



CONTRATO NÚMERO 5100002831

CONTRATO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR, CON CARÁCTER NACIONAL, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DE LA COMISIÓN NACIONAL DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS, EN LO SUCESIVO “**LA ENTIDAD**”, REPRESENTADA POR EL C. MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, Y POR LA OTRA, PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V., EN LO SUCESIVO “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”, REPRESENTADO POR EL C. GUSTAVO RODRÍGUEZ YÁÑEZ, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

1. “**LA ENTIDAD**” declara que:
 - 1.1. “**LA ENTIDAD**” 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), así como su modificación, a través de Decreto del Poder Ejecutivo Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el veintiocho (28) de febrero de mil novecientos ochenta (1980), mismo que fue abrogado, mediante el Decreto que modifica la creación de La Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el día doce (12) de diciembre de dos mil veintitrés (2023), con personalidad jurídica y patrimonio propio, denominado como organismo público descentralizado, coordinado por la Secretaría de Educación Pública, teniendo por objeto la impresión, adquisición y distribución de los libros de texto gratuitos y demás materiales educativos.
 - 1.2. El C. Manuel Alejandro Pedroza García, en su carácter de Apoderado Legal, con R.F.C. PEGM850628RU5, es un servidor público que cuenta con facultades legales para representar a “**LA ENTIDAD**” en los términos y condiciones del Contrato, lo cual se acredita mediante el instrumento notarial número 43,715 de fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025), otorgado ante la fe del Lic. Heriberto Castillo Villanueva, Notario Público número 69, de la Ciudad de México, mismo que contiene el Poder General para Pleitos y Cobranzas y Actos de Administración, conferido a su favor por la Directora General del Organismo, Licenciada Victoria Guillén Álvarez, mismo que no ha sido modificado o revocado de forma alguna, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
 - 1.3. De conformidad con el nombramiento número 20230050, de fecha veintinueve (29) de mayo de dos mil veintitrés (2023), la C. Yazmín Ivone Miranda Caballero, en su carácter de Subdirectora de Servicios Generales, con R.F.C. MICY831014771, está facultada para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” para los efectos del presente contrato.
 - 1.4. De conformidad con el nombramiento número 20210441 de fecha veinte (20) de octubre de dos mil veintiuno (2021), la C. Ma. Cristina García Serna, en su carácter de Jefa del Departamento de Administración Querétaro, con R.F.C. GASC781121LX4, está facultada para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” para los efectos del presente contrato.
 - 1.5. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Invitación a Cuando Menos Tres Personas y medio Electrónico de carácter Nacional, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; Artículos 26 fracción II, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 42, 45, 46 y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, “**LAASSP**”, y artículo 81, 82, 84 y 85 del Reglamento de la “**LAASSP**”.
 - 1.6. “**LA ENTIDAD**” cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante 1 Oficio con folio de autorización DRF/00108/2025, de fecha veintisiete (27) de enero de dos mil veinticinco (2025), emitido por la Dirección de Recursos Financieros.
 - 1.7. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes N° **CNL590212RL8**.
 - 1.8. Tiene establecido su domicilio en Calle Rafael Checa, Número 2, Colonia San Ángel, en la Alcaldía Álvaro Obregón, en la Ciudad de México, Código Postal 01000, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
2. “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”, por conducto de su Representante Legal declara que:
 - 2.1. Es una empresa legalmente constituida y denominada PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V., mediante Escritura Pública Número 48,953, de fecha nueve (09) de septiembre de dos mil trece (2013), otorgada ante la fe del Notario Público Licenciado Conrado Zuckermann Ponce, Notario Público número 105 del Estado de México, con Residencia en el Municipio de Naucalpan de Juárez, cuyo objeto social, es entre otros: compra, venta, importación, exportación, distribución, comercialización, y transformación de todo tipo de carnes, aves, pescados, mariscos, lácteos, frutas, legumbres, víveres, abarrotos y todo tipo de productos alimenticios, perecederos y no perecederos. Dar y prestar toda clase de servicios de alimentos y restaurantes en general, bares, comedores industriales, comedores institucionales de dependencias y entidades del Gobierno Federal, Gobiernos Estatales y Municipales, hospitales, así como toda clase de personas físicas y morales que requieran dichos servicios. Proporcionar el servicio de suministro de personal capacitado en el manejo higiénico de alimentos, tales como Chef, cocineros, auxiliares de cocina, capitán de meseros, meseros, garroteros y cualquier personal relacionado con el giro de la empresa a cualquier persona física o moral, así como a dependencias y entidades del Gobierno Federal, Gobiernos Estatales y Municipales.





CONTRATO NÚMERO 5100002831

- 2.2. El C. Gustavo Rodríguez Yáñez, en su carácter de Representante Legal, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con la Escritura Pública 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 del Estado de México, con Residencia en el Municipio de Naucalpan de Juárez, instrumento que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.
 - 2.3. Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, así como la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
 - 2.4. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes N° **PGA130909MQ8**.
 - 2.5. Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.
 - 2.6. Tiene establecido su domicilio en Calle Canela, número 100, Colonia Granjas México, en la Alcaldía Iztacalco, en la Ciudad de México, Código Postal 08400, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato, proporcionado el correo electrónico ventas@pigudi.mx así como el número telefónico 55 7693 8632.
3. De **“LAS PARTES”**:

Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” acepta y se obliga a proporcionar a **“LA ENTIDAD”** la prestación del servicio de comedor, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional IA-11-L6J-011L6J001-N-18-2025, este contrato y su **“ANEXO ÚNICO”** que forman parte integrante del mismo.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

“LA ENTIDAD” pagará a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** como contraprestación por la prestación del servicio objeto de este contrato, la cantidad mínima total de **\$3,640,135.30 (TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL CIENTO TREINTA Y CINCO PESOS 30/100 M.N.)** mismo que incluye I. V. A. a la tasa dieciséis por ciento (16%), y hasta un monto máximo total de **\$9,099,279.37 (NUEVE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS 37/100 M.N.)** mismo que incluye I. V. A. a la tasa dieciséis por ciento (16%).

Los precios unitarios del presente contrato, expresados en moneda nacional son:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		MONTO			
		MÍNIMA	MÁXIMA	UNITARIO	MINIMO	MÁXIMO	
1	TEQUESQUINÁHUAC	COMIDAS	8,389	20,972	\$105.17	\$882,271.13	\$2,205,625.24
		BOX LUNCH	3,286	8,214	\$95.00	\$312,170.00	\$780,330.00
		CEREALES	1,315	3,286	\$60.00	\$78,900.00	\$197,160.00
2	QUERÉTARO	COMIDAS	11,215	28,036	\$105.17	\$1,179,481.55	\$2,948,546.12
		BOX LUNCH	6,203	15,503	\$95.00	\$589,285.00	\$1,472,785.00
		CEREALES	1,599	3,996	\$60.00	\$95,940.00	\$239,760.00
SUBTOTAL						\$3,138,047.68	\$7,844,206.36
IVA (TASA 16%)						\$502,087.62	\$1,255,073.01
TOTAL						\$3,640,135.30	\$9,099,279.37

El precio es considerado fijo y en moneda nacional (Peso Mexicano) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la prestación del servicio de comedor, por lo que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.





TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato **“LA ENTIDAD”** no otorgará anticipo a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

“LA ENTIDAD” efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos. El pago del contrato se realizará a mes vencido y a entera satisfacción de la persona administradora del contrato, y estará sujeto al calendario de gasto autorizado a ejercer cada mes, a los flujos de efectivo, así como a la implementación de acciones de control presupuestario por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, conforme a los servicios efectivamente realizados, a entera satisfacción de las administradoras del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **“ANEXO ÚNICO”** que forma parte integral de este contrato.

El pago se realizará en un plazo máximo de veinte (20) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) a **“LA ENTIDAD”**, con la aprobación (firma) de la administradora correspondiente del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los servicios prestados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la prestación de los servicios facturados.

De conformidad con el artículo 90, del Reglamento de la **“LAASSP”**, en caso de que el CFDI entregado presente errores, las administradoras del presente contrato que corresponda o a quien éstas designen por escrito, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** presente el CFDI y documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la **“LAASSP”**.

El CFDI deberá ser enviado al correo electrónico: facturacion@conaliteg.gob.mx (en archivo pdf y xml), a más tardar dentro de 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.

El CFDI se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” enviará a través del correo electrónico facturacion@conaliteg.gob.mx el CFDI de complemento de pago y en su caso el CFDI de egreso (cuando se trate de penalización) dentro de los cinco (5) días siguientes a la recepción del pago, lo anterior de conformidad con el Artículo 29-A fracción VII, inciso b) del Código Fiscal de la Federación.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de la prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por las administradoras del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por **“LA ENTIDAD”**, para efectos del pago.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar la información y documentación que **“LA ENTIDAD”** le solicite para el trámite de pago de conformidad con el **“ANEXO ÚNICO”** que forma parte integral del presente contrato, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **“LA ENTIDAD”**.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la **“LAASSP”**.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

La prestación de los servicios, se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **“LA ENTIDAD”** en el **“ANEXO ÚNICO”** que forma parte integral del presente contrato.

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el **“ANEXO ÚNICO”** que forma parte integral del presente contrato y fechas establecidas en el mismo.





CONTRATO NÚMERO 5100002831

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la prestación del servicio o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** se obligará a efectuar las correcciones a partir de que se genere la inconsistencia, sin costo adicional para **“LA ENTIDAD”**.

SEXTA. VIGENCIA.

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será veintiocho (28) de febrero de dos mil veinticinco (2025) al treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veinticinco (2025).

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” están de acuerdo que **“LA ENTIDAD”** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 52 de la **“LAASSP”**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el veinte por ciento (20%) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

“LA ENTIDAD”, podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad del servicio, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**.

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **“LA ENTIDAD”**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **“LAS PARTES”**.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **“LA ENTIDAD”** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la **“LAASSP”**, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

“LA ENTIDAD” se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS SERVICIOS.

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** presente una garantía por la calidad de los servicios contratados.

NOVENA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48 fracción II, 49 fracción II de la **“LAASSP”**; 85 fracción III y 103 de su Reglamento, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** se obliga a constituir una garantía **indivisible**, por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por **“LA ENTIDAD”** Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de **“LA ENTIDAD”** Nacional de Libros de Texto Gratuitos, por un importe equivalente al diez por ciento (10%) del monto máximo del contrato, sin incluir el I.V.A.

Dicha fianza deberá ser entregada a **“LA ENTIDAD”**, a más tardar dentro de los diez (10) días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

En caso de que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **“LA ENTIDAD”** podrá rescindir el contrato y dará vista a la Oficina de Representación en **“LA ENTIDAD”** para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **“LA ENTIDAD”** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** se obliga a entregar a **“LA ENTIDAD”**, dentro de los diez (10) días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **“LAASSP”**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.





CONTRATO NÚMERO 5100002831

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **“LA ENTIDAD”** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía cumplimiento del contrato, lo que comunicará a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”.

- a) Prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y su **“ANEXO ÚNICO”**.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y su **“ANEXO ÚNICO”**.
- c) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **“LA ENTIDAD”** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y la Oficina de Representación en la Comisión, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **“LAASSP”**.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”

- a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** lleve a cabo en los términos convenidos la prestación de los servicios objeto del contrato.
- b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- c) Extender a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**, por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS

“LA ENTIDAD” designa como las administradoras del presente contrato a la C. Yazmín Ivone Miranda Caballero, con R.F.C. MICY831014771, en su carácter de Subdirectora de Servicios Generales, por la partida 1, y por la partida 2 será la C. Ma. Cristina García Serna, con R.F.C. GASC781121LX4, en su carácter de Jefa del Departamento de Administración Querétaro, quienes darán seguimiento y verificarán el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los servicios se tendrán por recibidos previa revisión de las administradoras del Contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su **“ANEXO ÚNICO”**, en la Convocatoria, en la Junta de Aclaraciones y anexos respectivos de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional IA-11-L6J-011L6J001-N-18-2025, así como las contenidas en la propuesta técnica.

“LA ENTIDAD”, a través de las administradoras del Contrato, rechazará los servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en su **“ANEXO ÚNICO”**, obligándose **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **“LA ENTIDAD”**, sin perjuicio de la aplicación de las penas o deducciones al cobro correspondientes.

“LA ENTIDAD”, a través de las administradoras del Contrato, podrá aceptar los servicios que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en su **“ANEXO ÚNICO”**, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición del servicio, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

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. Asimismo, se levantará un acta en todos los casos que se llegaran a presentar.

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 que forma parte integral del presente contrato.	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.





CONTRATO NÚMERO 5100002831

Por no cumplir con el gramaje solicitado, cuya revisión se hará diariamente de forma aleatoria y pesando las porciones, en una gramera.

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 ENTIDAD”**.

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.

En caso de no cumplir con la limpieza diaria y profunda y la fumigación mensual.

No aplicará la deducción si son cubiertas las faltas con personal de apoyo.

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.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** incurra en atraso en el inicio de la prestación de los servicios en cualquiera de los comedores, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **“ANEXO ÚNICO”** que forma parte integral del mismo, **“LA ENTIDAD”** por conducto de las administradoras del contrato aplicará la pena convencional equivalente al 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 natural de atraso, y hasta por el monto total de la garantía de cumplimiento.

Las administradoras del contrato determinarán el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, al día hábil siguiente al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

En el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA DE RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El descuento de la pena se efectuará a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, debidamente relacionado al comprobante de Ingreso (CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del veinte por ciento (20%) del monto total del contrato.

Cuando **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **“LAASSP”**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar, será del veinte por ciento (20%) del monto de los servicios prestados fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la **“LAASSP”**.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.





DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE 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 “LA ENTIDAD”, por un monto de tres millones de pesos (\$3,000,000.00) dentro de los diez (10) días posteriores a la firma del contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el “ANEXO ÚNICO” que forma parte integral del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, mismos que no serán repercutidos a “LA ENTIDAD”. “LA ENTIDAD” sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de “LA ENTIDAD”.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a “LA ENTIDAD” o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de “LA ENTIDAD”, por cualquiera de las causas antes mencionadas, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de “LA ENTIDAD” de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que “LA ENTIDAD” tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

“LAS PARTES” acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en las Leyes General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que “LAS PARTES” recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Con fundamento en el artículo 55 Bis de la “LAASSP” y 102 fracción II de su Reglamento, “LA ENTIDAD” en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente prestados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si “LA ENTIDAD” así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.





VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

“**LA ENTIDAD**” cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir de los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a “**LA ENTIDAD**”, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para “**LA ENTIDAD**”, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando “**LA ENTIDAD**” determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” hasta con treinta (30) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que, se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” la parte proporcional de los servicios prestados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la “**LAASSP**”.

VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN.

“**LA ENTIDAD**” podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” incurra en alguna de las siguientes causales:

- a) Contravenir los términos pactados para la prestación de los servicios, establecidos en el presente contrato.
- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de “**LA ENTIDAD**”.
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada la prestación de los servicios del presente contrato.
- e) No realizar la prestación de los servicios en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y su “**ANEXO ÚNICO**”.
- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato.
- i) No presentar bimestralmente, las constancias de la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social del personal que utilice para la prestación de los servicios.
- j) No entregar dentro de los diez (10) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- k) En caso de que la suma de las penas o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.
- l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de “**LA ENTIDAD**” en los términos de lo dispuesto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico.
- m) Impedir el desempeño normal de labores de “**LA ENTIDAD**”.
- n) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, “**LA ENTIDAD**” comunicará por escrito a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de cinco (05) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término “**LA ENTIDAD**”, en un plazo de quince (15) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar “**LA ENTIDAD**” por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**”.

Iniciado un procedimiento de conciliación “**LA ENTIDAD**” podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se realiza la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de “**LA ENTIDAD**” de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, aplicando, en su caso, las penas correspondientes.





CONTRATO NÚMERO 5100002831

“LA ENTIDAD” podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, “LA ENTIDAD” elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, “LA ENTIDAD” establecerá con “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la “LAASSP”.

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, “LA ENTIDAD” quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la “LAASSP”.

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de “LA ENTIDAD”.

VIGÉSIMA QUINTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la prestación del servicio, deslindando de toda responsabilidad a “LA ENTIDAD” respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por “LA ENTIDAD”, así como en la ejecución de los servicios.

Para cualquier caso no previsto, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” exime expresamente a “LA ENTIDAD” de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, “LA ENTIDAD” reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a “LA ENTIDAD”, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA SEXTA. DISCREPANCIAS.

“LAS PARTES” convienen que, en caso de discrepancia entre la Convocatoria y junta de Aclaraciones de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas Electrónica Nacional IA-11-L6J-011L6J001-N-18-2025 y sus respectivos anexos, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81 fracción IV del Reglamento de la “LAASSP”.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. CONCILIACIÓN.

“LAS PARTES” acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la “LAASSP”, y 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA OCTAVA. DOMICILIOS.

“LAS PARTES” señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; Código Civil Federal; Ley Federal de Procedimiento Administrativo, Código Federal de Procedimientos Civiles; Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.





TRIGÉSIMA. JURISDICCIÓN.

“LAS PARTES” convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

“LAS PARTES” manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.

**POR:
“LA ENTIDAD”**

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
MANUEL ALEJANDRO PEDROZA GARCÍA	APODERADO LEGAL	PEGM850628RU5
YAZMÍN IVONE MIRANDA CABALLERO	SUBDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES	MICY831014771
MA. CRISTINA GARCÍA SERNA	JEFA DEL DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN QUERÉTARO	GASC781121LX4

**POR:
“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”**

NOMBRE	R.F.C.
PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.	PGA130909MQ8





ANEXO ÚNICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

“LA ENTIDAD”, requiere de la prestación del servicio de comedor para lo cual se necesita que “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” proporcione las siguientes cantidades:

PARTIDA		DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
1	TEQUESQUINÁHUAC	COMIDAS	8,389	20,972
		BOX LUNCH	3,286	8,214
		CEREAL	1,315	3,286
2	QUERÉTARO	COMIDAS	11,215	28,036
		BOX LUNCH	6,203	15,503
		CEREAL	1599	3,996

NORMATIVIDAD

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que cumplirá con la prestación del servicio bajo la observancia de las siguientes normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos-manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H".
- NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria.
- NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008, Sistemas de Gestión de la Calidad.
- NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.
- ISO 28000:2007, Gestión de Seguridad de la Cadena de Suministro.
- NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018 Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
- Protocolo de Atención de Riesgos Epidemiológicos para la obtención del Distintivo PARE y que cuenta con aplicación de los controles necesarios para combatir al virus SARS-COV-12 (COVID-19).
- Entornos Laborales Seguros y Saludables para la obtención del Distintivo ELSSA.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá enviar mediante oficio a las personas administradoras del contrato, la documentación que demuestre el cumplimiento de las normas, previo a la firma del contrato.

RESPONSABLES.

Por “LA ENTIDAD”.

Persona administradora del contrato: persona servidora pública competente para determinar el cumplimiento del contrato y la procedencia de la aceptación de los servicios, según lo establecido en el contrato.

Persona supervisora, persona servidora pública competente para supervisar el cumplimiento del contrato y reportarlo a la persona administradora del contrato.

Por “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, en cada comedor.

Personal: el personal técnico especializado que incluya un supervisor, un cocinero con cédula 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.

Persona supervisora: 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.

PLAZO Y DEFINICIÓN DEL SERVICIO





“**LA ENTIDAD**” requiere contratar los servicios del primero (1º) de marzo de dos mil veinticinco (2025) al treinta y uno (31) de diciembre de dos mil veinticinco (2025).

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

Por lo anterior el personal de “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” deberá acreditar su experiencia mediante un escrito firmado por el representante legal, en donde manifieste bajo protesta de decir verdad que cuenta con la experiencia suficiente en la prestación del servicio de alimentos y bebidas, anexando Currículum de la empresa con un mínimo de un (1) año en el mercado.

COMIDA

Contenido. El servicio de comida que deberá proporcionar “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” a través del sistema de barra fría 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, quesadillas y sincronizadas, 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 de la persona administradora 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 de la persona supervisora 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 (1) semana de anticipación dando el visto bueno “**LA ENTIDAD**”, para lo cual se realizará una minuta de trabajo donde firmarán de conformidad el personal de “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” y de “**LA ENTIDAD**”.

PLATILLO BOX LUNCH (LIGERO)

El servicio de box lunch se proporcionará previa solicitud de las personas titulares de las unidades administrativas de “**LA ENTIDAD**” mediante oficio o correo electrónico; indicando así el nombre y número de control de las personas trabajadoras que requerirán el servicio en comento.

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

- Chilaquiles verdes con bistec (incluye fruta de mano, como puede ser manzana o naranja y refresco de 500 ml de sabor 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 sabor 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
- Torta cubana gigante pan de 25 cm aproximadamente, Milanesa (130 gramos) (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de sabor cola), Pierna ahumada enchilada (1 rebanada de 20 cm aprox.), Salchicha (3 piezas), Huevo, Quesillo, Frijoles, Aguacate, Jitomate, Cebolla, Chiles.





- Pollo frito (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de sabor cola), Pierna y muslo (pistola) Puré de papa, Ensalada de col con zanahoria, Mayonesa, Cátsup.
- Milanesa de res 130gr (incluye fruta de mano y refresco de 500 ml de sabor 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.
- 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 de box lunch son enunciativos y los mismos podrán variar (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, 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, mismos que se proporcionarán 2 veces por semana en Tequesquínahuac y una vez en Querétaro por semana.

Se podrá solicitar servicio de Box Lunch (ligero) para los diferentes eventos culturales y deportivos que celebre tanto **“LA ENTIDAD”** como su Sindicato, con una anticipación de al menos dos (2) 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 tres (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 box lunch será de acuerdo a la solicitud de la persona administradora del contrato con anticipación de al menos dos (2) días hábiles Sábados y domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico del administrador del contrato con anticipación de al menos un (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 (1) semana de anticipación.
QUERÉTARO	Lunes a viernes: servicio de comida, horario de acuerdo a necesidades, de 10:00 a.m. a 1:30 a.m. (del siguiente día). *Esto abarca turnos laborales de 8 y 12 horas. Servicio de box lunch será de acuerdo a la solicitud de la persona administradora del contrato con anticipación de al menos dos (2) días hábiles. Sábados y Domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico el administrador del contrato con anticipación de al menos un (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.

La persona administradora del contrato notificará a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** vía correo electrónico, con un mínimo de doce (12) horas de anticipación, las fechas en que suspenderá total o parcialmente las labores del servicio del comedor.

“LA ENTIDAD” podrá modificar los horarios de prestación del servicio previo aviso a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** con al menos una (1) semana de anticipación.

PERSONAL

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, deberá enviar vía correo electrónico a la persona administradora 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 a la persona administradora del contrato copia de las liquidaciones bimestrales de cuotas obrero-patronales del personal que proporcionará el servicio, dentro de los treinta (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 ENTIDAD” se reserva el derecho de solicitar a **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** la sustitución de cualquier persona trabajadora 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, el cabello recogido, no usar maquillaje y que porte el uniforme limpio y completo; de conformidad con la norma NMX-F-605-NORMEX-2018, deberá expedir a su personal, credenciales para identificarlos como empleados del servicio de comedor, para lo cual deberá presentar la relación con nombre y firma de su personal en la que recibió los elementos mencionados.

“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 **“LA ENTIDAD”**, por un monto de tres millones de pesos (\$3,000,000.00), dentro de los diez (10) días posteriores a la firma del contrato.

El personal de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina antes de iniciar 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 la persona 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-2018 sobre el manejo higiénico de alimentos preparados.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”, deberá acreditar que dentro de su personal cuenta con Licenciado (a) en nutrición (debiendo presentar Curriculum que acredite un (1) año de experiencia en la prestación de servicios de alimentos, copia del Título y cédula profesional), manifestando mediante escrito firmado por la representante legal que el (la) 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.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá haberlo confirmado previo a la formalización del contrato.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar una carta firmada por un médico (con número de cédula) al inicio del contrato y de manera trimestral, 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 doce (12) elementos, adicional en caso de ser requerido por **“LA ENTIDAD”** podrá solicitar que se realicen en caso de sospechar que el personal se encuentre enfermo.





En caso de que el personal de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** presente algún síntoma la persona supervisora de **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** deberá notificar para la partida uno (1), a la persona titular de la Subdirección de Servicios Generales y para la partida dos (2), a la persona titular del Departamento de Administración Querétaro mediante correo electrónico el nombre del personal y solicitar al empleado que 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 ENTIDAD”** 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 ENTIDAD”**.

Los visitantes que no sean funcionarios, **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** cobrará de manera independiente a estas visitas, siempre y cuando lo autorice la persona administradora del contrato, porque las visitas están prestando un servicio a **“LA ENTIDAD”** o están acompañados de una persona trabajadora de **“LA ENTIDAD”**.

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 ENTIDAD”** proporcionará la lista de los empleados para registro de la plantilla de **“LA ENTIDAD”** sin importar la adscripción con la finalidad de facilitar el uso del sistema de registro y actualizar el sistema cada vez que sea necesario.

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 ENTIDAD”** deberá presentar análisis Microbiológicos de Alimentos, agua, hielo, superficies vivas e inertes, emitidos por laboratorios avalados por la EMA; de un total de doce (12) muestras de manera aleatoria considerando alimentos cocidos tres (3), crudos tres (3), superficies inertes dos (2), superficies vivas dos (2) y agua dos (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.

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 y esta deberá ser recolectada dos (2) veces por semana.

La persona supervisora deberá presentar un control estricto de los alimentos para que ningún producto recibido se encuentre 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 la Administradora del contrato le indique, esto quedará registrado en la lista de verificación semanal.

La persona supervisora deberá responder a las recomendaciones o reclamaciones que le presente la persona administradora 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 ENTIDAD”** 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 lo cual se revisará mediante lista de verificación.

“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 lo cual se revisará mediante lista de verificación.

“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 presentar escrito firmado por la persona 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 PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar copia simple 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 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 (3) 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 dieciséis por ciento (16%) de proteína animal por cada 100 gramos. Podrán entregar otros embutidos de semejante valor nutricional previa autorización de la administradora 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.

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.





NO.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y MARCAS
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.
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 fecha de caducidad).
26	Leche condensada	Nestle.
27	Lenteja	Morelos, Verde Valle.
28	Mayonesa	McCormick, 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 ENTIDAD”** 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. La persona administradora 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 ENTIDAD”**, 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 a la persona administradora del Contrato, la factura del servicio acompañada del certificado de aplicación correspondiente.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar escrito firmado por la persona 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 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 (1) vez al mes y cada que se requiera en las áreas de comedor y cocina a previa solicitud de la persona supervisora el 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) y se levantará un acta indicando los elementos recibidos.

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.





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
ESTUFA CON HORNO	<p>Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador. Perillas resistentes al calor e irrompibles. Horno interior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de fierro fundido. 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 construidos en fierro fundido con cono de derrames integrado y retenedor de calor. Plancha intermedia de fierro fundido cepillada para planicidad. Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3 pulgadas de espesor. Charola inferior de derrames construida en acero inoxidable. Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador. Perillas en termo-formado resistentes al calor e irrompibles. Horno inferior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de fierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300 grados centígrados. Puerta con marco estructural y contrapuerta porcenalizada. Doble parrilla de alambón 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. 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 termo-formado resistentes al calor e irrompibles.</p>





EQUIPO	DESCRIPCIÓN
CONGELADOR	Características Capacidad en pies cúbicos: 20 pies ³ Capacidad en litros: 566 lt Canastillas: 1 Termostato: Si Temperatura de operación: -18°C Voltaje: 110 V Ciclo: 60 Hz
LAVA LOZA	Booster integrado. Fabricada en acero 304, 220V 60hz, 1 HP. Bajo cubierta
HORNO MICROONDAS	Características Puerta ergonómica resistente a altos impactos. Material: Metal y Plástico Tamaño: 56.9 x 34.9 x 41.5 cm.

MANTENIMIENTO

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá dar mantenimiento preventivo y/o correctivo a la cocina, de acuerdo a las necesidades que se presenten en ese momento a fin de garantizar un óptimo funcionamiento del mismo, previa solicitud de la persona administradora del contrato, entregarán copia del reporte de mantenimiento a la administradora del contrato de cada sede.

FORMA DE PAGO

Para la Partida 1, Sede Tequesquínahuac:

“LA ENTIDAD” no proporcionará ningún anticipo de conformidad con el artículo 13 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago del servicio de comedor se realizará a mes vencido y a entera satisfacción de la persona administradora del contrato y estará sujeto al calendario de gasto autorizado a ejercer cada mes conforme al anuncio presupuestal y conforme a los flujos de efectivo autorizados, así como a la implementación acciones de control presupuestario por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, siempre y cuando la documentación se encuentre completa, para tal efecto, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” deberá presentar en la Dirección de Recursos Financieros los siguientes documentos:

- Factura y Archivo XML
- 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 ingrese a ventanilla.
- Constancia de cumplimiento de tiempo y forma del servicio en el que se indique en primer lugar las incidencias o descuentos a los que haya lugar, así como el cumplimiento de las obligaciones patronales en materia de seguridad social IMSS e INFONAVIT, debidamente firmado por La persona Titular de la Subdirección de Servicios Generales
- Copia del contrato debidamente formalizado.
- Copia de la fianza de cumplimiento del contrato sellada por el Departamento de Contratos.
- Correos de solicitud de Box Lunch.

“EL PRESTADOR DEL SERVICIO” enviará a través del correo electrónico facturacion@conaliteg.gob.mx el CFDI de complemento de pago y en su caso el CFDI de egreso (cuando se trate de penalización) dentro de los cinco (5) días siguientes a la recepción del pago, lo anterior de conformidad con el Artículo 29-A fracción VII, inciso b) del Código Fiscal de la Federación.





Para la Partida 2, Sede Querétaro:

“**LA ENTIDAD**” no proporcionará ningún anticipo de conformidad con el artículo 13 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago del servicio de comedor se realizará a mes vencido y a entera satisfacción de la persona administradora del contrato y estará sujeto al calendario de gasto autorizado a ejercer cada mes conforme al anuncio presupuestal y conforme a los flujos de efectivo autorizados, así como a la implementación acciones de control presupuestario por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, siempre y cuando la documentación se encuentre completa, para tal efecto, “**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” deberá presentar en el área de Recursos Financieros los siguientes documentos:

- Factura y Archivo XML
- 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 ingrese a ventanilla.
- Constancia de cumplimiento de tiempo y forma del servicio en el que se indique en primer lugar las incidencias o descuentos a los que haya lugar, así como el cumplimiento de las obligaciones patronales en materia de seguridad social IMSS e INFONAVIT, debidamente firmado por la persona Titular del Departamento de Administración Querétaro.
- Copia del contrato debidamente formalizado.
- Copia de la fianza de cumplimiento del contrato sellada por el Departamento de Contratos.
- Correos de solicitud de Box Lunch.

“**EL PRESTADOR DEL SERVICIO**” enviará a través del correo electrónico facturacion@conaliteg.gob.mx el CFDI de complemento de pago y en su caso el CFDI de egreso (cuando se trate de penalización) dentro de los cinco (5) días siguientes a la recepción del pago, lo anterior de conformidad con el Artículo 29-A fracción VII, inciso b) del Código Fiscal de la Federación.

PENA CONVENCIONAL

“**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 ENTIDAD**”, 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.

DEDUCCIONES:

Por el incumplimiento parcial o deficiente en la prestación de “Los servicios”, se aplicarán las siguientes deducciones, las cuales se harán efectivas sobre la factura que se presente para su pago hasta por un 10% (diez por ciento) del monto de los servicios, en caso de que se supere dicho porcentaje se podrá cancelar parcial o totalmente la partida. Asimismo, se levantará un acta en todos los casos que se llegaran a presentar.

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 presente anexo.	Se aplicará una deducción equivalente al diez por ciento (10%) del monto total de las comidas servidas durante el turno en que ocurra el incumplimiento.
Por no cumplir con el gramaje solicitado, cuya revisión se hará diariamente de forma aleatoria y pesando las porciones, en una gramera.	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 encuentran en su punto de cocción.

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.

En caso de que no se encuentre completa la plantilla de personal asignada por **“EL PRESTADOR DEL SERVICIO”** en los comedores de **“LA ENTIDAD”**.

En caso de no cumplir con la limpieza diaria y profunda y la fumigación mensual.

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.

Se aplicará una deducción del diez por ciento (10%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día, en que ocurra tal situación, si se llegaran a presentar más de tres (3) quejas en un (1) día o la producción del alimento en general está contaminado, se aplicará el veinte por ciento (20%) sobre el monto total de las comidas servidas en el día.

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.

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.

