



CONTRATO NÚMERO: 5100002299

**CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS ELECTRÓNICA NACIONAL NÚMERO IA-011L6J001-E148-2021, 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 trece (13) de febrero de mil novecientos cincuenta y nueve (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 veintiocho (28) de febrero de mil novecientos ochenta (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 once (11) de abril de dos mil diecinueve (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 otrora 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, No. 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 oficio DRMSG/SA/00365/2021 de fecha diecinueve (19) de octubre de dos mil veintiuno (2021), la Subdirección de Adquisiciones, solicitó la elaboración y suscripción del presente instrumento legal al Departamento de Contratos, contando con la partida presupuestal número 22104, de acuerdo a la solicitud de pedido número 500008451.

**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 nueve (09) de septiembre de dos mil trece (2013), otorgada ante la fe del Licenciado Conrado Zuckermann Ponce, Notario Público Número 105 de Naucalpan, en el Estado de México.

**I.2.2.- Facultades y representación legal.** - El C. Gustavo Rodríguez Yáñez, en su carácter de Representante Legal, está facultado para obligarse en los términos del presente contrato de conformidad con el cardinal 19 párrafo primer y segundo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, acreditando su personalidad jurídica con original del Instrumento Notarial número 48,953, de fecha nueve (9) de septiembre de dos mil trece (2013), otorgada ante la fe del Licenciado Conrado Zuckermann Ponce, Notario Público Número 105 de Naucalpan, 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.

El signante de la persona moral de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, manifiesta bajo protesta de decir verdad que goza de plenas facultades legales para celebrar el presente contrato y que su personería y facultades no han sido limitadas ni revocadas de forma alguna.

**I.2.3.- R.F.C.-** Su Registro Federal de Contribuyentes es: **PGA130909MQ8.**

PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





**1.2.4.- REPSE.-** Cuenta con el Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas, con aviso número AR34207/2021, que contiene las siguientes actividades u obras especializadas bajo el siguiente número de folio: 85a14fed-d43e-49ce-a8ea-575d90b24b79, lo anterior de conformidad con el acuerdo por el que se dan a conocer las disposiciones de carácter general para el registro de personas físicas o morales que presten servicios especializados o ejecuten obras especializadas a que se refiere el artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo, así mismo, para la prestación del presente servicio, se proporcionarán catorce (14) empleados.

**1.2.5.- 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, en la Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03820, en la Ciudad de México, Teléfono: 55 5277-5396 y 55 7693-8632, 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 con 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 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.

**1.4.- De “LAS PARTES”:**

**1.4.1.-** 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.

**1.4.2.-** 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 cardinal 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 maras. 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 tiene su fundamento legal en los artículos 134 tercer y cuarto párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 26 fracción II, 26 bis fracción II, 28 fracción I, 45, 46 párrafo primero y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; así como los artículos 81, 82 primer párrafo, 84 y 85 de su Reglamento, así como otras disposiciones vigentes aplicables.

**III. CLÁUSULAS**

**PRIMERA. - OBJETO. “LA COMISIÓN”** requiere de la prestación del servicio de comedor, de acuerdo a las especificaciones descritas en el **Anexo Único** que forma parte integral del presente contrato, y de conformidad con lo siguiente:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		MONTO			
		MÍNIMA	MÁXIMA	UNITARIO	MINIMO	MÁXIMO	
1	TEQUESQUINAHUAC	COMIDAS	2,700	6,750	\$ 88.69	\$ 239,463.00	\$ 598,657.50
		BOX LUNCH	40	100	\$ 75.69	\$ 3,027.60	\$ 7,569.00
		CEREALES	260	650	\$ 45.50	\$ 11,830.00	\$ 29,575.00
2	QUERÉTARO	COMIDAS	4,268	10,669	\$ 88.69	\$ 378,528.92	\$ 946,233.61
		BOX LUNCH	40	100	\$ 75.69	\$ 3,027.60	\$ 7,569.00
		CEREALES	480	1,200	\$ 45.50	\$ 21,840.00	\$ 54,600.00
<b>SUBTOTAL</b>						\$ 657,717.12	\$ 1,644,204.11
<b>IVA (TASA 16%)</b>						\$ 105,234.74	\$ 263,072.66
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 762,951.86</b>	<b>\$ 1,907,276.77</b>

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

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





**SEGUNDA. - CONTRAPRESTACIÓN.** El valor de este contrato fluctuará, de acuerdo al artículo 47, fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, entre un **monto mínimo de: \$762,951.86 (SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS 86/100 M.N.)** mismo que incluye dieciséis por ciento (16%) por concepto de Impuesto al Valor Agregado, y un **monto máximo de: \$1,907,276.77 (UN MILLÓN NOVECIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS 77/100 M.N.)** mismo que incluye dieciséis por ciento (16%) por concepto de Impuesto al Valor Agregado, conviniéndose que si al concluir la vigencia no se ha agotado el importe máximo contratado, **“LA COMISIÓN”** podrá dar por terminado el presente contrato y no está obligada a amortizar el remanente del importe máximo.

Los precios son en moneda nacional y permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, por lo que **“LA COMISIÓN”** no pagará cargo extra alguno.

**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 y estará sujeto al calendario de gastos autorizado a ejercer cada mes, para tal efecto, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar en la Dirección de Recursos Financieros los siguientes documentos:

1. Factura
2. Oficio de cumplimiento de tiempo y forma del servicio y en su caso, deberá indicar las incidencias o descuentos a los que haya lugar.
3. Consumos semanales listados.
4. Fianza de cumplimiento debidamente sellada por el Departamento de Contratos.
5. Copia del contrato debidamente formalizado.
6. En su caso, copia del oficio de cesión de derechos de cobro.

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, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México, C.P. 01000.

Las facturas deberán cumplir con los requisitos fiscales establecidos en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, y debiendo enviar la factura electrónica al correo: [facturacion@conaliteg.gob.mx](mailto:facturacion@conaliteg.gob.mx) (en archivos pdf y xml) de **“LA COMISIÓN”** la factura electrónica a más tardar dentro de los 03 (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.

Dentro de los doce (12) días hábiles posteriores a la presentación de la documentación mencionada en el primer párrafo de esta cláusula, se efectuará el pago de la factura que ampare los servicios oportunamente brindados y a entera satisfacción de **“LA COMISIÓN”**, a través de transferencia bancaria, siempre y cuando la documentación se encuentre completa y se haya recibido el archivo xml de lo contrario, se le avisará a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** para que corrija lo conducente y empiece su trámite nuevamente.

**“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar los requisitos y el formato para el “Alta en el Catálogo de la Cuenta de Beneficiarios del Sistema de Administración Financiera Federal” según oficio circular que se encuentra publicado en la página web de la **“LA COMISIÓN”**, en el apartado de Recursos Financieros.

En caso de procedencia de la penalización determinada en la cláusula décima tercera del contrato de mérito, de conformidad a lo estipulado en el artículo 45, fracción XIX de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago de la factura quedará condicionado proporcionalmente, al pago que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deba efectuar por concepto de penas convencionales, de acuerdo a lo establecido en el artículo 53 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Marras, en el entendido 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 cuatro (04) de mayo de dos mil siete (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 seis (06) de abril de dos mil nueve (2009) y el veinticinco (25) de junio de dos mil diez (2010), y lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





**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 Tequesquihuac será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de “**LA COMISIÓN**” el Lic. Víctor de Lucio Moreno, y para la sede de Querétaro será la Jefa del Departamento de Información y Seguimiento de “**LA COMISIÓN**”, la Lic. Ma. Cristina García Serna.

**QUINTA. - CESIÓN DE DERECHOS.** Los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán ser transferidos por “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” en favor de cualquier persona, con excepción de los derechos de cobro, lo anterior con fundamento en el artículo 46, último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, por lo que, “**LA COMISIÓN**” 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**”.

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 COMISIÓN**” se reserva el derecho de terminar anticipadamente el contrato.

#### **SEXTA. - LUGAR Y PLAZO DEL SERVICIO.**

**Lugar. – “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** realizará el servicio en las sedes de “**LA COMISIÓN**” ubicadas en:

- Sede de Tequesquihuac: Calle Martín Luis Guzmán, s/n, Colonia Nueva Ferrocarrilera, en el Municipio de Tlalnepantla de Baz, en el Estado de México. Código Postal 54030.
- Sede de Querétaro: Avenida Acueducto, número 2, Parque Industrial Bernardo Quintana, en el Municipio El Marqués, en el Estado de Querétaro. Código Postal 76246.

**Plazo.** - El servicio se prestará del veinticinco (25) de octubre al treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veintiuno (2021).

“**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” acepta que, en caso de incumplimiento con la realización del servicio, se obliga a pagar la pena convencional pactada en la cláusula décima tercera 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.

En caso de presentarse alguna incidencia que afecte el plazo de realización, deberá ser manifestada por “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” explicando, y en su caso, documentando los motivos que la originen, así como el plazo que considere necesario en solicitar para prorrogar la prestación total del servicio, por escrito en papel membretado, debidamente firmado por su persona Representante o Apoderado Legal y dirigido a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de “**LA COMISIÓN**”, para la sede de Tequesquihuac, y al Departamento de Información y Seguimiento de “**LA COMISIÓN**” para la sede de Querétaro, según corresponda, así mismo, el término máximo para presentar las incidencias justificadas, será de tres (03) días hábiles posteriores a que se presenten, conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; mientras que cualquier otra, deberá presentarse en el momento que ocurra y previo al vencimiento del contrato, de conformidad con el artículo 91 del Reglamento de la Ley.

**SÉPTIMA. - VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES Y ACEPTACIÓN.** Conforme al penúltimo y último párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales y la Jefatura del Departamento de Información y Seguimiento de “**LA COMISIÓN**”, serán los responsables de la verificación del cumplimiento del servicio, de acuerdo a las partidas correspondientes, dando seguimiento a las devoluciones, rechazos o incumplimiento en el servicio solicitado, lo cual será comunicado mediante escrito a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” a más tardar tres (03) días hábiles siguientes a la fecha en que se identifique que el servicio no cumple con las especificaciones, de conformidad con el presente instrumento legal y su anexo único; hasta en tanto no se subsanen dichas correcciones, éste no se tendrá por realizado.

**OCTAVA. - 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 dos mil veintiuno (2021), emitida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, publicada en el Diario Oficial de la Federación el veintinueve (29) de diciembre de dos mil veinte (2020), de conformidad con el artículo 32D, del Código Fiscal de la Federación, del cual presenta copia a “**LA COMISIÓN**”.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





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 con los Acuerdos ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR, ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ y ACDO.AS1.HCT.260220/64.P.DIR, 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 treinta (30) de marzo de dos mil veinte (2020).

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 veintiocho (28) de junio de dos mil diecisiete (2017), ante el INFONAVIT.

#### **NOVENA. - GARANTÍAS.**

**Fianza 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 diez por ciento (10%) del valor total del importe del contrato sin incluir el I. V. A. 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 la Subdirección Jurídica de **“LA COMISIÓN”** con fundamento en el numeral C.5.1. de las Políticas Bases y Lineamientos de **“LA COMISIÓN”**, dentro de los 10 (diez) 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 Bases y Lineamientos, 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 al Órgano Interno de Control el incumplimiento de la obligación.

**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”** subroga 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.

**Póliza Responsabilidad Civil:** **“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 \$3,000,000.00, dentro de los diez (10) días posteriores a la firma del contrato, misma que deberá ser emitida por una institución que se encuentre registrada en la CONDUSEF.

**De Vicios Ocultos.- “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** quedará obligado ante **“LA COMISIÓN”** a responder de los defectos, vicios ocultos y de la 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.

**DÉCIMA. - CANCELACIÓN DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.** Para la cancelación de la garantía de cumplimiento, será requisito indispensable contar con la constancia de cumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, misma que deberá ser expedida por parte del administrador del contrato de **“LA COMISIÓN”**, lo anterior con fundamento en el artículo 81 fracción VIII del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. **“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 PRIMERA. - VIGENCIA DEL CONTRATO.** **“LAS PARTES”** convienen en que la vigencia del presente contrato será conforme al numeral 2.6 de la Convocatoria de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional número IA-011L6J001-E148-2021.

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

En caso de este supuesto y con fundamento en el Artículo 39 fracción II inciso i) numeral 6 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar el endoso a la fianza de cumplimiento.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





**DÉCIMA TERCERA.- PENALIZACIONES.**

**Convencionales.** “LAS PARTES” acuerdan que en el caso que “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” incurriera en mora en el inicio de la prestación de los servicios en cualquiera de los comedores de “LA COMISIÓN”, específicamente se determinará la penalización del uno por ciento (1%) del monto total sin incluir el IVA de la factura que corresponda al mes en que incumplió con el servicio, por cada día de atraso, que en ningún caso podrá ser superior en su conjunto al monto de la garantía de cumplimiento.

**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 alcanzar el monto de la fianza, en caso de que se supere dicho porcentaje se podrá cancelar parcial o totalmente la partida.

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 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 anexo único.	Se aplicará una deducción equivalente al 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 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 20% del monto total de las comidas servidas en el día.
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 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, tienen mal sabor, están en estado de descomposición o no se encuentren en su punto de cocción.	Se aplicará una deducción del 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 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 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 del Instituto.	Se aplicará una deducción del 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 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 cumplir con la limpieza diaria y profunda y la fumigación mensual.	Se aplicará una deducción del 2% del monto total de la facturación semanal 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 CUARTA.- 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:

- a) Cuando subrogue el presente contrato.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





- b) Cuando incumpla cualquiera de las condiciones contraídas en el presente contrato.
- c) Por suspensión injustificada en la prestación del servicio.
- d) Por presentar información apócrifa cuando la autoridad competente lo hubiere determinado.
- e) Cuando incumpla con la obligación de prestar el 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 QUINTA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.** “LA COMISIÓN” podrá dar por terminado el contrato en forma anticipada, cuando ocurran razones de interés general, o bien, por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, “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 artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 102 primero y segundo párrafo y fracción I del referido artículo del Reglamento y 10 fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal dos mil veintiuno (2021).

“LA COMISIÓN” podrá efectuar la terminación anticipada del contrato sin penalizaciones para la Entidad; derivado de cierres y suspensión de actividades como acciones para contener la propagación del virus SARS-CoV-2 de conformidad a las medidas emitidas por las autoridades de salud.

**DÉCIMA SEXTA. - SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.** “LA COMISIÓN” podrá suspender la prestación del 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. - DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O INTELECTUAL.** “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” asume cualquier tipo de responsabilidad por las violaciones que en materia de derechos de propiedad intelectual (marcas, patentes y derechos de autor), que se ocasionen por la ejecución total o parcial del servicio descrito en la cláusula Primera de este contrato, de conformidad con el artículo 45 fracción XX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**DÉCIMA OCTAVA.-** Para todo lo no establecido en el presente contrato, será regulado de conformidad con lo estipulado en la Convocatoria, sus anexos y la Junta de Aclaraciones y sus anexos de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional número IA-011L6J001-E148-2021, en caso de discrepancia con el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en las primeras, de conformidad con el artículo 45 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**DÉCIMA NOVENA. - 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.

**VIGÉSIMA. - 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.

El incumplimiento de esta cláusula responsabiliza a “LAS PARTES” en los términos de este contrato y otras leyes aplicables.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





**VIGÉSIMA PRIMERA. - 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 SEGUNDA. - CONCILIACIÓN.** En caso de desavenencias entre “LAS PARTES” derivadas del cumplimiento del presente contrato, éstas podrán iniciar el procedimiento de conciliación previsto 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 TERCERA. - 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 cardinal 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 CUARTA. - 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 (03) tantos, en la Ciudad de México, el día 25 de octubre de dos mil veintiuno (2021).

POR “LA COMISIÓN”  
EL APODERADO LEGAL

POR “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”  
EL REPRESENTANTE LEGAL

LIC. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA

C. GUSTAVO RODRÍGUEZ YÁÑEZ

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299

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





## ANEXO ÚNICO

### 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.

Personal: el personal técnico especializado que incluya un supervisor, un cocinero con cedula profesional en ámbitos relacionados a la preparación de alimentos y los ayudantes de cocina que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** considere necesarios para cumplir en tiempo y forma el servicio comedor.

Supervisor: Con cédula profesional de nutriólogo, en gastronomía u otra carrera afín al servicio proporcionado responsable de supervisar la elaboración de los alimentos en cada una de las sedes además de ser el canal a través del cual se realizarán las peticiones en cada una de las sedes.

### 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 aguada, consomés o cremas

Entremés: En porciones de 100 gr., pastas, arroz o verduras al vapor

Frijoles: refritos o de olla

Platillo principal: En porciones cocidas de 200 gramos para carne magra y 250 gramos para pollo, 90 gramos para pescado adicionalmente guarnición que lo acompañe, 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, las guarniciones.

Postre: En porciones de 100 a 125 gramos; no deberán repetirse el mismo tipo de postre en la semana

Tortillas y pan

Agua de fruta natural de sabores variados, endulzada con sabor natural, 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 jueves 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 y deberá ser plasmado dentro del menú mensual.

Menú. **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar mensualmente y de forma calendarizada los menús semanales a partir del lunes, previa aprobación del supervisor del contrato y/o el personal médico de la sede en la que se preste el servicio, indicando los valores nutrimentales, con al menos una semana de anticipación para lo cual se realizará una minuta de trabajo donde firmarán de conformidad el personal de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** y de **“LA COMISIÓN”**.

### BOX LUNCH

El servicio de refrigerio se deberá proporcionar empacado y consiste en:

- Chilaquiles verdes con bistec 240g (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola) Carne asada (un bistec), Queso, Crema, Cebolla, Un bolillo, Un vasito de frijoles refritos 30g.
- 2 hamburguesas (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), 70 gramos de carne en cada una, Una tira de tocino, Una rebanada de piña, 30 gramos de queso manchego, 2 rebanas de jitomate, Cebolla, Lechuga, Chiles

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299

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





- Torta cubana gigante pan de 25 cm aproximadamente, Milanesa de res (100 gramos) (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), Pierna ahumada enchilada (1 rebanada de 20 cm aprox), Salchicha (3 piezas), Huevo, Quesillo.
  - Frijoles, Aguacate, Jitomate, Cebolla, Chiles 30g.
  - Pollo frito (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), Pierna y muslo (pistola) Puré de papa 40g, Ensalada de col con zanahoria 60g, Mayonesa, Cátsup,
  - Milanesa de res 130gr (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), Ensalada de lechuga o puré de papa, Rebanadas de jitomate, Rebanadas de aguacate, Tortillas de maíz, Salsa del día
  - Pepitos (2) de 12 cm aproximadamente. (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola) Carne en trozo tipo arrachera (100 gramos), Quesillo, Aguacate, Mayonesa, Chipotle, Papas a la francesa 100g.
  - 2 piezas de sándwich de pechuga aplanada (triple pan) (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), 70 gramos de pechuga asada, 2 rebanadas de jitomate, Aguacate, Lechuga, Queso manchego 30g, Chipotle, Mayonesa, Tocino
- Los menús del box lunch son enunciativos y los mismos podrán variar previa solicitud mediante correo electrónico (por menús con el mismo costo) en común acuerdo con **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**.

**OTROS SERVICIOS**

CEREAL: El cereal consistirá en 250 ml de leche entera, un plátano tabasco de 20 cm promedio y cereal variado en presentación individual de marcas reconocidas. De acuerdo a lo establecido en la tabla cantidades de la cláusula primera del presente contrato.

Se podrá solicitar servicio de refrigerio para los diferentes eventos culturales y deportivos que celebre tanto la Conaliteg como su Sindicato, con una anticipación de al menos 3 días hábiles.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” brindará el servicio de atención 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 3 días hábiles (hasta en 7 eventos por contrato).

**UBICACIONES, HORARIOS**

INMUEBLE	DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS
TEQUESQUINÁHUAC	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. Servicios de box lunch y cereal será mediante el administrador del contrato y a solicitud de las áreas que así lo requieran con anticipación de al menos un día hábil, enviando la relación del personal (nombre y número de control) que se hará acreedor al mismo mediante correo electrónico por parte de sus titulares. Sábados y domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico del administrador del contrato con anticipación de al menos 1 día hábil. 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.
QUERÉTARO	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. Servicios de box lunch y cereal será mediante el administrador del contrato y a solicitud de las áreas que así lo requieran con anticipación de al menos un día hábil enviando, la relación del personal (nombre y número de control) que se hará acreedor al mismo mediante correo electrónico. Sábados y domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico el administrador del contrato con anticipación de al menos 1 día hábil. 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 anticipo.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299

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





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 a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** con al menos una semana de anticipación.

**PERSONAL**

**“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá enviar vía correo electrónico al administrador del contrato 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:

- Nombre.
- RFC.
- Número de afiliación al IMSS.
- Certificado Médico.
- Análisis microbiológicos.
- Fotografía.

**“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar al administrador del contrato 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.

**“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 PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá proporcionar a su personal de manera obligatoria, al menos tres uniformes que incluirán: cofias, cubre bocas, careta o lentes de seguridad, 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-2004 o 2015, deberá expedir a su personal, credenciales para identificarlos como empleados del servicio de comedor.

El personal de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá realizar diariamente antes y después del servicio, la limpieza de la cocina y el salón de las instalaciones del comedor, adicionalmente deberá lavar todo aquel elemento intrínseco al servicio como manteles, mesas, quemadores, estufas, refrigeradores, estantería y tapetes por mencionar algunos, con sus propios recursos, actividad que se supervisará mediante lista de verificación por el supervisor del servicio.

Presentar en hoja membretada copia simple vigente de los certificados de la competencia del estándar EC0081, en el manejo higiénico de alimentos y/o almacenamiento de mercancías CONOCER expedido por la SEP.

Copia de constancias DC3, con la cual se acredite que el personal cursó y aprobó un curso en materia de nutrición integral y manejo higiénico de los alimentos, con una emisión no mayor a un año.

Copia de constancias emitida por SECTUR por la participación en cursos en materia de Manejo higiénico de los alimentos, con una emisión no mayor a un año.

Copia de las constancias de su participación en los cursos **“Todo sobre la prevención del COVID-19”** y **“Recomendaciones para un retorno seguro al Trabajo ante COVID-19”**, expedidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

**“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá presentar una carta firmada por un médico (con No. de cédula) en la que indique que los trabajadores son aptos para presentarse a laborar después de haberse realizado los análisis clínicos de: cultivo de exudado faringeo (tipo de muestra: exudado faringeo); reacciones febriles (tipo de muestra: suero); coproparasitoscopico (tipo de muestra: materia fecal, investigación de hongos (tipo de muestra lecho ungueal); biometría hemática/metodo impedancia eléctrica/colorimetría; examen general de orina (ego) (tipo de muestra examen macroscópico, análisis químico, análisis microscopico del sedimento); química sanguínea de mínimo 12 elementos.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





“**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” deberá presentar al inicio del servicio carta bajo protesta de decir verdad que el personal que se presenta a laborar no tiene COVID-19, en caso de presentar algún síntoma el o la supervisora de “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” deberá notificar mediante correo electrónico el nombre del personal y solicitar al empleado se retire y se realice una prueba de COVID-19.

### COMENSALES

En cuanto al uso del comedor para las visitas de funcionarios públicos en los casos que se trate de invitados especiales de eventos propios de “**LA COMISIÓN**” de otras dependencias estos podrán comer en las instalaciones del comedor con previa solicitud de la Unidad Administrativa que invita a los funcionarios y “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”, deberá respetar los precios establecidos en el contrato. La facturación de estas comidas se hará de forma independiente al contrato, y se enviará a la Dirección de Recursos Financieros con el soporte correspondiente, para que sean pagadas por “**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), para obtener el registro de la cantidad de alimentos proporcionados, proporcionando claves de acceso al personal responsable de “**LA COMISIÓN**” en caso de falla deberá de reemplazarlo en un máximo de 24 horas “**LA COMISIÓN**” proporcionará la lista de los empleados para registro de la plantilla de “**LA COMISIÓN**” sin importar la adscripción con la finalidad de facilitar el uso del sistema de registro.

### CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS

“**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” o su representante legal presentará Carta bajo protesta de decir verdad, debidamente firmada en donde manifieste que se compromete a realizar y entregar la información siguiente:

“**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”, a petición de “**LA COMISIÓN**” deberá presentar análisis Microbiológicos de Alimentos, agua, hielo, superficies vivas e inertes, emitidos por laboratorios avalados por la ema; de un total de 12 muestras de manera aleatoria considerando alimentos cocidos (3), crudos (3), superficies inertes (2), superficies vivas (2) y agua (2), en los cuales se observe que no se rebasan los límites de permisibles de coliformes totales y fecales. Además, derivado de los acontecimientos provocados por el coronavirus (SARS COV-2 COVID-19) que ha arribado a México, “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” deberá presentar copia de los análisis para la detección de coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), con resultado negativo de las siguientes superficies inertes: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, estantes metálicos o racks, basculas, apagadores, manijas de puertas y cuchillos del establecimiento, realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) un mínimo de 2 y hasta un máximo de 6 veces.

Los sobrantes o desperdicios que se generen 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 colocándolo como desperdicio en su bote de basura.

El supervisor deberá presentar un control estricto de los alimentos para que ningún producto esté caduco por lo que los productos se encontrarán 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 una semana 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:

No dejar ollas ni utensilios sobre el piso ni trastos sucios al término del servicio.

Designar un lugar específico para guardar los enseres de limpieza.

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, bolsa transparente) orgánica e inorgánica, derivada del mismo servicio de comedor.

**INSUMOS**

Insumos proporcionados por “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”.

Frutas de la estación, para preparar aguas de sabores.

Carnes de primera calidad (de res, cerdo, pollo y pescado), para garantizar la calidad de estos insumos, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá acreditar su origen de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal), mediante carta certificada de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, en la que indique expresamente que se compromete con “LA COMISIÓN” a suministrarle calidad y cantidad de los insumos de cárnicos (de res, cerdo, pollo y pescado) 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 clembuterol, en los que se indique que la carne de res se encuentra libre de esta sustancia, expedidos a nombre de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” o del establecimiento TIF de donde procede la carne de res, dichos análisis deberán ser 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 PRESTADOR DEL SERVICIO” 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 de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” 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 visuales.

**Características y marcas**

Las marcas plasmadas en la siguiente tabla son para referencia y tienen como objetivo solamente especificar la calidad de los insumos solicitados por lo que los mismos podrán ser de calidad igual o superior.

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

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





NO.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y MARCAS
		Menudencias
4	Pescado y/o mariscos	Filete, frescos y de primera calidad.
5	Embutidos	San Rafael, Peñaranda, Parma.
Lácteos		
6	Leche pasteurizada	Alpura, Lala, Nutri leche.
7	Quesos en general	Volcanes, Lala, Alpura.
8	Crema	Alpura, Lala, Lincott.
9	Yogurt	Danone, Nestle, Yoplait.
Abarrotes		
10	Aceite de soya o girasol	Nutrioli, Mazola, 1-2-3.
11	Aceite de oliva	Ibarra azul, extra virgen.
12	Arroz	Morelos, Verde Valle.
13	Ate moreliano	La Costeña, Herdez.
14	Atún en agua o aceite	Dolores, Herdez, Nair.
15	Granola	Dulcerel.
16	Chiles en vinagre	La Costeña, Herdez, San Marcos.
17	Cóctel de frutas o frutas solas en almíbar	La Pasiega, Herdez, La Costeña.
18	Consomé	Knor Suiza, Magui.
19	Flan	D´Gari, Jello.
20	Frijol flor de mayo	Morelos, Verde Valle.
21	Frijol negro	Morelos, Verde Valle.
22	Garbanzo	Morelos, Verde Valle.
23	Gelatina	D´Gari, Jello.
24	Haba	Morelos, Verde Valle.
25	Huevo blanco o rojo	Bachoco, Calvario.
26	Leche condensada	Nestle.
27	Lenteja	Morelos, Verde Valle.
28	Mayonesa	Mc Cormick, Kraft, Hellman's.
29	Miel de abeja	Carlota.
30	Mole rojo almendrado en pasta	Don Pancho, Doña María.
31	Mole verde almendrado en pasta	Don Pancho, Doña María.
32	Mostaza	McCormick, Frenchs, Kraft.
33	Nuez en mitad de buena calidad	A granel.
34	Pan blanco de caja	Bimbo, Wonder.
35	Sal de mesa	La Fina, Clara, Elefante.
36	Salsa catsup	Del monte, Clemente Jacques.
37	Salsa mil islas	Clemente Jacques, kraft.
38	Salsa picante	Valentina.
39	Sopa de pasta	La moderna, Lara, Barilla.
40	Suavizador de carne	Tones, McCormick.
41	Tortillas de harina	Tia Rosa, Wonder.
42	Vainilla	Derman.
43	Vinagre de manzana	La Costeña, Clemente Jacques.
44	Hielo en cubitos	Fiesta.
45	Agua de garrafón	Epura, Bonafont, Pascual

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, como el registro de su personal, uso correcto de cubrebocas, uso de lentes o careta dentro de las instalaciones. No se recibirán insumos que no cumplan con los requisitos mínimos de calidad e higiene y marca. Una muestra aleatoria será verificada 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.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá contar con un mínimo de cuatro (4) equipos vehiculares (dos caja seca, 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 utilizaran para la preparación de alimentos, presentando copia certificada de las facturas de dichos vehículos y/o en su caso contratos de arrendamiento a nombre de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, 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 auditoría 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 (3) 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, casillero 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” o su representante legal presentará Carta bajo protesta de decir verdad, debidamente firmada en donde manifieste que 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

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar copia del contrato de fumigación celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado para la vigencia del contrato; anexando copia simple de la licencia sanitaria de la empresa que proporcionará el servicio de fumigación. Presentar las últimas 6 facturas mensuales con su correspondiente certificado de aplicación donde se demuestre que se usan 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.

En la documentación comprobatoria para pago de la semana en la que se fumigue deberá presentar el certificado de fumigación, para la liberación del oficio de tiempo y forma.

**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 en cuanto presenten grietas, despostillados, percutidos, doblados etc. (la loza, jarras, ollas, cacerolas por mencionar algunos).

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 1/4”
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.

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
	Aislante de poliuretano libre de CFC. con espesor de 2 1/4"
ESTUFA CON HORNO	<p>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</p>
ESTUFA CON HORNO	<p>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 epóxido para evitar corrosión. Respaldo tipo chimenea con copete de doble ménsula en acero inoxidable. Equipada con cuatro quemadores de superficie tipo atmosférico y contruidos 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 alambrión cromado. Tubo de alimentación de tres cuartos de pulgada en tubo cédula 40.</p>
PARRILLA 4 QUEMADORES	<p>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 galvanizador. Válvulas para gas de uso comercial. Patas con regatones revelables.</p>
PARRILLA 6 QUEMADORES	<p>6 quemadores de fierro fundido con capacidad de 26,000 BTU/Hr. Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inoxidable. Partes interiores de acero galvanizador. Válvulas para gas de uso comercial. Patas con regatones revelables.</p>
PLANCHA	<p>Plancha multiusos de cold rolled, con sercha perimetral soldada para evitar filtraciones a la zona de quemadores. Quemadores de fierro 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.</p>
FOGÓN DE TRIPLE QUEMADOR	<p>Estructura de ángulo y solera de 2 x 3/16 de pulgada con regatones regulables.</p>

FIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.  
5100002299





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
	Equipado con quemadores a gas concéntricos circulares independientes de fierro 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 1 y media 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 <sup>3</sup> 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.
MANTELERIA	Deberá proporcionar la mantelería necesaria. Para el diseño y color de los manteles, deberá contar con el Vo. Bo. del administrador del contrato.
DESPACHADOR DE GARRAFÓN DE AGUA	Deberá proporcionar un despachador y garrafón de agua para uso de los comensales.

**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 del mismo.

