



CONTRATO NÚMERO: 5100002514

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS ELECTRÓNICA NACIONAL, NÚMERO IA-11-L6J-011L6J001-N-1-2023, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS, EN LO SUCESIVO "LA COMISIÓN", REPRESENTADA POR SU APODERADO LEGAL, C. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA, Y POR LA OTRA, PRODILACSA, S. A. DE C. V., EN LO SUCESIVO "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", REPRESENTADA POR SU REPRESENTANTE LEGAL, C. ELIZABETH ALONSO GAYTÁN, 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 C. 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 entonces Director General del Organismo, el Dr. Miguel Antonio Meza Estrada, mismo que no ha sido modificado o revocado de forma alguna.

I.1.3.- Domicilio. - Su domicilio actual es el ubicado en la calle de Rafael Checa, Número 2, Colonia San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, Código Postal 01000, Ciudad de México, 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 número DRMSG/SA/00027/2023, de fecha treinta (30) de enero de dos mil veintitrés (2023) y su alcance de fecha treinta y uno (31) de enero de dos mil veintitrés (2023), la Subdirección de Adquisiciones y el Departamento de Adquisiciones y Licitaciones respectivamente, solicitaron al Departamento de Contratos la elaboración y suscripción del presente contrato, misma que cuenta con la partida presupuestal 22104, de acuerdo a la solicitud de pedido número 500009074.

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 8,570 de fecha treinta (30) de agosto de dos mil trece (2013), otorgada ante la fe del Notario Público Licenciada Patricia M. Ruiz de Chavez Rincón Gallardo, Titular de la Notaría Pública número 163, en el Municipio de Naucalpan de Juárez, en el Estado de México.

I.2.2.- Facultades y representación legal. - La C. Elizabeth Alonso Gaytán, en su carácter de Representante Legal, está facultada para obligarse en los términos de este contrato de conformidad con el artículo 19 párrafo primero y segundo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, acreditando su personalidad jurídica con copia certificada de la Escritura Pública Número 8,570 de fecha treinta (30) de agosto de dos mil trece (2013), otorgada ante la fe del Notario Público Licenciada Patricia M. Ruiz de Chavez Rincón Gallardo, Titular de la Notaría Pública número 163, en el Municipio de Naucalpan de Juárez, en el Estado de México, de conformidad con lo señalado en el artículo 15 último párrafo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, aplicado de manera supletoria a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en atención a su artículo 11 primer párrafo, mismo que no ha sido modificado o revocado; asimismo, se realizó el cotejo y compulsó de la copia certificada del referido instrumento legal con la copia simple, de conformidad con el artículo 15-A fracción II de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la cual quedará a resguardo del Departamento de Contratos.

La Representante Legal 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 personalidad y facultades no han sido limitadas ni revocadas de forma alguna.

I.2.3.- R.F.C.- Que su Registro Federal de Contribuyentes es: **PRO130830PR3**.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tlaxiaco, Tlaxiaco, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



1
2022 Ricardo Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



I.2.4.- Domicilio. - Señala como domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones, aun y las de carácter personal, el ubicado en Calle Lomas Verdes número 480, interior 201-E, Colonia Lomas Verdes 1ª sección, en el Municipio de Naucalpan de Juárez, en el Estado de México, Código Postal 53120, Teléfono 55 1652 8255, 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 artículos 49 del Reglamento con relación al domicilio y 35 fracción II de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo en lo referente a las notificaciones; asimismo, serán aplicadas de igual manera demás disposiciones aplicables a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Siendo supletorias 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 referente a las Notificaciones.

I.2.5.- REPSE. - Cuenta con el Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas, con aviso número AR105110/2023, que contiene el (los) siguiente(s) número(s) de folio: c32eb5d5-799f-4276-9158-eb0b1eb1c6fe, 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 doce (12) empleados.

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, referente a Vicios del Consentimiento.

I.3.2.- Deberán de proporcionar en cualquier momento a la Secretaría de la Función Pública, en el ejercicio de sus facultades, así como los órganos internos de control, con motivo de las auditorías, visitas o inspecciones que practiquen, todos los datos e informes relacionados con el presente contrato, 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 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 (05) días naturales, acorde al artículo 107 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. En el supuesto de que los servidores públicos o los editores 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 II, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 42, 43, 45, 46 párrafo primero y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 81, 82 primer párrafo, 84 y 85 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y otras disposiciones vigentes y aplicables a la Ley.

III. CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO. "LA COMISIÓN" requiere de la prestación de 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	MÍNIMO	MÁXIMO
1	TEQUESQUINÁHUAC	COMIDAS	12,269	24,537	\$89.50	\$1,098,075.50	\$2,196,061.50
		REFRIGERIO	3,697	7,393	\$77.00	\$284,669.00	\$569,261.00
		CEREALES	1,299	2,597	\$44.00	\$57,156.00	\$114,268.00
2	QUERÉTARO	COMIDAS	16,401	32,801	\$89.50	\$1,467,889.50	\$2,935,689.50
		REFRIGERIO	9,128	18,255	\$77.00	\$702,856.00	\$1,405,635.00
		CEREALES	2,337	4,674	\$44.00	\$102,828.00	\$205,656.00
SUBTOTAL						\$3,713,474.00	\$7,426,571.00
IVA (TASA 16%)						\$594,155.84	\$1,188,251.36
TOTAL						\$4,307,629.84	\$8,614,822.36

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.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5400002514

María Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Toluca, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>





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 importe mínimo de: **\$4,307,629.84 (CUATRO MILLONES TRESCIENTOS SIETE MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE PESOS 84/100 M. N.)**, mismo que incluye el Impuesto al Valor Agregado 16% (dieciséis por ciento), y un monto máximo de: **\$8,614,822.36 (OCHO MILLONES SEISCIENTOS CATORCE MIL OCHOCIENTOS VEINTIDÓS PESOS 36/100 M. N.)** mismo que incluye el Impuesto al Valor Agregado 16% (dieciséis por ciento).

"LA COMISIÓN" se obliga a cubrir el monto mínimo por los servicios requeridos, por lo 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, 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 y estará sujeto a disponibilidad presupuestal, para tal efecto, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá presentarse semanalmente en:

- Para la partida 1 deberá presentar en la Dirección de Recursos Financieros la siguiente documentación:

- a) Factura.
- b) Cada una de las facturas que se ingresen, deberán tener anexa la impresión de vigencia emitida por el SAT, con fecha del día que se ingresa a ventanilla.
- c) Oficio de cumplimiento de tiempo y forma del servicio, así como de las obligaciones en materia de seguridad social IMSS e INFONAVIT, firmado por el Subdirector de Servicios Generales, y en su caso deberá indicar las incidencias o descuentos a los que haya lugar.
- d) Copia de la fianza de cumplimiento sellada por el Departamento de Contratos.
- e) Copia del contrato debidamente formalizado.

- Para la partida 2 deberá presentar en Área de Recursos Financieros Querétaro la siguiente documentación:

- a) Factura.
- b) Cada una de las facturas que se ingresen, deberán tener anexa la impresión de vigencia emitida por el SAT, con fecha del día que se ingresa a ventanilla.
- c) Oficio de cumplimiento de tiempo y forma del servicio, así como de las obligaciones en materia de seguridad social IMSS e INFONAVIT, firmado por la Jefa del Departamento de Administración Querétaro, y en su caso deberá indicar las incidencias o descuentos a los que haya lugar.
- d) Copia de la fianza de cumplimiento sellada por el Departamento de Contratos.
- e) Copia del contrato debidamente formalizado.

La factura deberá 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 (CFDI), por lo que deberá enviar al correo facturacion@conaliteg.gob.mx (en archivos pdf y xml) de **"LA COMISIÓN"** la factura electrónica, a más tardar en los tres (03) 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, para la partida 1 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, Código Postal 01000, y para la partida 2 la recepción de facturas para su revisión y pago se llevará a cabo en el área de Finanzas, ubicada en el primer piso de Avenida Acueducto Número 2, Parque Industrial Bernardo Quintana, en el Municipio El Marqués, en el Estado de Querétaro, Código Postal 76246.

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 el servicio prestado a entera satisfacción de **"LA COMISIÓN"**, a través de transferencia bancaria, siempre y cuando la documentación se encuentre completa, 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 presente contrato, de conformidad con 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 Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; en el caso en 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.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tlaxiaco, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 **Flores**
Año de **Magón**
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Se le informa a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, la existencia del 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); de considerarlo conveniente, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** podrá realizar mediante NAFIN operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico, inscribiéndose y sujetándose a las 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), así como las Disposiciones Generales publicadas en el Diario Oficial de la Federación el veinticuatro (24) de julio de dos mil veinte (2020) y lo dispuesto en el artículo 51 último párrafo 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 Tequesquihuac será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de **"LA COMISIÓN"** el C. Víctor de Lucio Moreno, y para la sede de Querétaro será la Jefa del Departamento de Administración Querétaro de **"LA COMISIÓN"**, la C. Ma. Cristina García Serna.

QUINTA. - CESIÓN DE DERECHOS. Los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato no podrán ser transferidos por **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** en favor de cualquier otra 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.

La(s) solicitud(es) de cesión de cobro que presente **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá establecer claramente la cantidad a ceder, el nombre de la empresa beneficiaria, firmada por el Representante Legal de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** y el beneficiario.

En caso de solicitar la cancelación de la cesión de cobro, deberá ser con la aceptación del beneficiario, en caso contrario **"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 a partir del día primero (1º) de febrero y hasta el treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veintitrés (2023).

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" acepta que, en caso de incumplimiento con la prestación 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

"LAS PARTES" acuerdan que si por causas imputables a **"LA COMISIÓN"**, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** se viera imposibilitado para cumplir en tiempo con la prestación del servicio objeto del presente contrato, 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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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 para la sede de Tequesquihuac y la Jefa del Departamento de Administración Querétaro para la sede de Querétaro, ambas de **"LA COMISIÓN"**, serán los responsables de la verificación de las especificaciones y la aceptación de los servicios, de acuerdo a la(s) partida(s) correspondiente(s). En caso que se identifique que los servicios no cumplen con las especificaciones, de conformidad con el presente contrato y su Anexo Único, de conformidad con lo estipulado en la Convocatoria y sus anexos de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional, número IA-011L6J001-Exx-2023; le será comunicado mediante escrito a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** a más tardar tres (03) días hábiles siguientes a la fecha en que se identifiquen; hasta en tanto no se subsanen dichas correcciones, éstos no se tendrán por recibidos.

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 2.1.29, 2.1.37 y 2.1.38 de la resolución miscelánea fiscal para dos mil veintitrés (2023), emitida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, publicada en el Diario Oficial de la Federación el veintisiete (27) de diciembre de dos mil veintidós (2022), de conformidad con el artículo 32D, del Código Fiscal de la Federación, del cual presenta copia a **"LA COMISIÓN"**.



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 el Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.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 veintidós (22) de septiembre de dos mil veintidós (2022).

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 Diario Oficial de la Federación 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 importe total 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. 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 contrato 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y dará aviso al Órgano Interno de Control el incumplimiento por parte de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**.

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

- Quando se rescinda el contrato por incumplimiento de las obligaciones de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**.
- Quando **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** subroga los derechos y obligaciones adquiridas mediante la firma del presente 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.

"LA COMISIÓN" no se obliga a aceptar los servicios que no cumplan con las especificaciones establecidas hasta que **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** realice las correcciones, sin que ello implique la extensión en el plazo de realización o justificación alguna para evitar la penalización que procediere.

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 o de **"LA COMISIÓN"**, por un monto de \$3,000,000.00, dentro de los diez (10) días posteriores a la firma del contrato.

DÉCIMA. - CANCELACIÓN DE FIANZA 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 el 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"** deberá realizar la solicitud de cancelación de fianza al Departamento de Contratos, de conformidad con el numeral C.4.7 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"LA COMISIÓN"**, mismo que contará con un término de sesenta (60) días naturales contados a partir del siguiente día hábil a la presentación de la solicitud de cancelación de la fianza para su devolución, de conformidad con el numeral C.4.9 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de **"LA COMISIÓN"**. 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 a partir de la notificación del fallo de fecha treinta (30) de enero de dos mil veintitrés (2023) 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 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. En 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.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030

Quintana Roo, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 **Ricardo Flores Magón**
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



DÉCIMA TERCERA. - PENALIZACIONES.

Convencionales. "LAS PARTES" acuerdan que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se hará acreedor a una pena convencional por el atraso en el inicio de la prestación de los servicios en cualquiera de los comedores de "LA COMISIÓN", consistente en el uno por ciento (1%) del monto total antes de 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, cantidad que será descontada del pago de la contraprestación correspondiente de conformidad con el artículo 53 párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y numeral C.6.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de "LA COMISIÓN".

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 diez por ciento (10%) del monto de los servicios, 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 diez por ciento (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 ocho punto siete por ciento (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 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.
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, tienen mal sabor, están 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 llegaron 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 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, por 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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 Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "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:

- Cuando subrogue el presente contrato.
- Cuando incumpla cualquiera de las condiciones contraídas en el presente contrato.
- Por suspensión injustificada en la prestación del servicio objeto del presente contrato.
- Por presentar información apócrifa cuando la autoridad competente lo hubiere determinado.

PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Toluca, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>





- e) Cuando incumpla con la obligación de la prestación del servicio en el plazo 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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- 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 Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- h) En caso de que se agote el monto de la fianza de cumplimiento.

DÉCIMA QUINTA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA. "LA COMISIÓN" podrá dar por terminado el presente contrato, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el servicio objeto del presente contrato, en este supuesto "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 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 9 fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal dos mil veintitrés (2023).

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 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA SÉPTIMA. - Para lo no establecido y en caso de discrepancia 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-11-L6J-011L6J001-N-1-2023, de conformidad con el artículo 45 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA OCTAVA. - 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 del presente contrato, de conformidad con el artículo 45 fracción XX 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 del servicio objeto del presente 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 del 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 del servicio objeto del presente 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 y el Reglamento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y demás disposiciones aplicables a la materia.

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 en el Título Sexto, Capítulo Segundo en lo referente al Procedimiento de Conciliación del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA. - LEGISLACIÓN APLICABLE. 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.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Arturo Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tehuacan, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 **Ricardo Flores**
Año de **Magón**
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



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 primero (1º) de febrero de dos mil veintitrés (2023).

POR "LA COMISIÓN"
EL APODERADO LEGAL

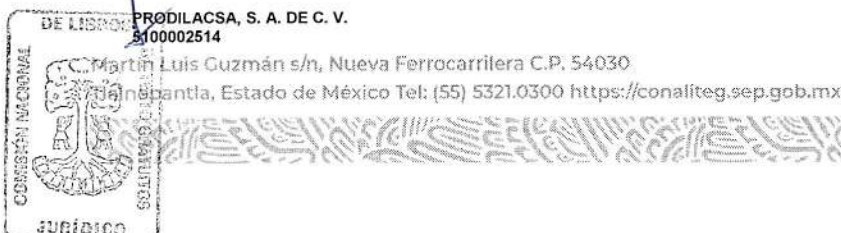
C. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"

LA REPRESENTANTE LEGAL

C. ELIZABETH ALONSO GAYTÁN

MAPG/NBML/rts.





ANEXO ÚNICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

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 **"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 a fin 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, 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"**.

PLATILLO LIGERO (BOX LUNCH)

El servicio de box lunch se proporcionará previa solicitud de los titulares de las unidades administrativas de la Conaliteg mediante oficio o correo electrónico; indicando así el nombre y número de control de los trabajadores que requerirán el servicio en comento.

El servicio de PLATILLO LIGERO (BOX LUNCH) se deberá proporcionar empacado y consiste en:

- Chilaquiles verdes con bistec (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.
- 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 rebanadas de jitomate, cebolla, lechuga y chiles.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030

Minapantla, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



- Torta cubana gigante pan de 25 cm aproximadamente, milanesa (130 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 y chiles.
- Pollo frito (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de cola), pierna y muslo (pistola) puré de papa, ensalada de col con zanahoria, mayonesa y 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 y 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 y papas a la francesa.
- 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, chipotle, mayonesa, tocino.
- Los menús del platillo ligero son enunciativos y los mismos podrán variar (por menú con el mismo costo) en común acuerdo con el "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

OTROS SERVICIOS

CEREAL: El cereal consistirá 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 60 servicios aproximadamente a la semana, y 140 servicios aproximadamente para la sede de Querétaro.

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

"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 3 días hábiles (hasta en 7 eventos por contrato).

UBICACIONES, HORARIOS

INMUEBLE	DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS
TEQUESQUÍNÁHUAC	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 refrigerio y cereal será de acuerdo a la solicitud del administrador del contrato con anticipación de al menos dos días hábiles 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. Servicio de refrigerio y cereal, será de acuerdo a la solicitud del administrador del contrato con anticipación de al menos dos días hábiles 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.

El administrador del contrato notificará a EL "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 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, 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 de iniciar el servicio la limpieza de la cocina y el salón del comedor y 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 mediante mismo que se supervisará mediante lista de verificación.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar un escrito firmado por el representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad que el personal que prestará el servicio se encuentra capacitado en apego a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 sobre el manejo higiénico de alimentos preparados:

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá acreditar un (a) Licenciado (a) en Nutrición (debiendo presentar Currículum que acredite un año de experiencia en la prestación de servicios de alimentos, copia del Título y cédula profesional), manifestando mediante escrito firmado por el representante legal que el Licenciado (a) en Nutrición cuenta con las siguientes capacitaciones:

- Certificado de la competencia del estándar EC0081, en el manejo higiénico de alimentos y/o almacenamiento de mercancías CONOCER expedido por la SEP.
- Constancia 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.
- Constancia emitida por SECTUR por la participación en cursos en materia de manejo higiénico de los alimentos.
- Constancia 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 faríngeo (tipo de muestra: exudado faríngeo); reacciones febriles (tipo de muestra: suero); coproparasitoscópico (tipo de muestra: materia fecal, investigación de hongos (tipo de muestra lecho ungueal); biometría hemática/método impedancia eléctrica/colorimetría; examen general de orina (ego) (tipo de muestra examen macroscópico, análisis químico, análisis microscópico del sedimento); química sanguínea de mínimo 12 elementos.

En caso de que el personal de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** presentara algún síntoma el o la supervisora de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá notificar mediante correo electrónico el nombre del personal y solicitar al empleado que se retire y se realice una prueba de COVID 19.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Arturo Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tlalampantla, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



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"

Los visitantes que no sean funcionarios "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" cobrará de manera independiente a estas visitas, siempre y cuando lo autorice el administrador del servicio, porque las visitas están prestando un servicio a "LA COMISIÓN" o están acompañados de un trabajador 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), para obtener el registro de la cantidad de alimentos proporcionados. "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 encontraran 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

Insумos proporcionados por el "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 presentar escrito firmado por el representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad que el origen de los insumos de cárnicos (res, cerdo y pollo) provienen de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal).

Además, para el caso de la carne de res, el licitante debe presentar copia certificada, del análisis de clombuterol, 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 de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” o del establecimiento TIF de donde procede la carne res que se oferta, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la 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.

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 Bola selecta
2	Cerdo	Cabeza de lomo, lomo o pierna. Pierna y muslo o pechuga.
3	Pollo	Pechuga aplanada sin hueso Pechuga entera Menudencias
4	Pescado y/o mariscos	Filete, frescos y de primera calidad.
5	Embutidos	San Rafael, Peñaranda, Parma.
Lácteos		
6	Leche pasteurizada	Alpura, Lala, San Marcos, Santa Clara.
7	Quesos en general	Volcanes, Lala, Alpura.
8	Crema	Alpura, Lala, Santa Clara.
9	Yogurt	Danone, Yoplait, Lala, Alpura.
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.



PRODILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Arturo Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tehuacan, Tlaxcala, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



NO.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y MARCAS
22	Garbanzo	Morelos, Verde Valle.
23	Gelatina	D'Gari, Jello.
24	Haba	Morelos, Verde Valle.
25	Huevo blanco o rojo	Bachoco, Calvario, San Juan (con caducidad de caducidad).
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, Hellman's
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. 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.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar escrito firmado por el representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad que cuenta con equipos vehiculares 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.

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 en caso de ser el proveedor adjudicado 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 escrito firmado por el representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad que cuenta con un contrato de fumigación celebrado con compañía especializada y que esta utiliza productos autorizados por la CICLOPLAFEST, comprometiéndose a que de resultar adjudicado proporcionará copia de dicho contrato acompañado de un programa calendarizado para la vigencia del contrato y copia simple de la licencia sanitaria de la empresa que proporcionará el servicio de fumigación.

"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 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.



DE LIBRE PRODUCCIÓN, S. A. DE C. V.
5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Tehuacan, Puebla, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



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. Aislante de poliuretano libre de CFC. con espesor de 2 1/4"
ESTUFA CON HORNO	Patatas 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 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 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 galvanizador. Válvulas para gas de uso comercial. Patatas con regatones revelables.



PRÓDILACSA, S. A. DE C. V.
5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030
Guaymas, Sonora, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



EQUIPO	DESCRIPCIÓN
PARRILLA 6 QUEMADORES	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.
PLANCHA	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.
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 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 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.
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.

PRODILACSA, S. A. DE C. V.

DE LIBROS 5100002514

Martín Luis Guzmán s/n, Nueva Ferrocarrilera C.P. 54030

Tehuacan, Puebla, Estado de México Tel: (55) 5321.0300 <https://conaliteg.sep.gob.mx>



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA