pechuga entera
		Menudencias
4	Pescado y/o mariscos	Filete, frescos y de primera calidad.
5	Embutidos	San Rafael, Peñaranda, Parma (de igual o superior calidad).
Lácteos		
6	Leche pasteurizada	Alpura, Lala, Nutri leche (de igual o superior calidad).
7	Quesos en general	Volcanes, Lala, Alpura (de igual o superior calidad).
8	Crema	Alpura, Lala, Lincott (de igual o superior calidad).
9	Yogurt	Danone, Nestlé, Yoplait (de igual o superior calidad).
Abarrotes		
10	Aceite de soya o girasol	Nutrioli, Mazola, 1-2-3 (de igual o superior calidad).
11	Aceite de oliva	Ibarra azul, extra virgen (de igual o superior calidad).
12	Arroz	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
13	Ate moreliano	La Costeña, Hérdez (de igual o superior calidad).
14	Atún en agua o aceite	Dolores, Hérdez, Nair (de igual o superior calidad).
15	Granola	Dulcerel (de igual o superior calidad).
16	Chiles en vinagre	La Costeña, Hérdez, San Marcos (de igual o superior calidad).
17	Cóctel de frutas o frutas solas en almíbar	La Pasiiega, Hérdez, La Costeña (de igual o superior calidad).
18	Consomé	Knor Suiza, Magui (de igual o superior calidad).
19	Flan	D'Gari, Jello (de igual o superior calidad).
20	Frijol flor de mayo	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
21	Frijol negro	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
22	Garbanzo	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
23	Gelatina	D'Gari, Jello (de igual o superior calidad).

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Carriel Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
Alvaro Obregón, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg





NO.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y MARCAS
24	Haba	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
25	Huevo blanco o rojo	Bachoco, Calvario (de igual o superior calidad).
26	Leche condensada	Nestlé (de igual o superior calidad).
27	Lenteja	Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad).
28	Mayonesa	Mc Cormick, Kraft, Hellman's (de igual o superior calidad).
29	Miel de abeja	Carlota (de igual o superior calidad).
30	Mole rojo almendrado en pasta	Don Pancho, Doña María (de igual o superior calidad).
31	Mole verde almendrado en pasta	Don Pancho, Doña María (de igual o superior calidad).
32	Mostaza	McCormick, Frenchs, Kraft (de igual o superior calidad).
33	Nuez en mitad de buena calidad	A granel.
34	Pan blanco de caja	Bimbo, Wonder (de igual o superior calidad).
35	Sal de mesa	La Fina, Clara, Elefante (de igual o superior calidad).
36	Salsa catsup	Del monte, Clemente Jacques (de igual o superior calidad).
37	Salsa mil islas	Clemente Jacques, kraft (de igual o superior calidad).
38	Salsa picante	Valentina (de igual o superior calidad).
39	Sopa de pasta	La moderna, Lara, Barilla (de igual o superior calidad).
40	Suavizador de carne	Tones, McCormick (de igual o superior calidad).
41	Tortillas de harina	Tía Rosa, Wonder (de igual o superior calidad).
42	Vainilla	Derman (de igual o superior calidad).
43	Vinagre de manzana	La Costeña, Clemente Jacques (de igual o superior calidad).
44	Hielo en cubitos	Fiesta (de igual o superior calidad).

ENTRADAS DE INSUMOS.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos que establezca “LA COMISIÓN” para las entradas de insumos con los que preparará los alimentos. No se recibirán insumos que no cumplan con los requisitos mínimos de calidad e higiene y marca. Todos los insumos serán verificados por el supervisor y serán rechazados cuando no cumplan con lo establecido en el presente anexo. El administrador del contrato tiene la facultad de solicitar el cambio de los productos utilizados cuando no cumplan con la calidad que se requiere.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá contar con un mínimo de cuatro equipos vehiculares (dos de caja seca y dos caja refrigerada) exclusivos para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración y caja seca para el traslado y manejo de los insumos que se utilizarán para la preparación de alimentos, presentando copia certificada de las facturas de dichos vehículos, así como de los equipos de refrigeración y las tarjetas de circulación en copia simple legible a nombre de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”. Asimismo, deberá presentar copia certificada de la auditoria sanitaria y monitoreo ambiental de cada vehículo con base a la NOM-251-SSA1-2009 y expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), con una antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo, deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio.

El gas, el agua potable para la limpieza y energía eléctrica, serán proporcionados por “LA COMISIÓN”, así como baños, lockers y demás servicios necesarios para el aseo y uso del personal de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”. Los garrafones de agua, para cocinar alimentos y preparación de aguas de sabor, deberán ser proporcionados por “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”

FUMIGACIÓN

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se compromete a fumigar el área destinada a la producción de los platillos y presentará mensualmente al Administrador del Contrato, la factura del servicio acompañada del certificado de aplicación correspondiente en el que se acredite que utiliza productos autorizados por la CICLOPLAFEST.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá proporcionar el servicio de fumigación una vez al mes y cada que se requiera en las áreas de comedor y cocina a previa solicitud del supervisor del servicio vía correo electrónico y con tres (3) días de anticipación.

EQUIPO DE COCINA Y UTENSILIOS

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá proporcionar el equipo necesario de acuerdo a la siguiente tabla y utensilios en buenas condiciones para la correcta prestación del servicio y cambiarlos cuando presenten grietas, despostillados, percutidos, doblados, etc. (la loza, jarras, ollas, cacerolas por mencionar algunos).

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
5100002079

Calle Checa 2, San Angel, C.P. 01000
Ave Obregon, CDMX T (55) 54810400 www.gob.mx/conaliteg





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS SÓLIDAS EN ACERO INOXIDABLE	Refrigerador de 2 puertas. Exterior en acero inoxidable, interior en aluminio. De aire forzado. 8 parrillas. Compresor 1/3 HP. Gas refrigerante R-134A. De 0 a 5 °C. Cuatro parrillas para uso pesado. Indicador de temperatura. Aislante de poliuretano libre de CFC. con espesor de 2 ¼"
REFRIGERADOR DE 1 PUERTA.	Exterior en acero inoxidable, interior en aluminio. De aire forzado. 4 parrillas. Compresor 1/4 HP. Gas refrigerante R-134A. De 0 a 5 °C. Cuatro parrillas para uso pesado. Indicador de temperatura. Aislante de poliuretano libre de CFC. con espesor de 2 ¼"
ESTUFA CON HORNO	Patas de tubo cédula 40 con regatón regulable. Exterior construido en su totalidad en acero inoxidable. Equipada con seis quemadores de superficie tipo atmosférico y construido en fierro fundido de forma octagonal, con capacidad de 26,000 BTU/Hr cada uno. Seis válvulas para gas. Seis parrillas de superficie de fierro fundido con cono de derrames integrado. Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3 pulgadas de espesor. Charola inferior de derrames construida en acero inoxidable. Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador. Perillas resistentes al calor e irrompibles. Horno interior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de fierro fundido.
ESTUFA CON HORNO	Estructura interior en ángulo y solera para dar robustez al equipo y patas de tubo cédula 40 tipo estructural con regatón regulable. Mueble construido en acero inoxidable. Base y posterior en lámina galvanizada pre-pintado epóxico para evitar corrosión. Respaldo tipo chimenea con copete de doble ménsula en acero inoxidable. Equipada con cuatro quemadores de superficie tipo atmosférico y construidos en fierro fundido con cono de derrames integrado y retenedor de calor. Plancha intermedia de fierro fundido cepillada para planicidad. Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3 pulgadas de espesor. Charola inferior de derrames construida en acero inoxidable. Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador. Perillas en termo-formado resistentes al calor e irrompibles. Horno inferior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de fierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300 grados centígrados. Puerta con marco estructural y contrapuerta porcelanizada. Doble parrilla de alambón cromado. Tubo de alimentación de tres cuartos de pulgada en tubo cédula 40.
PARRILLA 4 QUEMADORES	4 quemadores de fierro fundido con capacidad de 26,000 BTU/Hr. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inoxidable. Partes interiores de acero galvanizado. Válvulas para gas de uso comercial. Patas con regatones revelables.
PARRILLA 6 QUEMADORES	6 quemadores de fierro fundido con capacidad de 26,000 BTU/Hr. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inoxidable.

DE LIBROS
FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
 5100002079

DE TERCEROS
 Rafael Checa 2, San Ángel, C.P. 01000
 Álvaro Obregón, CDMX t: (55) 5481.0400 www.gob.mx/conaliteg





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
	Partes interiores de acero galvanizador. Válvulas para gas de uso comercial. Patas con regatones revelables.
PLANCHA	Plancha multiusos de cold rolled, con sercha perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de hierro fundido tipo "H" con capacidad de 30,000 BTU/Hr. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inoxidable. Válvulas para gas de uso comercial. Patas con regatones revelables.
FOGÓN DE TRIPLE QUEMADOR	Estructura de ángulo y solera de 2 x 3/16 de pulgada con regatones regulables. Equipado con quemadores a gas concéntricos circulares independientes de hierro fundido de 110,000 BTU cada uno. Charola de derrames. Válvulas para gas tipo comercial marca San-Son® modelo Junior. Tubo de alimentación frontal tipo cédula 40 de 1½ pulgada de diámetro con tuerca unión y tapón capa. Parrillas de superficie dentadas en Fierro Fundido tipo europeo. Panel de llaves en acero inoxidable. Protectores de válvulas en alambón. Presión de trabajo: 9 a 11 onzas por pulgada cuadrada. Perillas en termoformado resistentes al calor e irrompibles.
CONGELADOR	Características Capacidad en pies cúbicos: 20 pies ³ Capacidad en litros: 566 lt Canastillas: 1 Termostato: Si Temperatura de operación: -18°C Voltaje: 110 V Ciclo: 60 Hz
LAVA LOZA	Booster integrado. Fabricada en acero 304, 220V 60hz, 1 HP. Bajo cubierta
HORNO MICROONDAS	Características Puerta ergonómica resistente a altos impactos. Material: Metal y Plástico Tamaño: 56.9 x 34.9 x 41.5 cm.

MANTENIMIENTO

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá dar mantenimiento preventivo y/o correctivo a la cocina de acuerdo a las necesidades que se presenten en ese momento a fin de garantizar un óptimo funcionamiento.

[Handwritten signature]

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.
6100002079

Carretera México-Toluca, km 2.5, San Ángel, C.P. 01000
Avenida Obregón, CDMX C. (55) 54810400 www.gcb.mx/ronaliteg



