

CONTRATO No. FNCOT/LP/153/2024

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA PRESTACIÓN DEL **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DEL **INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES**, EN LO SUCESIVO **“EL INSTITUTO FONACOT”**, REPRESENTADO POR LA **C. JAZMÍN GARCÍA JUÁREZ**, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, Y POR LA OTRA, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, EN LO SUCESIVO **“EL PROVEEDOR”**, REPRESENTADA POR EL **C. RAMÓN GÁLVEZ MAYOL**, 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

I. “EL INSTITUTO FONACOT” declara que:

- I.1** Es un organismo público descentralizado de interés social, con personalidad jurídica y patrimonio propio, así como con autosuficiencia presupuestal y sectorizado en la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, de conformidad con lo establecido en la Ley del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de abril del 2006.
- I.2** De conformidad con lo dispuesto por escritura pública número 194,807 de fecha 27 de noviembre de 2023, otorgada ante la fe del Lic. Amando Mastachi Aguario, notario público número 121 de la Ciudad de México, documento que quedó debidamente inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio 82-7-29122023-120340, de conformidad con lo establecido por los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales y 40, 41, 45 y 46 de su Reglamento, suscribe el presente instrumento la **C. Jazmín García Juárez**, en su cargo de Subdirectora General de Administración, con **R.F.C. GAJJ830521BY9**, es un servidor público adscrito a la misma que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.
- I.3** De conformidad con el artículo 57 fracción IV del Estatuto Orgánico del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores de fecha 16 de enero del 2024, suscribe el presente instrumento la **C. Jazmín García Juárez**, en su calidad de Subdirectora General de Administración con **R.F.C. GAJJ830521BY9**, facultada para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida en cualquier momento en su cargo o funciones, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, dirigido al representante legal de **“EL PROVEEDOR”** para los efectos del presente contrato, encargado del cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.
- I.4** De acuerdo con el apartado VI, numeral 14 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto FONACOT, suscribe el presente instrumento el **C. Fernando Zepeda Delgadillo**, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales, **R.F.C. ZEDF7412252J5**, facultado para actuar en calidad de área contratante.



- I.5** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **Licitación Pública Electrónica Nacional No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024**, realizado al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en los artículos **26 fracción I, 26 Bis, fracción II, 27, 28, fracción I, 29, 32, 36 tercer párrafo, 45 y 47** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **“LAASSP”**, y en los artículos **39, 42, 52, 81 y 85** de su Reglamento.
- I.6** **“EL INSTITUTO FONACOT”** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante oficio número **DICP-SP-2024-045**, de fecha 27 de febrero de 2024, emitido por la Dirección de Integración y Control Presupuestal.
- I.7** Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes No. **IFN060425C53**.
- I.8** Tiene establecido su domicilio en Avenida Insurgentes Sur número 452, Colonia Roma Sur, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal. 06760, Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.
- II. “EL PROVEEDOR”** por conducto de su representante declara que:
- II.1** Es una persona **moral** legalmente constituida mediante la escritura pública número 38,649, de fecha 28 de julio de 2003, otorgada ante la fe del Lic. José de Jesús Niño de la Selva, titular de la Notaría Pública número 77 del entonces Distrito Federal. Hoy Ciudad de México, cuyo primer testimonio quedó inscrito en el Registro Público de Comercio de la Ciudad de México, bajo el folio mercantil electrónico No. 307292, denominada **Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.**, cuyo objeto social consiste entre otras actividades, en la prestación de servicios relacionados con la operación de comedores, restaurantes y similares, así como en comprar, vender, distribuir, industrializar, procesar, elaborar, envasar, empaclar, comercializar, importar y exportar toda clase de productos alimenticios en general, ya sean vegetales o animales en su estado natural, procesados, semiprocesados, enlatados, empacados o industrializados, por lo que podrá prestar y recibir toda clase de servicios y asesorías o consultorías financieras y de cualquier carácter tales como, operación de comedores, restaurantes y similares.
- II.2** El **C. Ramón Gálvez Mayol**, en su carácter de representante legal, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada como lo acredita mediante escritura número 38,649, de fecha 28 de julio de 2003, otorgada ante la fe del Lic. José de Jesús Niño de la Selva, titular de la Notaría Pública número 77 del entonces Distrito Federal. Hoy Ciudad de México, facultades que bajo protesta de decir verdad manifiesta que no le han sido limitadas ni revocadas en forma alguna.
- II.3** Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.
- II.4** Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes No. **GGG030729MR0**.
- II.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.



II.6 Tiene establecido su domicilio en calle Rincón de las Dalias No. 15, Col. San Bartolo el Chico, C.P. 16010, Demarcación Territorial Xochimilco, Ciudad de México, mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

III. De “LAS PARTES”:

III.1 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 PROVEEDOR**” acepta y se obliga a proporcionar a “**EL INSTITUTO FONACOT**” la prestación del **Servicio de Alimentación para el Personal en los Comedores de las Sedes de Insurgentes Sur y Plaza de la República**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria, este contrato y la Propuesta Técnica, que como **Anexo I** se agrega al presente contrato y formará parte integrante del mismo.

SEGUNDA. DE LOS MONTOS Y PRECIOS

“**EL INSTITUTO FONACOT**” pagará a “**EL PROVEEDOR**” como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad mínima de \$2,010,372.00 (Dos millones diez mil trescientos setenta y dos pesos, 00/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado y una cantidad máxima de \$5,025,930.00 (Cinco millones veinticinco mil novecientos treinta pesos, 00/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado, de conformidad con la Propuesta Económica, que como **Anexo II** respectivamente se agrega al presente contrato y formará parte integrante del mismo.

Los precios unitarios del presente contrato se detallan en la Propuesta Económica, que como **Anexo II**, se agrega al presente contrato y formará parte integrante del mismo.

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**pesos**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la prestación del **Servicio de Alimentación para el Personal en los Comedores de las Sedes de Insurgentes Sur y Plaza de la República**, por lo que “**EL PROVEEDOR**” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato “**EL INSTITUTO FONACOT**” no otorgará anticipo a “**EL PROVEEDOR**”

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO

“**EL INSTITUTO FONACOT**” efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido, conforme a los servicios efectivamente prestados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **Anexo I** que forma parte integrante de este contrato.



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

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, 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 o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o a quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **“EL PROVEEDOR”** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **“EL PROVEEDOR”** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **“EL PROVEEDOR”** 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”**.

Los CFDI's (facturas) deberán contar con el visto bueno del administrador del contrato y con los requisitos fiscales vigentes señalados en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación Aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, por lo que deberán:

- A. Presentar comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados de conformidad con lo solicitado en el **Anexo I**, en las oficinas centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur No. 452, 3er Piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México, en la Dirección de Recursos Humanos, o ser enviada al correo electrónico: gerardo.villegasc@fonacot.gob.mx y javier.gonzalez@fonacot.gob.mx en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes.
- B. Los comprobantes fiscales deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el **Anexo 20** “Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet”.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

“EL PROVEEDOR” 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 el Administrador del presente contrato.

Para efectos de trámite de pago, **“EL PROVEEDOR”** 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 **"EL INSTITUTO FONACOT"**, para efectos del pago.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la información y documentación que **"EL INSTITUTO FONACOT"** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

El pago de la prestación de los servicios recibidos, quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

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 **"EL INSTITUTO FONACOT"** en el **Anexo I** del presente contrato.

Los servicios serán prestados en los domicilios señalados en el **Anexo I** del presente contrato y en las fechas establecidas en el mismo.

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 PROVEEDOR"** contará con un plazo de 5 días hábiles para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL INSTITUTO FONACOT"**.

SEXTA. VIGENCIA

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del 17 de abril de 2024 al 31 de diciembre de 2024.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO FONACOT"** 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 20% (veinte por ciento) 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.

"EL INSTITUTO FONACOT", 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 PROVEEDOR"**.

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, 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"**.



En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO FONACOT"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** 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.

"EL INSTITUTO FONACOT" 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. GARANTÍAS DE LOS SERVICIOS

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los servicios contratados.

NOVENA. GARANTÍA(S).

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48 fracción II, y 49 fracción II, de la **"LAASSP"**, 85 fracción III, y 103 de su Reglamento; 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, **"EL PROVEEDOR"** 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 Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, por un importe equivalente al 10 % del monto máximo del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO FONACOT"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permitan, la entrega de la garantía de cumplimiento se realice de manera electrónica.

En caso de **"EL PROVEEDOR"** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **"EL INSTITUTO FONACOT"** podrá rescindir el contrato y remitir el asunto al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitación de la responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"EL INSTITUTO FONACOT"** 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 PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO FONACOT"** dentro de los 10 (diez) 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.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato, podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **“EL PROVEEDOR”** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **“EL INSTITUTO FONACOT”** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

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

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”

- a) Prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares específicos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- c) Asumir su responsabilidad ante cualquier daño que llegue a ocasionar a **“EL INSTITUTO FONACOT”** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- d) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **“LAASSP”**.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE “EL INSTITUTO FONACOT”

- a) Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **“EL PROVEEDOR”** lleve a cabo en los términos convenidos en la prestación de los servicios objeto del contrato.
- b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- c) Extender a **“EL PROVEEDOR”**, 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

“EL INSTITUTO FONACOT” designa como Administradora del presente contrato a la **C. Jazmín García Juárez**, en su calidad de Subdirectora General de Administración con **R.F.C. GAJJ830521BY9**, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento, a través del **C. Gerardo Vicente Villegas Cedillo**, Director de Recursos Humanos, con **R.F.C. VICG671003UD5**, quien será el encargado de la supervisión y vigilancia del servicio.

Los servicios se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.



“EL INSTITUTO FONACOT”, a través de la administradora del contrato, rechazará los servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **“EL PROVEEDOR”** en este supuesto a realizarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **“EL INSTITUTO FONACOT”**, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

“EL INSTITUTO FONACOT”, a través de la administradora del contrato, podrá aceptar los servicios que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, 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

“EL INSTITUTO FONACOT” aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **“EL PROVEEDOR”** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y su **Anexo I**, las cuales se calcularán sobre el monto de los servicios, proporcionados en forma parcial o deficiente.

Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **“EL PROVEEDOR”** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **“EL PROVEEDOR”** que realice el pago de la deductiva a favor de **“EL INSTITUTO FONACOT”**. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará la administradora del contrato de **“EL INSTITUTO FONACOT”**, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso que **“EL PROVEEDOR”** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo I**.

“EL INSTITUTO FONACOT” a petición de la administradora del contrato y por conducto de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales aplicará la pena convencional por atraso sobre la parte de los servicios no prestados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

La Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, notificará a **“EL PROVEEDOR”** por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la pena convencional, dentro de los días posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; 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 pago de la pena deberá efectuarse a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los servicios, 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 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato.

Cuando **“EL PROVEEDOR”** 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 20% (veinte por ciento) 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

“EL PROVEEDOR” 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 PROVEEDOR” se obliga a contratar una póliza de seguro por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios que ocasionen a los bienes y personal de **“EL INSTITUTO FONACOT”**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la prestación del servicio materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las siguientes coberturas:

El monto de la póliza será del 10% del monto total del contrato y lo hará de conformidad a este contrato y al inciso N. Póliza de Responsabilidad Civil de la **Propuesta Técnica**, que como **Anexo I** se agrega al presente contrato y formará parte integrante del mismo.

El plazo para la entrega de la Póliza correspondiente, será de 10 días naturales posteriores a la firma del contrato y deberá ser entregada al administrador del contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE

“EL PROVEEDOR” 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 I** 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 PROVEEDOR”**, mismos que no serán repercutidos a **“EL INSTITUTO FONACOT”**.



“EL INSTITUTO FONACOT” sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), 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 PROVEEDOR” 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”**.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS

“EL PROVEEDOR” 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **“EL INSTITUTO FONACOT”**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **“EL PROVEEDOR”**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **“EL PROVEEDOR”** 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 PROVEEDOR”** 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.

Asimismo **“EL PROVEEDOR”** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

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



Con fundamento en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102, fracción II, de su Reglamento, **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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 PROVEEDOR”**, 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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

“EL INSTITUTO FONACOT” cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **“EL INSTITUTO FONACOT”**, 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 de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **“EL INSTITUTO FONACOT”**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **“EL INSTITUTO FONACOT”** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **“EL PROVEEDOR”** hasta con 30 (treinta) 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 PROVEEDOR”** 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA CUARTA. RESCISIÓN

“EL INSTITUTO FONACOT” podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **“EL PROVEEDOR”** 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”**.
- 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 sus respectivos anexos.
- 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 entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- j) En caso de que la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento;
- k) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **“EL INSTITUTO FONACOT”** en los términos de lo dispuesto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
- l) Impedir el desempeño normal de labores de **“EL INSTITUTO FONACOT”**;
- m) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **“EL INSTITUTO FONACOT”** comunicará por escrito a **“EL PROVEEDOR”** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **“EL INSTITUTO FONACOT”**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **“EL PROVEEDOR”** 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **“EL PROVEEDOR”**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

“EL INSTITUTO FONACOT” 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, **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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, **“EL INSTITUTO FONACOT”** establecerá con **“EL PROVEEDOR”**, 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, **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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 PROVEEDOR”** 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”**.

VIGÉSIMA QUINTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

“EL PROVEEDOR” 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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 PROVEEDOR” 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 **“EL INSTITUTO FONACOT”**, así como en la ejecución de los servicios.

Para cualquier caso no previsto, **“EL PROVEEDOR”** exime expresamente a **“EL INSTITUTO FONACOT”** 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, **“EL INSTITUTO FONACOT”** reciba una demanda laboral por parte de trabajadores de **“EL PROVEEDOR”**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **“EL INSTITUTO FONACOT”**, **“EL PROVEEDOR”** 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 a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, 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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 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 la Ciudad de México, el día 30 de abril de 2024.

**POR:
“EL INSTITUTO FONACOT”**

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
JAZMÍN GARCÍA JUÁREZ	SUBDIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN	GAJJ830521BY9
JAZMÍN GARCÍA JUÁREZ	SUBDIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN	GAJJ830521BY9
FERNANDO ZEPEDA DELGADILLO	DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES	ZEDF7412252J5

**POR:
“EL PROVEEDOR”**

NOMBRE	R.F.C.
GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.	GGG030729MR0

DWQt1vhacHMy5YYD+lkUwFO4e0ATdFBH4dGfhduHxHvrQ73ruseU47M81gP/EDyKIHw/BapLLSrAkhod4/VxNUWWSZNEhHogvNkM/PEGUP1IEA06yJEnvaWFi iPEMcnTfV+3PRQFI/ollmyDwNmJVD5at.suRnJab
eYaVbPxWLTxO4BV/w2RdZq4lfoHymVxO+m3xiISg/PrV3rSWaB80f0BnRxSI9Tb/j76H50AD/JSN+N3GwhfwMMN+hbDxt9/07XROT80ZArapE3rndlZ0+ycWBLEYkQCeIaxJs0vf+SENAI7YZ+b7KDBhhqgCWrz
hPwNr35+XyBqjkiPgW4cXA==



TRABAJO
SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL

INSTITUTO
fonacot

CONTRATO No. FNCOT/LP/153/2024

ANEXO I

PROPUESTA TÉCNICA

ANEXO 12
"CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO".

A. SERVICIO A CONTRATAR:

El Instituto FONACOT requieren contratar el "Servicio de Alimentación para el Personal en los Comedores de las sedes de Insurgentes sur y Plaza de la República".

B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO:

A partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2024.

C. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:

El Administrador del contrato será la **Lic. Jazmín García Juárez**, Subdirectora General de Administración del Instituto FONACOT, a través del Director de Recursos Humanos, Lic. Gerardo Vicente Villegas Cedillo, quien será el encargado de la supervisión y vigilancia del servicio.

D. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- **COMEDOR Insurgentes sur:** Av. Insurgentes Sur 452, 6º piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.
- **COMEDOR Plaza de la República:** Plaza de la República No. 32, 10º piso, Col. Tabacalera, CP. 06030, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

E. SERVICIOS REQUERIDOS:

Concepto	Horario	Frecuencia	Serv. Prom. Mínimo Anual	Serv. Prom. Máximo Anual
Comida Insurgentes	13:00 horas - 16:00 horas	Lunes - Viernes	25,480	63,700
Comida Plaza de la República	13:00 horas - 16:00 horas	Lunes - Viernes		

Para el comedor de **Plaza de la República**, el Instituto **FONACOT** definirá a **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, la forma en que prestará el servicio, que podrá ser: preparación de alimentos en la **sede de Insurgentes** (comida), comida box lunch o el servicio de entrega de comida, toda vez que el inmueble referido (Plaza de la República) no cuenta con instalaciones para la preparación de alimentos por lo que deberán ser transportados de la propia cocina central o de la **sede de Insurgentes**.

El servicio deberá estar disponible, sin excepción, todos los días hábiles del año, durante la vigencia del servicio establecida en el inciso **B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO**, salvo que el Instituto FONACOT, a través del administrador del contrato, o la persona que éstos designen, notifiquen la suspensión del servicio por escrito, vía correo electrónico, al encargado del servicio por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, con 24 horas de anticipación al día en que no se dará servicio.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, deberá considerar y tomar las previsiones necesarias para cualquier cambio de domicilio en la prestación del servicio, dicha modificación será notificada por escrito al encargado del servicio por parte GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, con diez días hábiles de anticipación al cambio de domicilio.

- En caso de cambio de domicilio, remodelación, mantenimiento a las instalaciones o equipo del comedor, o cualquier otro impedimento para brindar el servicio, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá proporcionar el servicio de box lunch para comida, situación



que será notificada por el Instituto FONACOT por escrito, vía correo electrónico, con 48 horas de anticipación.

F. VISITA A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., realizó visita a las instalaciones de la Convocante, para verificar el equipo y utensilios con los que cuenta el Instituto FONACOT para la prestación del servicio, el **día 22 de marzo de 2024, a las 10:00 horas** en el comedor de las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur, No. 452, piso 6º, Col. Roma Sur, Demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, una vez concluida esta visita se trasladarán al comedor del Edificio de las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32, Piso 10º, Col. Tabacalera, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, ambos domicilios en la Ciudad de México.

La visita la atendió el Lic. José Ángel Sanabria Beltrán, en la ext. 7114, la representante de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, llevó identificación oficial para su acceso.

G. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: CONFORMACIÓN DE MENÚS

a. COMIDA

Elementos que deberán estar disponibles:

Comida
Sopa líquida
Sopa seca
Plato fuerte
Pan y tortilla
Frijoles
Fruta fresca de temporada y verdura
Postre
Agua de frutas frescas
Salsa, limones, cilantro y cebolla

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 123 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Mención: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

Características de cada ración o platillo será como se indica:

RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
Sopa líquida (sopa, caldosa, consomé o crema)	1. Sopas de leguminosas, o 2. Caldos y consomés mixtos de verduras, con o sin carne de res, pollo o pescado, o 3. Cremas de leguminosas o verduras	Mínimo 200 ml. con 120 gr. de alimento cocido y drenado y 80 ml. de sopa caldosa.
Sopa seca	1. Arroz, o 2. Verduras al vapor, o 3. Spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

Plato fuerte	Guisado a base de carne de res, pollo, cerdo, pescado o verdura, siempre con vegetales, como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan y tortilla	1. Bolillo blanco o integral o 2. Tortilla de maíz	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las dos opciones.
Frijoles	Guisados o cocidos, con o sin embutidos	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Fruta fresca de temporada y verduras	1. Dos opciones de fruta fresca de temporada, 2. Dos opciones de vegetales frescos o cocidos	Mínimo 150 gr. (peso neto), de cada una de las opciones
Postre	Postres como gelatina de agua o leche, fruta en almíbar natural o enlatada, dulce empaquetado, arroz con leche, entre otros	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado
Agua de frutas frescas	Preparadas a partir de fruta fresca de temporada (no concentrado)	A libre demanda del comensal
Salsa, limones, cebolla, cilantro, dos tipos de aderezo, aceite y vinagre	1. Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos siempre 2. Limones frescos (lavados y desinfectados) y partidos en mitades siempre 3. Cebolla y cilantro. 4. Los dos aderezos, aceite y vinagre siempre deberán ofrecerse en la barra	A libre demanda del comensal

b. COMIDA BOX LUNCH:

Comida	Contenido Neto
Sopa seca	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan y tortilla	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las dos opciones.
Frijoles	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Postre	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado
Botella de agua de frutas.	600 ml.

NOTAS:

- Para el servicio de comida, deberá haber opciones adicionales al servicio que el comensal podrá elegir (cada opción se ofrecerá de dos a tres veces por semana y podrán ser intercaladas):
 - Carne Asada: carne magra mínimo 150 gr. peso cocido neto, sin hueso y drenado o
 - Pechuga de Pollo a la Plancha: sin hueso ni piel mínimo 150 gr. peso neto cocido o
 - Ensalada de atún: mínimo 150 gr., peso neto y drenado



Handwritten signature

2. Todas las opciones se servirán acompañados de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verdura fresca.
3. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante deberá considerar en la planeación de los menús la variedad de los platillos y sólo podrá incluir por semana:

- a) Una vez carne de cerdo y dos veces de res magra.
- b) Dos veces carne de aves sin piel y una vez pescado (de las especies cazón, blanco de Nilo, o tilapia).
- c) Una vez guisado de vegetales rellenos.
- d) Una vez antojitos mexicanos.

4. Queda prohibido suministrar platillos terminados con carnes, pescados y huevo crudos, incluyendo aderezos, salsas y marinados.

5. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, cocinará con sal fina (sal de mesa).**

6. Las sopas líquidas nunca podrán servirse con los mismos cereales de la sopa seca, como la de pasta o arroz.

7. Las salsas deberán prepararse diariamente y desecharse los sobrantes al final del día.

8. Se deberá contar con pan blanco y/o integral (una pieza por comensal), en presentación individual, se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán en bolsa de polietileno o de celofán. El pan sobrante del día deberá desecharse.

9. Las tortillas de maíz se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán siempre calientes. Las tortillas sobrantes del día deberán desecharse.

10. La leche pasteurizada que se utilice como bebida o para preparar otras bebidas y platillos deberá contener grasa butírica, ya sea entera, descremada o parcialmente descremada, nunca grasa de origen vegetal.

11. La leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aún en productos suministrados en presentaciones industriales.

12. El agua destinada para el consumo humano deberá ser de filtro, de la cual se tendrán que presentar el resultado en hoja membretada el análisis microbiológico y bitácora de cloro libre residual mensualmente. Para la preparación de agua de sabor sólo se utilizarán frutas frescas naturales y azúcar, estas bebidas deberán ser variadas siempre y no podrán repetirse en el lapso de una misma semana por cada tiempo de comida. No se permitirá el uso de concentrados a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales. No se permitirá la preparación de las bebidas en botes destinados para el almacenamiento temporal de basura. El agua deberá servirse en jarras colocadas en las mesas. En caso de que algún comensal requiera agua sin azúcar, deberán ofrecer agua natural apta para consumo humano en un recipiente.

13. Todos los sobrantes de comida preparada deberán desecharse o retirarse del establecimiento al término del día y no podrán reutilizarse, reciclarse o aprovecharse de un día para otro, ni permanecer en las instalaciones, lo cual podrá ser supervisado en cualquier momento por personal designado por el Instituto FONACOT. Los alimentos no podrán ser exhibidos por más de cuatro horas, aún bajo control de temperaturas.

14. **Menús de emergencia.** – En caso de contingencias, tales como no contar con energía eléctrica, gas o suministro de agua, etcétera, GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá presentar **cinco menús cíclicos en la propuesta técnica**, que puedan prepararse en las instalaciones del Instituto FONACOT o en su propia cocina central y transportarlos a dicho inmueble, así como el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno. Asimismo, deberá contar siempre con recipientes con características adecuadas para la entrega de comidas individuales, mismos que serán acordados y autorizados por el Administrador del Contrato, previo a su entrega.



15. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, garantizará comida suficiente para brindar el servicio, de conformidad con los mínimos y máximos de ración que se indican, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación, de organización o cualquier otro imputable al licitante.
16. El menú deberá enlistarse diariamente, mediante un pizarrón o algún otro medio que permita dar a conocer a los comensales la oferta de alimentos al llegar al comedor, asimismo, se ajustarán a los menús que se programen.
17. El administrador del contrato o, en su caso el servidor público que éste designe, revisará el menú semanal propuesto por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, en caso de resultar adjudicado, y podrá realizar modificaciones, si resulta necesario. En este caso, el administrador del contrato deberá notificar dicha modificación al encargado del servicio por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, en caso de resultar adjudicado, por escrito y vía correo electrónico a más tardar el día jueves de la semana inmediata anterior a la que se pretenda realizar el cambio.

a. MARCAS SUGERIDAS

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, podrá considerar las siguientes marcas o alguna otra igual o mayor calidad, para la prestación del servicio de comedor, las cuales podrán ser supervisadas en cualquier momento por la persona que designe el administrador del contrato. Los productos deberán presentar fecha de caducidad, lote de elaboración, tabla nutricional, contenido neto o masa drenada, así como sellos de advertencia o leyenda de edulcorantes. Bajo ninguna circunstancia, se recibirán productos lácteos o sus derivados a granel, ya que pudiera resultar perjudicial para la salud.

ABARROTES		
Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
1	Aceite de maíz o soya	Capullo, Mazola, Nutrioli Maravilla, Ave, 123, Kartamus o Similar
2	Aceite de olivo puro virgen	Ibarra, Carbonel, Borges o Similar
3	Aderezo	Hellmann ´S, Clemente Jacques, Great Value o Similar
4	Adobo listo para usar	Knorr, Don Pancho, La Costeña, Criollo o Similar
5	Arroz tipo Morelos	Morelos, Sos, Verde Valle, Abeto, Merced, o Similar
6	Ate de membrillo empacado	Moreliano, Escudo De Morelia, Flor De Morelia, Guayeco o Similar
7	Atún en aceite	Nair, Herdez, Dolores, Marden o Similar
8	Avena	Quaker, 3 Minutos, Campo Florido, Criollo o Similar
9	Azúcar morena	A Granel
10	Azúcar refinada	A Granel
11	Bebida con pulpa de fruta	Jumex, Florida, Del Valle o Similar
12	Botella de agua de frutas de 600 ml.	Bonafont, E-Pura, Ciel o Similar
13	Café de grano molido	Garat, Legal, Marino, Portales, Internacional o Similar
14	Canela entera en raja	A Granel
15	Carne seca (machaca)	La Cabaña, Tía Lencha, Supremas o Similar
16	Cereal industrializado	Kellogg's, Nestlé, Quaker o Similar
17	Chícharos	Del Fuerte, Del Monte, Herdez, Costeña, Clemente Jaques o Similar

Eliminado **DOMICILIO.**
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.




Eliminado DOMICILIO.
 Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
 Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

18	Chile chipotle	Del Fuerte, Costeña, Herdez, San Marcos, Morena, Del Monte o Similar
19	Chile guajillo	A Granel
20	Chile piquín molido	A Granel
21	Chiles en vinagre en rajas	La Costeña, Herdez, Del Monte, San Marcos, Morena o Similar
22	Chiles largos	San Marcos, Herdez, La Costeña o Similar
23	Chocolate en barra	Carlos V, Ibarra. Abuelita o Similar
24	Cocoa en lata	Hershey's, Nesquik, Choco Milk o Similar
25	Consomé de pollo en polvo	Knorr Suiza, Doña Blanca, Maggi, Riko Pollo, Costeña o Similar
26	Espagueti de sémola de trigo.	La Moderna, Italtapa, Barilla o Similar
27	Extracto de vainilla liquido	Pasa, Castels, Deiman o Similar
28	Fécula de maíz lista para preparar atole de sabores	Maizena, La Perla, Tres Estrellas, Koci o Similar
29	Fécula de maíz natural	Maizena, La Perla, Tres Estrellas, Koci o Similar
30	Flan en polvo	D´Gari, Pronto, Jello, Koci o Similar
31	Flor de Jamaica limpia	A Granel
32	Frijol negro o bayo	Morelos, Verde Valle, Abeto, Merced o Similar
33	Frutas en almíbar	Costeña, Herdez, Pasiega Clemente Jaques, Astral o Similar
34	Galletas	Marian, Gaby, Macma, Gamesa o Similar
35	Gelatina en polvo	D´Gari, Jello, Pronto, Koci o Similar
36	Grano de elote dorado	La Costeña, Herdez, Clemente Jaques, Del Monte o Similar
37	Harina de trigo en paquetes de 1 kgr.	Tres Estrellas, Moderna, Quaker o Similar
38	Harina para tamal nixtamalizada fresca	A Granel De Molino
39	Hierbas de olor	A Granel
40	Hoja de totemoxtle seca para tamales	A Granel
41	Huevo blanco limpio en caja de sin tierra ni excremento	San Juan, Bachoco, Calvario, Alderete o Similar
42	Jugo individual de fruta de 200 ml.	Del Valle, Jumex, Ades o Similar
43	Maíz pozolero limpio precocido, empacado al alto vacío y congelado	Jalisco, La Milpita, San Juan o Similar
44	Manteca	Inca, Capital, Lucha o Similar
45	Mayonesa con jugo de limón	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña; Heinz o Similar
46	Mole dulce en pasta	Santa Mónica, Don Pancho, Doña María, Criollo o Similar
47	Mostaza tipo americano	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña, Heinz o Similar
48	Nuez moscada en frasco	Mc Cormick, Mauri, Islands, Catarinos, Pice, Criollo o Similar
49	Orégano seco	A Granel
50	Pasitas negras de uva	Catarinos, San Lázaro, Member´S Mark o Similar
51	Piloncillo en cono	A Granel
52	Pimienta negra molida	A Granel
53	Pulpa de tamarindo sin hueso	A Granel
54	Sal de mesa yodada y fluorurada	Elefante, Cisne, La Fina Fragata o Similar



Eliminado DOMICILIO.
 Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
 Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

55	Salsa de tomate (cátsup)	Clemente Jacques La Costeña, Hellmans, Hainz o Similar
56	Sazonador líquido	Maggi, Bouvril, Carne Roja o Similar
57	Sopa de pasta codito	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
58	Sopa de pasta de letras	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
59	Sopa de pasta moñito	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
60	Sopa de pasta munición	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
61	Sopa de pasta pluma	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
62	Sopa de pasta rueditas	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
63	Sopa de pasta tornillo	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
64	Sustituto de Azúcar	Splenda, Canderel, Stevia o Similar
65	Sustituto de crema en polvo para café	Coffee Mate, Lautrec, Member 'S Mark o Similar
66	Tallarín de sémola de trigo	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
67	Tortilla de harina de trigo	Tía Rosa, Bimbo, Wonder o Similar
68	Tostadas de harina de maíz	Milpa Real, Rancherita, Sanissimo o Similar
69	Vinagre blanco	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña o Similar
70	Vinagre manzana	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña o Similar

PRODUCTOS PANIFICADOS

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
71	Bollos para hamburguesas	Bimbo, Wonder o Great Value o Similar
72	Medias noches para hot dogs	Bimbo, Wonder o Great Value o Similar
73	Pan blanco bolillo pieza 60 gr. envueltos individualmente	Sin Marca
74	Pan molido	Bimbo, Wonder, Great Value o Similar
75	Tortilla de maíz paquetes de 60 gr. envueltos individualmente	Sin Marca

PRODUCTOS LÁCTEOS Y EMBUTIDOS

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
76	Chorizo tipo español	Fud, Zwan, Iberomex, Parma o Similar
77	Crema batida	Chantilly, Lincon, Reddi Wip o Similar
78	Crema de leche entera de vaca	Alpura, Lala, Volcanes, Santa Clara, Chipilo o Similar
79	Jamón tipo york	Fud, Zwan, San Rafael, Sabori, Alpino
80	Jamón Virginia	Fud, Zawn, San Rafael, Alpino, Sabori o Similar
81	Leche pasteurizada, entera o descremada o parcialmente descremada	Alpura, Lala, San Marcos, Santa Clara o Similar
82	Mantequilla sin sal	Iberia, Gloria, Rancherita, Lala, Chalco o Similar
83	Queso chihuahua	Menonita, Alpura La Villita, Lala, Caperucita o Similar
84	Queso Oaxaca	Lala, Alpura, La Villita, Volcanes, Del Abuelo, Caperucita o Similar
85	Queso panela	Lala, Alpura, La Villita, Los Volcanes Del Abuelo Caperucita o Similar




Eliminado DOMICILIO. Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I del Código de Comercio. Fracción I de los Lineamientos Generales de Materia de Clasificación y Ordenación de la Información. Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

86	Queso parmesano rallado	Kraft, Delicias, Sargento o Similar
87	Queso tipo americano rebanado y empacado individualmente	Kraft, Biolac, Chipilo, Castell o Similar
88	Queso tipo canasto	Alpura, Lala, Sello De Oro o Similar
89	Salchicha Viena de pavo	Fud, Zwan, Alpino, Sabori, San Rafael o Similar
90	Tocino ahumado de cerdo rebanado	Fud, Parma, Zwan, La Montañesa, San Rafael, Sabori o Similar
91	Yogurt batido de frutas individual, o litro	Yoplait, Alpura, Nestlé, Lala, Danone o Similar
92	Yogurt individual de frutas para beber de 250 ml.	Yoplait, Danone, Lala o Similar

NOTAS:

- Las Carnes y Aves frescas provendrán de rastros y obradores con certificación TIF (Tipo Inspección Federal), mostrando evidencia impresa en la etiqueta o factura del proveedor.
- La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta. No se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas o minarinas.
- Todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación", publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 10 de agosto de 2012.

H. OBLIGACIONES DEL LICITANTE

1. DE LOS MENÚS

1. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.,** deberá presentar en su propuesta técnica, **cinco semanas de menús cíclicos**, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales en caso de resultar ganador se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.
2. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá acreditar en su propuesta técnica, que cuenta con una persona con licenciatura en nutrición o carrera a fin, lo cual acreditará con la cédula profesional y currículum vitae, que cuenta con experiencia de un año como mínimo, en el ramo de alimentos, misma que será la encargada de supervisar, que los platillos y raciones reúnan el aporte kilo calórico determinados en el presente anexo, así como la variedad, equilibrio y suficiencia.
 - El menú deberá aportar la energía y los nutrimentos suficientes y adecuados para cubrir las recomendaciones diarias, de acuerdo a la actividad que desempeña el personal al que está dirigida la prestación del servicio.
 - El total de esta energía deberá obtenerse de las proteínas, lípidos e hidratos de carbono en las proporciones que se indican a continuación, con la finalidad de garantizar el equilibrio adecuado en la dieta:



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

PROTEINAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL
25%	25%	50%	100%

- Esta distribución de macro nutrimentos es de acuerdo a la NOM-043-SSA2-2012 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", refiere sobre el plato de buen comer, sin tener un requerimiento energético total por día ya que esto depende del estado físico de los colaboradores y a las actividades o funciones de cada uno de ellos. El total de kcal. es con base al requerimiento de la población promedio, mujeres 1800 y hombres 2000 kcal/día, debiendo tener cada menú por tiempo de comida, un aporte de 700 kcal. que equivalen el 38.8% periódico del requerimiento total.

2. DE LOS ALIMENTOS

I. MATERIAS PRIMAS

- Todas las materias primas que se utilicen en la prestación del servicio, deben estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.
- Todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos al establecimiento, el encargado del comedor por parte GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado y el encargado del comedor por parte de la convocante, de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura, a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, como se indica en el punto 5.6 (Control de Materias Primas) de la NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).
- Asimismo, se deberá corroborar que las temperaturas internas de todos estos alimentos a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas sea de 4 °C máximo para los productos frescos y de -18 °C para los congelados. Los alimentos congelados no deberán mostrar signos de descongelación o recongelación. Los productos que se reciban enhielados no deberán estar en contacto directo con el hielo.
- GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá presentar semanalmente el comprobante (nota de remisión, recibo, factura desglosada, etc), de registro de recepción de insumos, teniendo en cuenta los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de temperatura interna de los productos considerados potencialmente peligrosos, en el momento de la recepción. A este documento se le denominará **Formato de Control de Recepción** y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos llegan al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, del producto, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo, según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor y su sustitución inmediata.
- GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. No se permitirá la introducción al establecimiento de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. Las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.
- Las bebidas embotelladas o envasadas no presentarán materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas no estarán oxidadas ni violadas.
- Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten moho, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña. Los




Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Conflicto de Interés y Descualificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser mediado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

productos enlatados no presentarán abolladuras mayores a lo marcado en la NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios." Características para la aceptación o rechazo, y serán rechazadas las latas que presenten abombamiento o corrosión.

- H. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar las materias primas en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que las características sensoriales u organolépticas de las mismas no son conforme a las disposiciones establecidas en las normas citadas y anteriormente descritas.
- I. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se encargará de verificar los vehículos de transporte de su proveedor de materias primas y corroborará que cumplan con las disposiciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas citadas, es decir, que el área que esté en contacto con los alimentos esté limpia y que no muestre rastros de presencia de plagas o moho. Verificará también que el vehículo que transporte alimentos no transporte productos químicos, plantas, animales u otros artículos que puedan ser una fuente de contaminación de los alimentos. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar mercancía en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que no se cumplen dichas disposiciones.

II. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS

- A. Todos los alimentos secos deberán almacenarse en los anaqueles, alacenas y estantes dispuestos para dicho fin, acomodados conforme al sistema PEPS (primeras entradas – primeras salidas) para garantizar su adecuada rotación, poniendo especial énfasis en las fechas de caducidad o de consumo preferente. No se permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.
- B. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- C. El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva, mascotas y artículos personales de los empleados.

III. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.

- a) Todos los alimentos considerados potencialmente peligrosos deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.
- b) Para efectos de estos servicios, se requiere del manejo de alimentos frescos refrigerados y no congelados a excepción hecha de los helados, nieves, paletas heladas, y pescados. Sólo se permitirá la utilización de alimentos congelados para la preparación de comidas especiales para situaciones de emergencia o de otros productos que por su naturaleza se conservan mejor aunque la descongelación sólo podrá realizarse por los métodos seguros que establece la normatividad vigente en la materia: cocción directa en agua, en horno convencional o en horno de microondas; descongelación en refrigerador o al chorro del agua corriente, a una temperatura máxima de 20°C por no más de dos horas, evitando estancamientos. Queda estrictamente prohibido descongelar a temperatura ambiente o por inmersión de los alimentos en agua caliente o fría.
- c) Los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de 4°C, llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro.
- d) Los equipos para la congelación deberán mantenerse a una temperatura entre los -20 y -22 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de -18°C., llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro.
- e) Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera.

- f) Los alimentos crudos deberán colocarse en envases limpios y tapados en la parte inferior de los equipos y los alimentos cocidos o listos para su consumo en la parte superior para evitar contaminación cruzada por escurrimientos.
- g) Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios y ordenados, libres de óxido, materia extraña y fauna nociva, contar con termómetro adecuado y en buen funcionamiento, desde el primer día hábil de vigencia del contrato.

IV. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO

Todo el personal que maneje alimentos deberá observar los siguientes puntos:

- a) Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, mantequilla y otros alimentos que se envasan en porciones individuales, deberán conservarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y desecharse una vez abiertas.
- b) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baños maría, deberán mantenerse a una temperatura constante de por lo menos 60°C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes.
- c) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías o baños de hielo, deberán mantenerse a una temperatura constante de no más de 7° C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes, con excepción de las salsas, aderezos, ensaladas y frutas frescas recién preparadas, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C.
- d) La exhibición de alimentos preparados sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- e) Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.
- f) Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.
- g) Todos los equipos y utensilios de servicio propiedad GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado entrarán a las instalaciones del Instituto FONACOT a través del área de seguridad, mediante una relación que incluya marca, modelo y descripción de cada uno de ellos.

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

V. MUESTRAS DE RETENCIÓN

- A. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, a través del encargado del comedor conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración y firma del personal designado por el Instituto FONACOT, manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado. Su transportación y almacenamiento y costo correrá por su cuenta, en caso de que se requiera estudios de laboratorio.
- B. En el caso de que se presente un brote de infección, intoxicación o toxiinfección, estas muestras se turnarán a un laboratorio acreditado por la entidad mexicana de acreditación (EMA) o de una autoridad competente elegida por el Instituto FONACOT, para la realización del análisis microbiológico correspondiente, a fin de corroborar si el brote se originó por el consumo de alimentos o bebidas preparadas en el servicio proporcionado por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado o no. La transportación y manejo correrá por su cuenta.
- C. En el caso de que se demuestre que el brote es imputable al **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será causa suficiente de rescisión del contrato.

VI. SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA.

- A. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se compromete a realizar análisis microbiológico en algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), a muestras de alimentos elegidas al azar o todos los



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción (c) de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento emitido de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

alimentos que se consuman en el día de la muestra, cuando menos de: aguas frescas, salsas, aderezos, ensaladas, sopas, guisados y postres, así como de las manos del personal que prepare los alimentos que se sirven frescos (superficies vivas), y de tablas y cuchillos con que se cortan alimentos listos para su consumo (superficies inertes). La selección de los alimentos a analizar será de común acuerdo con la persona designada por el Instituto FONACOT y el muestreo se efectuará en la presencia de esa misma persona.

- B. Los resultados de los análisis microbiológicos, deberán presentarlos el primer mes del inicio del contrato a la persona designada por el Instituto FONACOT a través del administrador del contrato. El costo de dichos análisis será absorbido por el **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,**
- C. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de realizar los análisis microbiológicos a cualquier alimento, bebida, superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario. Si en los resultados de algún alimento, bebida o superficie se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana está fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, el costo de los análisis será cubierto por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** y será causa suficiente para la rescisión del contrato.

3. PERSONAL

- I. Personal mínimo necesario por categoría para la prestación del Servicio de Alimentación al Personal en los Comedores del Instituto FONACOT:

PUESTO	Insurgentes	Plaza de la República	AL
ENCARGADO (A)	1	1	
COCINERO (A)	3	0	
AYUDANTE GENERAL	4	4	8
SALONERO (A)	1	0	1
BARRA	3	0	3
COCHAMBRE	2	0	2
LAVADO	2	0	2
TOTAL	16	5	21

NOTA: Se podrá efectuar el ajuste de personal de acuerdo con las necesidades de cada inmueble, mediante notificación por escrito del Administrador del Contrato, con por lo menos 10 días hábiles previos al cambio correspondiente.

- II. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá acreditar la intervención de una persona con licenciatura en nutrición (deberá presentar cédula profesional y cartas de recomendación de comedores donde haya laborado), para la elaboración, diseño, cálculo y validación de los menús y su aporte nutrimental (presentar en la Propuesta Técnica), a fin de garantizar que la dieta será adecuada, variada, completa, suficiente, equilibrada e inocua, señalándola como parte de su plantilla de empleados o por contrato de prestación de servicios profesionales.
- III. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** nombrará a un encargado para cada uno de los comedores, el cual tendrá como función supervisar y atender las solicitudes que se deriven de la operación del servicio contratado, además deberá contar con las facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a la prestación del servicio. Cada uno de estos encargados deberán contar con Licenciatura (copia simple de cédula profesional) o carta pasante en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, o



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el artículo 17 de la Ley Federal del Trabajo.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- escolaridad mínima de carrera técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, así como, experiencia de por lo menos un año en el Manejo Higiénico de Alimentos (debiendo comprobar documentalmente con una constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo, currículum vitae, cartas de recomendación de comedores donde hayan laborado y en su caso cedula profesional o certificado).
- IV. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, presentará al inicio del contrato, en cada alta de personal y trimestralmente los resultados de los análisis clínicos practicados al personal propuesto que participará en la prestación del servicio y en los cuales demuestre que se encuentran completamente sanos, de acuerdo con los estudios solicitados en el numeral **3.2 ESTADO DE SALUD**, fracción II de este Anexo.
 - V. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá acreditar mediante constancias el primer día hábil de la vigencia de la contratación, que todo el personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos estará capacitado en el curso de 10 horas: Manejo Higiénico de Alimentos, impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).
 - VI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar ante el Instituto FONACOT, su programa de capacitación que llevará a cabo durante la vigencia del contrato que se celebre, establecida en el inciso B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO, dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la firma del mismo.
 - VII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar al inicio del contrato y cuando haya nuevos ingresos todos los trámites relacionados al alta de sus trabajadores ante el IMSS e INFONAVIT (en sentido positivo) y comprobantes vigentes de haber cubierto en tiempo y forma dichas obligaciones.
 - VIII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá informar al encargado por parte del Instituto FONACOT de comedor, los movimientos de su personal (altas y bajas) con una anticipación de 48 horas previas al movimiento.
 - IX. Por ningún motivo el personal que maneje alimentos y vajilla limpia, podrá realizar actividades de limpieza (intendencia) y manejo de dinero, ni viceversa. Se deberá considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todo momento, en todas las áreas (barra, cocina, comedor, vestidores, almacén, oficina administrativa y/o cualquier otra área de la que se haga uso).
 - X. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT, estará en forma absoluta bajo su dirección y dependencia, por lo que será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar, en el marco de la Ley Federal del Trabajo en vigor, comprometiéndose éste a responsabilizarse de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral en contra del Instituto FONACOT, por parte de sus trabajadores. El personal contratado por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se abstendrá en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal que haga uso de los servicios de alimentación.
 - XI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, podrá ocupar las instalaciones del Instituto FONACOT (oficina administrativa dentro de la cocina, el almacén, y el comedor) diariamente durante 12 horas del día, de 7:00 a 19:00 horas. Al término del servicio de comida, deberá realizar la limpieza del comedor, la cocina, los utensilios, máquinas, y en general de todas las áreas que se hayan utilizado.
 - XII. En el caso de ausencias del personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, éste será responsable de sustituir al personal faltante en un plazo máximo de 24 horas con personal que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado, presentando los comprobantes requeridos para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor por parte del Instituto FONACOT, de lo contrario será sujeto a las sanciones establecidas.
 - XIII. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá dirigirse con cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT.
 - XIV. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que ingrese a las instalaciones, deberá sujetarse en todo momento a las medidas de seguridad establecidas en los inmuebles, así a las prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos de acuerdo a las Normas Oficiales vigentes.
 - XV. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, llevará acabo una supervisión mensual, a fin de garantizar la supervisión y vigilancia del cumplimiento de las Normas vigentes respecto del Manejo Higiénico de Alimentos y Normas aplicables, de la cual entregará al



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Declassificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- Administrador del Contrato, de manera física y electrónica, un reporte detallado, durante los primeros cinco días hábiles del mes inmediato siguiente. En caso de no entregar el reporte mencionado, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se hará acreedor a una incidencia menor, establecida en el inciso K, del presente anexo técnico.
- XVI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no podrá hacer uso de los equipos de impresión y fotocopiado del Instituto FONACOT, por lo que toda la papelería que requiera (copias de reportes, menús, altas o bajas de personal o cualquier tipo de documentación referente al servicio) deberá realizarse por cuenta del mismo.
- XVII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá informar diariamente al Administrador del Contrato y/o a la Subdirección de Administración de Talento Humano, el total de servicios (comidas) otorgados para cotejo contra la lista de asistencia del Instituto FONACOT; y deberá entregar un reporte de control de comidas, de forma física al Administrador del contrato debidamente firmado por el encargado de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, a fin de realizar la conciliación para efectos del pago de factura.
- XVIII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá de utilizar el elevador de carga (sede Insurgentes), si de alguna manera pretenda hacer uso de los elevadores de cualquier inmueble del Instituto FONACOT (ambas sedes), necesariamente deberá contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio. En caso de daño a los elevadores, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será responsable de realizar las reparaciones o adecuaciones correspondientes a los mismos.

3.1. PRESENTACIÓN Y UNIFORME

- I. La presentación de todo el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá ser pulcra:
 - HOMBRES: Bañado, afeitado, en caso de tener bigote recortado hasta la comisura de los labios, así como vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia.
 - MUJERES: Bañada, vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia, sin maquillaje.
- II. Las uñas deberán estar limpias, recortadas al ras de las yemas de los dedos y sin esmalte, sin presencia de hongos u otra enfermedad de la piel.
- III. No se permitirá el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos.
- IV. Todo el personal deberá utilizar uniforme limpio y completo:
 - Pantalón blanco o negro (para hombre y mujer),
 - Camisa, blusa o playera tipo polo con manga corta de color Blanco en cualquiera de los casos,
 - Cubre pelo desechable,
 - Cubre boca-nariz desechable,
 - Calcetín,
 - Calzado cerrado color blanco o negro antiderrapantes (no tenis),
 - Mandil de tela o plástico blancos (según la actividad que se realice).
- V. El uniforme deberá identificar al personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, mediante logotipo de la empresa bordado en la camisa, blusa o playera tipo polo.
- VI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a cambiar los uniformes, calzados, etcétera, cuando sea necesario o así lo determine el administrador del contrato.

NOTA:

Cualquier omisión en lo señalado en este apartado por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes, establecidas en el inciso M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS, del presente anexo técnico.

3.2 ESTADO DE SALUD

- I. Es de la estricta responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, asegurarse que ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos o cara, o con alguna enfermedad transmisible respiratoria, gastrointestinal o parasitosis que muestre



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales de Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

síntomas (obstrucción o escorrimiento nasal, dolor de garganta, lagrimeo, fiebre, diarrea, vómito) o asintomática podrá trabajar en las áreas de preparación y entrega de alimentos. Tampoco podrá laborar aquella persona que haya consumido alcohol o drogas en las últimas 24 horas o que demuestre estar en estado inconveniente para laborar a causa del consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio. Asimismo, cualquier omisión en este punto por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes, establecidas en el inciso M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS, del presente anexo técnico.

- II. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT debe realizarse análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), siendo éstos: exudado naso bucofaríngeo, coproparasitoscópico en serie de 3, coprocultivo y reacciones febriles. El costo de estos análisis será absorbido por el **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, el Instituto FONACOT se reserva el derecho de repetir los análisis a cualquier persona y en cualquier momento. Si por los resultados obtenidos se identifica alguna persona afectada por alguna enfermedad contagiosa (gripe, COVID, Influenza, cólera o similar), que pudieran poner en riesgo la salud de los comensales, ésta será suspendida del servicio de manera inmediata y reinstalada hasta que se demuestre sanidad completa mediante la repetición de los mismos análisis, sustituyendo al personal con quien demuestre mediante resultado de examen estar sano en un lapso no mayor a 24 horas; el incumplimiento por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas en el inciso M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS, del presente anexo técnico.

4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- a. Todo el personal debe lavarse las manos y brazos hasta los codos, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.3.7, que se refiere al Manejo Higiénico de Alimentos de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y el 6.3, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, asimismo, antes de manipular alimentos y vajilla limpia, después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación. En todo momento **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá exhibir el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible, en las áreas de trabajo.
- b. En el caso de usar guantes, se exigirá el lavado de manos antes de colocárselos, estos deberán ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.
- c. No se permitirá fumar, mascar o ingerir alimentos y bebidas, en las áreas donde se manejen los alimentos, cuando se proceda a probar la sazón, se deberán emplear utensilios específicos.
- d. Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación o servicio.

4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, será responsable de la limpieza en las áreas de comedores y cocinas, por lo que el personal que opere el establecimiento deberá observar y aplicar las siguientes buenas prácticas de limpieza y desinfección:

- I. Contar con un programa maestro de limpieza diaria y de limpieza profunda semanal que considere todas las áreas de manejo de los alimentos y áreas de los comedores.
- II. Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- III. Utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para su consumo; se lavarán y se desinfectarán después de cada uso.
- IV. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 118 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 123 fracción I así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- V. Otros equipos de proceso con superficies de contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos, picadoras, tablas, etcétera, se lavarán y desinfectarán después de su uso y se asearán al final del turno.
- VI. Las mesas de trabajo y las superficies que se utilizan para servir alimentos, se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso, en procesos continuos que no excederán las 2 horas.
- VII. Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores se transferirán los productos a otros equipos temporalmente, en tanto se realiza el aseo.
- VIII. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.
- IX. En el caso de emplear trapos para secar loza, cristalería o cubertería, éstos deberán cumplir con las siguientes características: limpios (lavados y desinfectados), de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios.
- X. El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se deberá llevar a cabo de acuerdo a los lineamientos establecidos en el punto 5.7.9 de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 citada con anterioridad.
- XI. El lavado de jergas, trapeadores y otros artículos de limpieza deberá llevarse a cabo en un séptico o lavadero exclusivo para dicho fin, nunca en las tarjas donde se lavan y desinfectan alimentos o utensilios.
- XII. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá tener al personal necesario en el área de comensales para limpiar si existen residuos de comida, mantener la barra de ensaladas completa y las mesas con jarra de agua y salseras llenas en todo momento.
- XIII. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado será responsable de la limpieza de las cocinas, comedores, áreas de locker (Plaza de la República e Insurgentes), enseres, utensilios y cristales, incluyendo los materiales necesarios para llevarlo a cabo sin costo adicional, comprometiéndose a utilizar sustancias biodegradables.

4.2 DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA).

- I. Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad.
- II. Los botes deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada cambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones.
- III. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a separar la basura orgánica de la inorgánica en recipientes bien identificados, depositarla en el área que el personal del Instituto FONACOT le indique y pagar para que la saquen del establecimiento diariamente, manteniendo limpia el área, en todo momento.
- IV. Los botes para basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.
- V. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores deberá rotular siempre el tipo de basura, orgánica o inorgánica, en caso de derrames de líquidos y/o sólidos, lavará inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Gestión Integral de Residuos para la Ciudad de México.
- VI. Los desechos generados deben ser retirados de las instalaciones diariamente a fin de evitar la proliferación de plagas.

Con el fin de supervisar los puntos anteriores, el Instituto FONACOT elaborarán una bitácora por medio del personal que sea designado, en la que se anotará el estado del servicio, higiene, asistencia del personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, platillos servidos, cantidad de usuarios del servicio, cumplimiento en el uso y cantidad de insumos, con la participación de los encargados de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, los que firmarán al calce aceptando como válido lo que ahí se consigne, las cuales servirán para la evaluación del servicio.

4.3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Descalificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- I. El almacenamiento de productos de limpieza: desinfectantes, detergentes, limpiadores y otros productos químicos, se realizará en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos. Cada producto deberá estar claramente identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.
- II. Todos los productos químicos que se empleen en el establecimiento deberán contar con: ficha técnica y hoja de seguridad.
- III. Estará estrictamente prohibido que los recipientes que contuvieron productos químicos se utilicen para almacenar alimentos y también que los recipientes que contuvieron alimentos se utilicen para almacenar productos químicos concentrados o diluidos.
- IV. Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberán almacenarse en un área específica y bien identificada.

5. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

- I. Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicio y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas o mascotas.
- II. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, contratará una empresa con licencia sanitaria que realice por lo menos una vez al mes inspección y control de la fauna nociva. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, junto con su proveedor de fumigación presentará, de forma impresa dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación del fallo, un programa calendarizado para la realización de las visitas durante la vigencia del contrato. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá entregar en original el comprobante de visita de fumigación a los administradores de contrato, conservando una copia como acuse del servicio, dentro de las 48 horas posteriores a la fumigación.
- III. No se permitirá el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados de veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permitirá el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico, únicamente se permitirá su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación y sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato con cerradura.
- IV. El proveedor del servicio de fumigación proporcionará a **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, copia simple de su licencia federal sanitaria, hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, fichas técnicas de los productos, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos tres meses (según sea el caso) y contrato de registro vigente.

6. GASTOS DE OPERACIÓN.

El agua destinada para el consumo humano deberá ser de filtro de la cual se tendrán que presentar análisis microbiológicos y bitácora de cloro libre residual mensualmente y entregar copia de los resultados de dichos análisis a los administradores del contrato, durante las 48 horas posteriores a la presentación de los análisis. El mantenimiento preventivo y correctivo correrá a cargo de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**. El prestador del servicio deberá incluir el pago por concepto del consumo de gas, los tanques deberán estar siempre al 50% de su capacidad máxima y en el caso de que las instalaciones sean eléctricas deberá de proporcionar el servicio considerando lo establecido en las normas aplicables en la materia. Para la preparación del agua fresca deberá ser de garrafón de 19 o 20 litros con sello de origen, el mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza correrán a cargo del prestador del servicio.

6.1 TRANSPORTE

- I. El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos deberá mantenerse limpia y libre de fauna nociva o mascotas, esto aplica tanto al proveedor de insumos como al licitante que resulte adjudicado; asimismo se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.
- II. Los vehículos que transportan alimentos potencialmente peligrosos deberán contar con un sistema de control de temperaturas (por ejemplo, termoking), éstos no estarán expuestos a la zona



de peligro de la temperatura por más de dos horas, y deberán acreditar la propiedad del vehículo o los vehículos o copia simple del contrato de arrendamiento la cual deberá ser entregada al Administrador del Contrato.

6.2 SERVICIOS ADICIONALES

- I. El Instituto FONACOT, cubrirá los servicios de agua corriente, luz, vigilancia y teléfono (llamadas internas únicamente).
- II. Para los equipos, instalaciones, aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza y mobiliario, GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado es responsable de dar mantenimiento preventivo y correctivo a los mismos, por lo que en caso de que exista la necesidad de reparación, ésta deberá hacerse en un lapso no mayor a 48 horas y sin que cause costo adicional para el Instituto FONACOT.
- III. Para brindar el servicio, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar propuestas electrónicas para la administración del boletaje o el tipo de método para obtener el concentrado de comidas vendidas diarias (código QR, boletos, códigos de barras, etc.) así mismo el Instituto FONACOT proporcionara la base de datos de los trabajadores que laboran en las sedes de Insurgentes y Plaza de Republica para su aplicación.

6.3 INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

- I. La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Un representante de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, junto con la persona que sea designada por el administrador del contrato, realizarán al inicio y al término de la vigencia del contrato un inventario de los equipos. Será responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, mantener el equipo y utensilios de cocina en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el Instituto FONACOT para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición en caso de ser necesario. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo en todo momento será responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**,
- II. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá proporcionar la loza de melamina necesaria para cubrir el servicio: cubiertos, jarras de polycarbonato, vasos de polycarbonato, así como los enceres (ollas, sartenes, cacerolas, etc.), así mismo deberá proporcionar sillas y mesas en préstamo, todo esto en cantidad suficiente para cubrir el monto máximo diario solicitado para cada comedor, dichos utensilios y enceres deberán presentarse desde el primer día de la vigencia del contrato.
- III. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, instalará el equipo adicional y utensilios necesarios (mesas, sillas, refrigeradores, parrillas, estufones, etc.), sin costo para el Instituto FONACOT, que permita la prestación óptima del mismo y solo podrá utilizar las instalaciones para los fines que se señalan en el presente anexo técnico, desde el primer día hábil de la vigencia de los contratos que al efecto se celebren. Las sillas y mesas en préstamo una vez terminado el contrato deberán dejar las mismas en donación a favor del Instituto FONACOT
- IV. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.
- V. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado debe contar con una báscula de cocina con peso máximo de 2 kilogramos, para efectos de supervisar el gramaje que proporciona en el servicio, así como instrumentos básicos para la preparación y elaboración de los alimentos, como, por ejemplo, cuchillos de distintos tamaños, cucharas, cucharones, etc.
- VI. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar dentro del primer mes del inicio de la vigencia del contrato su programa de mantenimiento preventivo a los equipos, instalaciones y accesorios de la cocina durante la vigencia del contrato, mismo que será revisado y supervisado por el administrador del contrato.

El Instituto FONACOT proporcionará las instalaciones para dar el servicio como son:

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- **Insurgentes:** Cocina, oficina para chef, sillas, mesas, refrigeradores, cámara de refrigeración, estufas, planchas, barra caliente y fría, fregaderos, máquina lava loza, marmita, etc., conforme al inventario.
- **Plaza de la República:** Sillas, mesas, fregaderos y estantería conforme al inventario.

NOTA:

En caso de que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, requiera ingresar equipo adicional a las instalaciones del Instituto FONACOT, deberá entregar al administrador del contrato el inventario de la maquinaria, equipo o utensilios a ingresar, y actualizarlo por cada ingreso o salida de algún bien, a fin de realizar la entrega de sus bienes al término de la vigencia del contrato; dicho inventario deberá ser entregado durante el primer mes de la vigencia del servicio.

Para el comedor de Plaza de la República GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá proporcionar tres hornos de microondas para el comedor.

Los bienes que proporciona el Instituto FONACOT, pueden variar conforme al inventario disponible, por lo que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá contar con los bienes necesarios y capacidad para realizar el servicio.

I. ENTREGABLES

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, requisitará los formatos que a continuación se enlistan, conforme a la norma NMX-F-605-NORMEX-2018, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H", éstos se consideraran entregables:

DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
1. Registro de control de recepción de insumos.	Semanal
2. Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración y de temperatura interna de alimentos representativos refrigerados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual
3. Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de congelación y de temperatura interna de alimentos representativos congelados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual
4. Registro diario de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.	Mensual
5. Registro diario de control de temperaturas de alimentos exhibidos en barra caliente.	Mensual
6. Registro diario de control de temperaturas de alimentos exhibidos en barra fría.	Mensual
7. Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua.	Inicio del contrato y los análisis microbiológicos mensuales
8. Registro de lectura de cloro libre residual en el agua de suministro (en el caso que proceda) o resultados de análisis microbiológicos del agua de suministro.	Mensual
9. Registro de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.	Mensual
10. Programa de control de plagas y contrato de servicio.	Inicio del contrato y las constancias de servicio mensual



Handwritten signature

Eliminado DOMICILIO:
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I de la Ley del Procedimiento Administrativo Federal.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

11. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al proveedor de control de plagas efectuar servicios de fumigación y control.	Inicio del contrato
12. Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.	Inicio del contrato
13. Programa de limpieza profunda.	Inicio del contrato
14. Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos	Inicio del contrato
15. Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.	Inicio del contrato y en cada alta de personal
16. Evidencia de la potabilidad del agua.	Mensual
17. Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.	Inicio del contrato, en cada alta de personal y trimestral
18. Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.	Mensual
19. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá proporcionar de manera diaria un archivo digital (Excel) la relación de los consumos para su cotejo.	Diario
20. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá presentar el día jueves de la semana inmediata anterior, el menú semanal a preparar.	Semanal

J. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato, mediante fianza expedida por Institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establecen los artículos 48 Fracción II y 49 Fracción II de La Ley, por el importe del 10% (Diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado conforme a lo dispuesto por el artículo 103 de El Reglamento, a favor del Instituto FONACOT, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, la cual deberá de ser indivisible.

PLAZO PARA LA SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.

En caso fortuito o fuerza mayor el tiempo máximo por el que se podrá suspender la prestación del servicio es de 5 días naturales.

K. FORMA Y LUGAR DE PAGO

Con fundamento en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago se realizará a mes vencido conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT, dentro de los 20 días naturales posteriores a la entrega de los formatos solicitados en el **inciso I. ENTREGABLES** del presente Anexo Técnico y la presentación del Comprobante Fiscal Digital por Internet CFDI (factura electrónica impresa y archivo XML) incluyendo la factura firmada de aceptación por parte del administrador del contrato.

Los CFDI's (facturas) deberán contar con el visto bueno del administrador del contrato y con los requisitos fiscales vigentes señalados en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación Aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, por lo que deberán:

- A. Presentar comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados de conformidad con lo solicitado en el presente Anexo, mismos que deberán de ser entregados en las oficinas centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3er piso, Colonia Roma Sur,



Código Postal 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, en la Dirección de Recursos Humanos, así mismo deberá ser enviada a los correos electrónicos gerardo.villegas@fonacot.gob.mx y javier.gonzalez@fonacot.gob.mx, en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes.

- B. Los comprobantes fiscales deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el **Anexo 20** "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet".
- C. Tratándose de personas físicas que tributen en el Régimen Simplificado de Confianza, deberán proporcionar al Instituto FONACOT el comprobante fiscal en el que conste el impuesto retenido del monto que resulte de aplicar la tasa del 1.25% sobre el monto del pago que se efectúe (antes de IVA), conforme a lo establecido en el artículo 113-J de la Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR).

De conformidad con las DISPOSICIONES GENERALES A LAS QUE DEBERÁN SUJETARSE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ASÍ COMO LAS EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, PARA SU INCORPORACIÓN AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS DE NACIONAL FINANCIERA, S.N.C., INSTITUCIÓN DE BANCA DE DESARROLLO, vigentes, "El Instituto FONACOT" deberá sujetarse al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C. y registrar en el mismo las cuentas por pagar a sus proveedores, apegándose a las disposiciones generales aplicables a dicho Programa.

En virtud de lo anterior, el Instituto otorga su consentimiento para que el Proveedor pueda ceder sus derechos de cobro y esté en posibilidad de realizar operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico con Intermediarios Financieros; para lo cual les sugerimos visitar la página de internet: <https://www.nafin.com/portalfnf/content/cadenas-productivas/>

El pago quedará condicionado, proporcionalmente al pago que efectúe GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante ganador por concepto de penas convencionales, de conformidad con el artículo 96 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se deberá reintegrar la cantidad pagada en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación. En los casos de prórroga para el pago de Créditos Fiscales, los recargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del Instituto FONACOT, de conformidad con lo establecido en el artículo 51, párrafo tercero y cuarto de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante ganador presente sus facturas con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos de los artículos 89 y 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

L. INCIDENCIAS.

Serán causa de incidencias las siguientes:

MENOR	MAYOR	CRÍTICA
Afecta la calidad del producto y/o servicio (la suma de 7 o más incidencias menores diferentes acumuladas en un mes hace una mayor).	Contaminar los alimentos, las superficies de trabajo o los equipos – malas prácticas de higiene.	Provocar un brote de infección, intoxicación o toxiinfección.
No dañan la salud del comensal.	Puede causar daño a la salud del comensal.	Causa daño a la salud del comensal, o se favorece la corrupción.




MENOR (sin daño a la salud de los comensales, pero si al servicio).

1. No proporcionar el servicio de alimentación en los comedores indicados en el presente anexo técnico.
2. Iniciar la prestación del servicio 10 minutos después del horario comprometido.
3. No ofrecer el platillo principal durante todo el horario de los servicios (comida).
4. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la conformación de menús establecidas en el presente anexo técnico.
5. No respetar las características de cada ración o platillo.
6. Sustituir la leche de vaca (con grasa butírica) por otra similar o utilizar leche o productos lácteos que no hayan sido sometidos a la pasteurización.
7. Repetir los sabores de las aguas frescas en el lapso de una misma semana.
8. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
9. Repetir la opción de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
10. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
11. No contar con el número de personal que sustituya al establecido en un lapso de 48 horas.
12. Que el personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado no esté capacitado en el curso de manejo higiénico de alimentos.
13. Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.
14. No mantener las mesas limpias antes y después de usarse durante la prestación del servicio, así como no atender con diligencia las mesas cuando se requiera agua y salsa.
15. Que el personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado no muestre cortesía y respeto hacia el personal usuario del servicio.
16. No entregar el reporte de supervisión y vigilancia del cumplimiento de manejo higiénico de alimentos y normas aplicables en el tiempo establecido.
17. No portar los uniformes señalados en el numeral 3.1 PRESENTACIÓN Y UNIFORME del presente anexo técnico.
18. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el numeral 4.2 DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA) del presente anexo técnico.
19. No disponer de productos de similar calidad a las que se mencionan en F.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: CONFORMACIÓN DE MENÚS, inciso C. MARCAS AUTORIZADAS.
20. Presencia de personal de nuevo ingreso que no cuente con su alta en el IMSS y no tenga realizados todos los trámites necesarios dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de su fecha de ingreso, tal como lo establece el artículo 15 fracción I. de la Ley del Seguro Social.
21. Ocupar las instalaciones asignadas para realizar actividades no relacionadas con el propósito de los contratos, o por utilizarlas en días y horarios no aprobados, o por emplearlas sin la autorización previa del Instituto FONACOT para casos extraordinarios.

De 7 o más incidencias menores en el mes calendario, se tomará como una incidencia 7 o más incidencias menores en el mes calendario, se tomará como una incidencia mayor.

MAYOR (pueden causar daño a la salud del comensal).

1. Servir carnes, pescados, aves, aderezos, salsas o huevos crudos como platillo terminado o como ingrediente final de un platillo.
2. Reutilizar sobrantes de salsas, pan, tortillas, aguas frescas o cualquier otro platillo que se haya elaborado, servido o manipulado en un tiempo de comida, para otra preparación o tiempo de comida.
3. Servir pan blanco, integral que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
4. Preparar las bebidas en botes de plástico o metal diseñados para el manejo de basura, lavandería o cualquier otro que no sea para elaboración de alimentos.
5. Exhibir alimentos y bebidas por más de 4 horas, aún bajo control de temperatura.
6. No demostrar al personal asignado por el administrador del contrato, mediante análisis clínicos, que el personal sustituido está clínicamente sano conforme al punto 3.2 fracción II, que tiene por lo menos un año de experiencia en realizar la función asignada y que está capacitado con por lo menos 10 horas en manejo higiénico de los alimentos.
7. No realizar los análisis clínicos al personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado conforme al numeral 3. PERSONAL, inciso 3.2 ESTADO DE SALUD, Fracción II) y los análisis microbiológicos a los alimentos de conformidad con lo dispuesto en el inciso G.

Eliminado DOMINGO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 123 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

OBLIGACIONES GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., COMO EL LICITANTE, numeral 2. DE LOS ALIMENTOS, Fracción VI. SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA, inciso A.

8. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneja la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el servicio.
9. Que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no disponga de personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
10. Contar con personal sin experiencia específica en la función que realiza de por lo menos un año.
11. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no acate las medidas de seguridad del Instituto FONACOT, así como de los inmuebles.
12. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en los puntos 3.1 Presentación y Uniforme y 4 Buenas prácticas de higiene, del presente anexo técnico.
13. Que las materias primas que se emplean para la preparación de los alimentos y bebidas que sean para la prestación del servicio, estén fuera de lo dispuesto en numeral 2. ALIMENTOS, número I. MATERIAS PRIMAS, del presente anexo técnico.
14. Que las materias primas, los productos intermedios y los productos terminados no sean almacenados o conservados de conformidad con lo dispuesto en el anexo técnico.
15. Que los procedimientos de preparación de los alimentos y bebidas no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el anexo técnico y/o que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con el mismo.
16. Que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con lo dispuesto en el anexo técnico.
17. Que el transporte de las materias primas, los productos intermedios, los productos terminados no se efectúe conforme a lo dispuesto en el anexo técnico.
18. Que el control de fauna nociva no se lleve a cabo conforme a lo establecido en el numeral 5. CONTROL DE FAUNA NOCIVA. Control de fauna nociva.
19. Que el control de la calidad sanitaria del agua que se empleen en la prestación del servicio, no se lleve a cabo de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.
20. Que los procedimientos de saneamiento de alimentos, equipos, utensilios, artículos de aseo e instalaciones no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el numeral 4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
21. Reincidir en 3 ocasiones al mes en la misma incidencia menor.
22. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el inciso G. OBLIGACIONES GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., COMO EL LICITANTE, numeral 2. DE LOS ALIMENTOS, numeral V. MUESTRAS DE RETENCIÓN del presente anexo técnico.
23. Encontrar materia extraña en cualquiera de los platillos que brinde el servicio, si se presentan más de 2 veces en el mes, se considerará como incidencia crítica.
24. No contar con el equipo para el registro de temperaturas.
25. Carecer de Encargado de Comedor.

La cuarta incidencia mayor en el mes calendario, se tomará como una incidencia crítica.

CRÍTICA (causan daño a la salud o fomenta la corrupción).

1. Brote de infección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
2. Brote de intoxicación por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
3. Brote de toxiinfección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
4. Presencia de contaminantes químicos que causen daño a la salud (por ejemplo: plaguicidas, metales pesados, detergentes, desinfectantes u otros productos químicos que se encuentren presentes en exceso, fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia) en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**,



5. Presencia de contaminantes físicos que causen daño a la salud: aretes, vidrios, navajas, grapas, rebaba de metales, entre otros, encontrados en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,**
6. La presencia en alimentos, bebidas o superficies inertes, de contaminantes biológicos como microorganismos patógenos, parásitos, virus u otros organismos fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, con evidencia mediante resultados de análisis en un laboratorio acreditado por la EMA o tercero autorizado por la Secretaría de Salud.
7. Que se detecte fauna nociva en los alimentos preparados o servidos al comensal, para tal efecto el personal responsable de la supervisión del comedor del Instituto FONACOT, le demostrará al encargado del comedor de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** el hallazgo y se levantará la constancia de hechos correspondiente, misma que deberá ser redactada por el encargado del comedor del Instituto FONACOT y firmada autógrafamente de conformidad por el encargado del comedor del Instituto FONACOT y el encargado del comedor por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,**
8. Que los resultados de los análisis clínicos demuestren que cierta(s) persona(s) cuenta(n) con alguna(s) enfermedad(es) infecto-contagiosa(s) transmisible(s) sintomática(s) o asintomática(s) y que tal(es) persona(s) enferma(s) no haya(n) sido retirada(s) del servicio.
9. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo.
10. Cualquier acto que induzca o favorezca la corrupción, tanto del personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** como del Instituto FONACOT.

Una incidencia crítica, será motivo de rescisión del contrato.

La detección y aplicación de incidencias se notificará mediante correo electrónico, el mismo día o al día hábil siguiente al encargado del comedor por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** para la inmediata corrección de las incidencias identificadas.

M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS

De conformidad con lo establecido en los artículos 53 de la Ley, así como el 95 y 96 de su Reglamento, a través del administrador del contrato se aplicarán penas convencionales al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la prestación del servicio y serán determinadas en función de los servicios no prestados oportunamente, de conformidad a lo siguiente.

a) PENA CONVENCIONAL

de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** se hará acreedor a una por el atraso en el inicio de la prestación de los servicios en cualquiera de los comedores del Instituto FONACOT, consistente en el 1% del monto total antes de Impuesto al Valor Agregado, de la factura que corresponda al mes en que incumplió con el servicio,

Se aplicará una pena convencional del 1%, sobre la factura presentada por de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** en el mes correspondiente, por cada hora de atraso en el inicio del servicio (comida), que en ningún caso podrá ser superior en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento de cada contrato.

Se aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la falta de cumplimiento de los entregables descritos en el numeral I. ENTREGABLES del presente Anexo, del 1% por ciento sobre la factura emitida en el mes correspondiente.

Para el pago de las penas, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá emitir un comprobante de egresos (CFDI de egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, por concepto de penas convencionales determinadas por el Área administradora del contrato, en el mismo momento en el que emita el comprobante de ingreso (Factura o CFDI de ingreso) en términos de las disposiciones jurídicas y aplicables, la cual se aplicará como descuento en el pago del servicio correspondiente.



Para el pago de las penas convencionales, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, informará por escrito a el prestador de servicio el cálculo de la pena a la que se hizo acreedor, indicando el número de días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto a que se hizo acreedor.

Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito.

En el supuesto de que el cálculo de la penalización contenga centavos, el monto se ajustará a pesos, de tal suerte que las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata inferior y las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata superior.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato correspondiente, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

b. DEDUCTIVAS

De conformidad con lo establecido en los artículos 53 Bis de la Ley, así como el 97 de su Reglamento, a través del administrador del contrato aplicarán deductivas al licitante que resulte adjudicado, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de conformidad a lo siguiente:

- a. De 1 a 3 Incidencias menores diferentes señaladas en el presente anexo técnico cometidas en el mes calendario, el 1% sobre el monto total antes de Impuesto al Valor Agregado de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.
- b. De 4 a 6 Incidencias menores señaladas en el presente anexo técnico, cometidas en el mes calendario, el 1% sobre el monto total antes de Impuesto al Valor Agregado de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.
- c. De 1 a 3 Incidencias mayores señaladas en el presente anexo técnico cometidas en el mes calendario, el 2% sobre el monto total antes de I.V.A. de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.

Para el pago de las deductivas, el área requirente informará por escrito al prestador del servicio el cálculo de la deductiva a la que cada uno se hizo acreedor, por el incumplimiento parcial o deficiente en que hayan incurrido los prestadores de servicios.

Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito.

La acumulación de dichas deducciones no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del servicio.

N PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante la prestación de los servicios se puedan causar a los bienes del Instituto FONACOT, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona, obligándose a entregar a favor del Instituto FONACOT dentro de los diez días hábiles siguientes a la suscripción del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil, por una suma asegurada equivalente al 10% (diez por ciento) antes del Impuesto al Valor Agregado del importe máximo del contrato. Dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, en la cual se designe el Instituto FONACOT, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios, y deberá contar con renovación automática durante la prestación de los servicios. Dicha póliza deberá ser entregada en la Dirección de Recursos Humanos, durante los 10 días naturales posteriores a la notificación del fallo.

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

En caso de que el prestador del servicio ya cuente con un seguro de responsabilidad civil general expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- Que la cobertura ampare la vigencia del contrato.
- Que se encuentre pagada al momento de la celebración del contrato.
- Que la suma asegurada no sea inferior al 10% sin IVA del importe máximo del contrato.
- Que de la póliza se desprenda que el Instituto FONACOT es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato que se celebre, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del contrato.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, el prestador del servicio, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora el prestador del servicio se hará cargo de la totalidad de los gastos.

El Instituto FONACOT se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, el prestador del servicio, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora el prestador del servicio se hará cargo de la totalidad de los gastos.

El Instituto FONACOT se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

Ñ. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN ACOMPAÑAR A LA COTIZACIÓN:

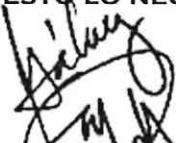
1. Anexo Técnico en hoja membretada con la descripción de los servicios solicitados, debidamente firmado por el Representante Legal.
2. Los licitantes deberán anexar dentro de su propuesta técnica, copia simple de carta en hoja membretada, mediante la cual indican que aceptan todas las condiciones establecidas en el presente anexo técnico.
3. Los licitantes deberán anexar dentro de su propuesta técnica Currículo vitae en hoja membretada de la empresa, firmada por su representante legal, que demuestre que el personal contratado para brindar el servicio al Instituto FONACOT, y la empresa, cuentan con al menos un año de experiencia en el manejo higiénico de alimentos.
4. Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica, **cinco semanas de menús cíclicos**, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales en caso de resultar ganador se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.
5. Los licitantes deberán presentar dentro de su propuesta técnica copia del Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 6 (seis) meses previos a la publicación de la convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio.
6. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE COMPROMETEN A CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES NORMAS:
 - NOM-002-SCFI-2011 "Producto Preenvasados-Contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación".



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I del artículo 10 del Reglamento de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el cual no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- NOM-043-SSA2-2012 "Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud Mental en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación.
- 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".

PROTESTO LO NECESARIO



RAMÓN GÁLVEZ MAYOL
REPRESENTANTE LEGAL
GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.





TRABAJO
SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL

INSTITUTO
fonacot

CONTRATO No. FNCOT/LP/153/2024

ANEXO II

PROPUESTA ECONÓMICA

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

V.2. ANEXO 13 PROPUESTA ECONÓMICA



ANEXO 13
PROPUESTA ECONÓMICA

CIUDAD DE MÉXICO, A 03 DE ABRIL DE 2024

INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (INSTITUTO FONACOT)
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"
PRESENTE.

RAMÓN GÁLVEZ MAYOL, REPRESENTANTE LEGAL de GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V. manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que manifiesto mi interés en participar y que cuento con facultades suficientes para comprometerme y suscribir las PROPOSICIONES en la presente LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL, a nombre y representación de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**

De conformidad con lo indicado en el ANEXO 13 de la Convocatoria, se cotiza lo siguiente:

ANEXO 12
"CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO".

A. SERVICIO A CONTRATAR:

El Instituto FONACOT requieren contratar el **"Servicio de Alimentación para el Personal en los Comedores de las sedes de Insurgentes sur y Plaza de la República"**.

B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO:

A partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2024.

C. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:

El Administrador del contrato será la **Lic. Jazmín García Juárez**, Subdirectora General de Administración del Instituto FONACOT, a través del Director de Recursos Humanos, Lic. Gerardo Vicente Villegas Cedillo, quien será el encargado de la supervisión y vigilancia del servicio.

D. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- **COMEDOR Insurgentes sur:** Av. Insurgentes Sur 452, 6° piso, Col. Roma Sur, C.P. 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.
- **COMEDOR Plaza de la República:** Plaza de la República No. 32, 10° piso, Col. Tabacalera, CP. 06030, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

E. SERVICIOS REQUERIDOS:

Concepto	Horario	Frecuencia	Serv. Prom. Mínimo Anual	Serv. Prom. Máximo Anual
Comida Insurgentes	13:00 horas - 16:00 horas	Lunes - Viernes	25,480	63,700
Comida Plaza de la República	13:00 horas - 16:00 horas	Lunes - Viernes		



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

Para el comedor de **Plaza de la República**, el Instituto **FONACOT** definirá a **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, la forma en que prestará el servicio, que podrá ser: preparación de alimentos en **la sede de Insurgentes** (comida), comida box lunch o el servicio de entrega de comida, toda vez que el inmueble referido (Plaza de la República) no cuenta con instalaciones para la preparación de alimentos por lo que deberán ser transportados de la propia cocina central o de la **sede de Insurgentes**.

El servicio deberá estar disponible, sin excepción, todos los días hábiles del año, durante la vigencia del servicio establecida en el inciso **B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO**, salvo que el Instituto FONACOT, a través del administrador del contrato, o la persona que éstos designen, notifiquen la suspensión del servicio por escrito, vía correo electrónico, al encargado del servicio por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, con 24 horas de anticipación al día en que no se dará servicio.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, deberá considerar y tomar las previsiones necesarias para cualquier cambio de domicilio en la prestación del servicio, dicha modificación será notificada por escrito al encargado del servicio por parte GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, con diez días hábiles de anticipación al cambio de domicilio.

- En caso de cambio de domicilio, remodelación, mantenimiento a las instalaciones o equipo del comedor, o cualquier otro impedimento para brindar el servicio, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá proporcionar el servicio de box lunch para comida, situación que será notificada por el Instituto FONACOT por escrito, vía correo electrónico, con 48 horas de anticipación.

F. VISITA A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., realizó visita a las instalaciones de la Convocante, para verificar el equipo y utensilios con los que cuenta el Instituto FONACOT para la prestación del servicio, el **día 22 de marzo de 2024, a las 10:00 horas** en el comedor de las Oficinas Centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Av. Insurgentes Sur, No. 452, piso 6°, Col. Roma Sur, Demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06760, una vez concluida esta visita se trasladarán al comedor del Edificio de las Oficinas Sede Alterna ubicadas en Plaza de la República No. 32, Piso 10°, Col. Tabacalera, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06030, ambos domicilios en la Ciudad de México.

La visita la atendió el Lic. José Ángel Sanabria Beltrán, en la ext. 7114, la representante de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.,** llevó identificación oficial para su acceso.

G. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: CONFORMACIÓN DE MENÚ

a. COMIDA

Elementos que deberán estar disponibles:

Comida
Sopa líquida
Sopa seca
Plato fuerte
Pan y tortilla
Frijoles
Fruta fresca de temporada y verdura
Postre
Agua de frutas frescas
Salsa, limones, cilantro y cebolla




Características de cada ración o platillo será como se indica:

Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 115 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo, fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

RACIÓN O PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
Sopa líquida (sopa, caldosa, consomé o crema)	1. Sopas de leguminosas, o 2. Caldos y consomés mixtos de verduras, con o sin carne de res, pollo o pescado, o 3. Cremas de leguminosas o verduras	Mínimo 200 ml. con 120 gr. de alimento cocido y drenado y 80 ml. de sopa caldosa.
Sopa seca	1. Arroz, o 2. Verduras al vapor, o 3. Spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte	Guisado a base de carne de res, pollo, cerdo, pescado o verdura, siempre con vegetales, como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan y tortilla	1. Bolillo blanco o integral o 2. Tortilla de maíz	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las dos opciones.
Frijoles	Guisados o cocidos, con o sin embutidos	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Fruta fresca de temporada y verduras	1. Dos opciones de fruta fresca de temporada, 2. Dos opciones de vegetales frescos o cocidos	Mínimo 150 gr. (peso neto), de cada una de las opciones
Postre	Postres como gelatina de agua o leche, fruta en almíbar natural o enlatada, dulce empaquetado, arroz con leche, entre otros	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado
Agua de frutas frescas	Preparadas a partir de fruta fresca de temporada (no concentrado)	A libre demanda del comensal
Salsa, limones, cebolla, cilantro, dos tipos de aderezo, aceite y vinagre	1. Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos siempre 2. Limones frescos (lavados y desinfectados) y partidos en mitades siempre 3. Cebolla y cilantro. 4. Los dos aderezos, aceite y vinagre siempre deberán ofrecerse en la barra	A libre demanda del comensal

b. COMIDA BOX LUNCH:




Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

Comida	Contenido Neto
Sopa seca	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte	Mínimo 150 gr. de carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Pan y tortilla	60 gr. aproximadamente por persona de solo una de las dos opciones.
Frijoles	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Postre	Mínimo 120 gr. con 60 gr. de peso drenado
Botella de agua de frutas.	600 ml.

NOTAS:

1. Para el servicio de comida, deberá haber opciones adicionales al servicio que el comensal podrá elegir (cada opción se ofrecerá de dos a tres veces por semana y podrán ser intercaladas):
 - a) Carne Asada: carne magra mínimo 150 gr. peso cocido neto, sin hueso y drenado o
 - b) Pechuga de Pollo a la Plancha: sin hueso ni piel mínimo 150 gr. peso neto cocido o
 - c) Ensalada de atún: mínimo 150 gr., peso neto y drenado
2. Todas las opciones se servirán acompañados de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verdura fresca.
3. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante deberá considerar en la planeación de los menús la variedad de los platillos y sólo podrá incluir por semana:
 - a) Una vez carne de cerdo y dos veces de res magra.
 - b) Dos veces carne de aves sin piel y una vez pescado (de las especies cazón, blanco de Nilo, o tilapia).
 - c) Una vez guisado de vegetales rellenos.
 - d) Una vez antojitos mexicanos.
4. Queda prohibido suministrar platillos terminados con carnes, pescados y huevo crudos, incluyendo aderezos, salsas y marinados.
5. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, cocinará con sal fina (sal de mesa).
6. Las sopas líquidas nunca podrán servirse con los mismos cereales de la sopa seca, como la de pasta o arroz.
7. Las salsas deberán prepararse diariamente y desecharse los sobrantes al final del día.
8. Se deberá contar con pan blanco y/o integral (una pieza por comensal), en presentación individual, se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán en bolsa de polietileno o de celofán. El pan sobrante del día deberá desecharse.
9. Las tortillas de maíz se adquirirán el mismo día del servicio y se suministrarán siempre calientes. Las tortillas sobrantes del día deberán desecharse.
10. La leche pasteurizada que se utilice como bebida o para preparar otras bebidas y platillos deberá contener grasa butírica, ya sea entera, descremada o parcialmente descremada, nunca grasa de origen vegetal.
11. La leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aún en productos suministrados en presentaciones industriales.




12. El agua destinada para el consumo humano deberá ser de filtro, de la cual se tendrán que presentar el resultado en hoja membretada el análisis microbiológico y bitácora de cloro libre residual mensualmente. Para la preparación de agua de sabor sólo se utilizarán frutas frescas naturales y azúcar, estas bebidas deberán ser variadas siempre y no podrán repetirse en el lapso de una misma semana por cada tiempo de comida. No se permitirá el uso de concentrados a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales. No se permitirá la preparación de las bebidas en botes destinados para el almacenamiento temporal de basura. El agua deberá servirse en jarras colocadas en las mesas. En caso de que algún comensal requiera agua sin azúcar, deberán ofrecer agua natural apta para consumo humano en un recipiente.
13. Todos los sobrantes de comida preparada deberán desecharse o retirarse del establecimiento al término del día y no podrán reutilizarse, reciclarse o aprovecharse de un día para otro, ni permanecer en las instalaciones, lo cual podrá ser supervisado en cualquier momento por personal designado por el Instituto FONACOT. Los alimentos no podrán ser exhibidos por más de cuatro horas, aún bajo control de temperaturas.
14. **Menús de emergencia.** – En caso de contingencias, tales como no contar con energía eléctrica, gas o suministro de agua, etcétera, GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá presentar **cinco menús cíclicos en la propuesta técnica**, que puedan prepararse en las instalaciones del Instituto FONACOT o en su propia cocina central y transportarlos a dicho inmueble, así como el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno. Asimismo, deberá contar siempre con recipientes con características adecuadas para la entrega de comidas individuales, mismos que serán acordados y autorizados por el Administrador del Contrato, previo a su entrega.
15. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.,** garantizará comida suficiente para brindar el servicio, de conformidad con los mínimos y máximos de ración que se indican, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación, de organización o cualquier otro imputable al licitante.
16. El menú deberá enlistarse diariamente, mediante un pizarrón o algún otro medio que permita dar a conocer a los comensales la oferta de alimentos al llegar al comedor, asimismo, se ajustarán a los menús que se programen.
17. El administrador del contrato o, en su caso el servidor público que éste designe, revisará el menú semanal propuesto por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, y podrá realizar modificaciones, si resulta necesario. En este caso, el administrador del contrato deberá notificar dicha modificación al encargado del servicio por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, por escrito y vía correo electrónico a más tardar el día jueves de la semana inmediata anterior a la que se pretenda realizar el cambio.

a. MARCAS SUGERIDAS

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, podrá considerar las siguientes marcas o alguna otra igual o mayor calidad, para la prestación del servicio de comedor, las cuales podrán ser supervisadas en cualquier momento por la persona que designe el administrador del contrato. Los productos deberán presentar fecha de caducidad, lote de elaboración, tabla nutricional, contenido neto o masa drenada, así como sellos de advertencia o leyenda de edulcorantes. Bajo ninguna circunstancia, se recibirán productos lácteos o sus derivados a granel, ya que pudiera resultar perjudicial para la salud.

ABARROTES		
Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
1	Aceite de maíz o soya	Capullo, Mazola, Nutrioli Maravilla, Ave, 123, Kartamus o Similar
2	Aceite de olivo puro virgen	Ibarra, Carbonel, Borges o Similar
3	Aderezo	Hellmann ´S, Clemente Jacques, Great Value o Similar

Eliminado DOMICILIO.
 Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 118 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
 Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y al cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

4	Adobo listo para usar	Knorr, Don Pancho, La Costeña, Criollo o Similar
5	Arroz tipo Morelos	Morelos, Sos, Verde Valle, Abeto, Merced, o Similar
6	Ate de membrillo empacado	Moreliano, Escudo De Morelia, Flor De Morelia, Guayeco o Similar
7	Atún en aceite	Nair, Herdez, Dolores, Mareden o Similar
8	Avena	Quaker, 3 Minutos, Campo Florido, Criollo o Similar
9	Azúcar morena	A Grael
10	Azúcar refinada	A Grael
11	Bebida con pulpa de fruta	Jumex, Florida, Del Valle o Similar
12	Botella de agua de frutas de 600 ml.	Bonafont, E-Pura, Ciel o Similar
13	Café de grano molido	Garat, Legal, Marino, Portales, Internacional o Similar
14	Canela entera en raja	A Grael
15	Carne seca (machaca)	La Cabaña, Tía Lencha, Supremas o Similar
16	Cereal industrializado	Kellogg's, Nestlé, Quaker o Similar
17	Chícharos	Del Fuerte, Del Monte, Herdez, Costeña, Clemente Jaques o Similar
18	Chile chipotle	Del Fuerte, Costeña, Herdez, San Marcos, Morena, Del Monte o Similar
19	Chile guajillo	A Grael
20	Chile piquín molido	A Grael
21	Chiles en vinagre en rajas	La Costeña, Herdez, Del Monte, San Marcos, Morena o Similar
22	Chiles lar	
23	Chocolate en barra	Carlos V, Ibarra. Abuelita o Similar
24	Cocoa en lata	Hershey's, Nesquik, Choco Milk o Similar
25	Consomé de pollo en polvo	Knorr Suiza, Doña Blanca, Maggi, Riko Pollo, Costeña o Similar
26	Espagueti de sémola de trigo.	La Moderna, Italpasta, Barilla o Similar
27	Extracto de vainilla liquido	Pasa, Castels, Deiman o Similar
28	Fécula de maíz lista para preparar atole de sabores	Maizena, La Perla, Tres Estrellas, Koci o Similar
29	Fécula de maíz natural	Maizena, La Perla, Tres Estrellas, Koci o Similar
30	Flan en polvo	D´Gari, Pronto, Jello, Koci o Similar
31	Flor de Jamaica limpia	A Grael
32	Frijol negro o bayo	Morelos, Verde Valle, Abeto, Merced o Similar
33	Frutas en almíbar	Costeña, Herdez, Pasiega Clemente Jaques, Astral o Similar
34	Galletas	Marian, Gaby, Macma, Gamesa o Similar
35	Gelatina en polvo	D´Gari, Jello, Pronto, Koci o Similar
36	Grano de elote dorado	La Costeña, Herdez, Clemente Jaques, Del Monte o Similar
37	Harina de trigo en paquetes de 1 kgr.	Tres Estrellas, Moderna, Quaker o Similar
38	Harina para tamal nixtamalizada fresca	A Grael De Molino
39	Hierbas de olor	A Grael
40	Hoja de totemoxtle seca para tamales	A Grael
41	Huevo blanco limpio en caja de sin	San Juan, Bachoco, Calvario, Alderete o Similar



Eliminado DOMICILIO. Fundamento Legal: Artículo 115 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información. Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

	tierra ni excremento	
42	Jugo individual de fruta de 200 ml.	Del Valle, Jumex, Ades o Similar
43	Maíz pozolero limpio precocido, empacado al alto vacío y congelado	Jalisco, La Milpita, San Juan o Similar
44	Manteca	Inca, Capital, Lucha o Similar
45	Mayonesa con jugo de limón	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña, Hainz o Similar
46	Mole dulce en pasta	Santa Mónica, Don Pancho, Doña María, Criollo o Similar
47	Mostaza tipo americano	Hellmans, Mc Cormick, Kraft, Costeña, Hainz o Similar
48	Nuez moscada en frasco	Mc Cormick, Mauri, Islands, Catarinos, Pice, Criollo o Similar
49	Orégano seco	A Granel
50	Pasitas negras de uva	Catarinos, San Lázaro, Member ´S Mark o Similar
51	Piloncillo en cono	A Granel
52	Pimienta negra molida	A Granel
53	Pulpa de tamarindo sin hueso	A Granel
54	Sal de mesa yodada y fluorurada	Elefante, Cisne, La Fina Fragata o Similar
55	Salsa de tomate (cátsup)	Clemente Jacques La Costeña, Hellmans, Hainz o Similar
56	Sazonador líquido	Maggi, Bouvril, Carne Roja o Similar
57	Sopa de pasta codito	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
58	Sopa de pasta de letras	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
59	Sopa de pasta moñito	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
60	Sopa de pasta munición	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
61	Sopa de pasta pluma	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
62	Sopa de pasta rueditas	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
63	Sopa de pasta tornillo	La Moderna, Italtasta, Barilla o Similar
64	Sustituto de Azúcar	Splenda, Canderel, Stevia o Similar
65	Sustituto de crema en polvo para café	Coffee Mate, Lautrec, Member ´S Mark o Similar
66	Tallarín de sémola de trigo	La Moderna. Italtasta, Barilla o Similar
67	Tortilla de harina de trigo	Tía Rosa, Bimbo, Wonder o Similar
68	Tostadas de harina de maíz	Milpa Real, Rancherita, Sanissimo o Similar
69	Vinagre blanco	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña o Similar
70	Vinagre manzana	Barrilito, Clemente Jacques, Costeña o Similar

PRODUCTOS PANIFICADOS

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
71	Bollos para hamburguesas	Bimbo, Wonder o Great Value o Similar
72	Medias noches para hot dogs	Bimbo, Wonder o Great Value o Similar
73	Pan blanco bolillo pieza 60 gr. envueltos individualmente	Sin Marca
74	Pan molido	Bimbo, Wonder, Great Value o Similar
75	Tortilla de maíz paquetes de 60 gr. envueltos individualmente	Sin Marca



Eliminado DOMICILIO.
 Fundamento legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
 Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

PRODUCTOS LÁCTEOS Y EMBUTIDOS		
Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA SUGERIDA
76	Chorizo tipo español	Fud, Zwan, Iberomex, Parma o Similar
77	Crema batida	Chantilly, Lincon, Reddi Wip o Similar
78	Crema de leche entera de vaca	Alpura, Lala, Volcanes, Santa Clara, Chipilo o Similar
79	Jamón tipo york	Fud, Zwan, San Rafael, Sabori, Alpino
80	Jamón Virginia	Fud, Zawn, San Rafael, Alpino, Sabori o Similar
81	Leche pasteurizada, entera o descremada o parcialmente descremada	Alpura, Lala, San Marcos, Santa Clara o Similar
82	Mantequilla sin sal	Iberia, Gloria, Rancherita, Lala, Chalco o Similar
83	Queso chihuahua	Menonita, Alpura La Villita, Lala, Caperucita o Similar
84	Queso Oaxaca	Lala, Alpura, La Villita, Volcanes, Del Abuelo, Caperucita o Similar
85	Queso panela	Lala, Alpura, La Villita, Los Volcanes Del Abuelo Caperucita o Similar
86	Queso parmesano rallado	Kraft, Delicias, Sargento o Similar
87	Queso tipo americano rebanado y empacado individualmente	Kraft, Biolac, Chipilo, Castell o Similar
88	Queso tipo canasto	Alpura, Lala, Sello De Oro o Similar
89	Salchicha Viena de pavo	Fud, Zwan, Alpino, Sabori, San Rafael o Similar
90	Tocino ahumado de cerdo rebanado	Fud, Parma, Zwan, La Montañesa, San Rafael, Sabori o Similar
91	Yogurt batido de frutas individual, o litro	Yoplait, Alpura, Nestlé, Lala, Danone o Similar
92	Yogurt individual de frutas para beber de 250 ml.	Yoplait, Danone, Lala o Similar

NOTAS:

- Las Carnes y Aves frescas provendrán de rastros y obradores con certificación TIF (Tipo Inspección Federal), mostrando evidencia impresa en la etiqueta o factura del proveedor.
- La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, mostrando evidencia impresa en la etiqueta. No se utilizarán grasas vegetales hidrogenadas como las margarinas o minarinas.
- Todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación", publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 10 de agosto de 2012.

H. OBLIGACIONES DEL LICITANTE

1. DE LOS MENÚS

- GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, deberá presentar en su propuesta técnica, **cinco semanas de menús cíclicos**, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales en caso de resultar ganador se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento legal: Artículo 119 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

2. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá acreditar en su propuesta técnica, que cuenta con una persona con licenciatura en nutrición o carrera a fin, lo cual acreditará con la cédula profesional y currículo vitae, que cuenta con experiencia de un año como mínimo, en el ramo de alimentos, misma que será la encargada de supervisar, que los platillos y raciones reúnan el aporte kilo calórico determinados en el presente anexo, así como la variedad, equilibrio y suficiencia.
- El menú deberá aportar la energía y los nutrimentos suficientes y adecuados para cubrir las recomendaciones diarias, de acuerdo a la actividad que desempeña el personal al que está dirigida la prestación del servicio.
 - El total de esta energía deberá obtenerse de las proteínas, lípidos e hidratos de carbono en las proporciones que se indican a continuación, con la finalidad de garantizar el equilibrio adecuado en la dieta:

PROTEINAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL
25%	25%	50%	100%

- Esta distribución de macro nutrimentos es de acuerdo a la NOM-043-SSA2-2012 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación”, refiere sobre el plato de buen comer, sin tener un requerimiento energético total por día ya que esto depende del estado físico de los colaboradores y a las actividades o funciones de cada uno de ellos. El total de kcal. es con base al requerimiento de la población promedio, mujeres 1800 y hombres 2000 kcal/día, debiendo tener cada menú por tiempo de comida, un aporte de 700 kcal. que equivalen el 38.8% periódico del requerimiento total.

2. DE LOS ALIMENTOS

I. MATERIAS PRIMAS

- Todas las materias primas que se utilicen en la prestación del servicio, deben estar en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.
- Todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán inspeccionarse antes de introducirlos al establecimiento, el encargado del comedor por parte GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado y el encargado del comedor por parte de la convocante, de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura, a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, como se indica en el punto 5.6 (Control de Materias Primas) de la NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).
- Asimismo, se deberá corroborar que las temperaturas internas de todos estos alimentos a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas sea de 4 °C máximo para los productos frescos y de -18 °C para los congelados. Los alimentos congelados no deberán mostrar signos de descongelación o recongelación. Los productos que se reciban enhielados no deberán estar en contacto directo con el hielo.
- GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar semanalmente el comprobante (nota de remisión, recibo, factura desglosada, etc), de registro de recepción de insumos, teniendo en cuenta los atributos sensoriales de los alimentos y el registro de la toma de temperatura interna de los productos considerados potencialmente peligrosos en el momento de la recepción. A este documento se le denominará **Formato de Control de**

Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo
116 de la Ley General de
Transparencia y Acceso a la
Información Pública y 113
fracción I, así como el
Lineamiento Trigésimo Octavo
fracción I de los Lineamientos
Generales en Materia de
Clasificación y Desclasificación
de la Información.
Motivación: Es el lugar de
residencia habitual de una
persona física para el ejercicio
de sus derechos y el
cumplimiento de sus
obligaciones, en el que no
puede ser molestado sino en
virtud de mandamiento
escrito de la autoridad
competente, por lo que es un
dato personal de carácter
confidencial.

Recepción y se utilizará diariamente en el momento en que los alimentos potencialmente peligrosos llegan al establecimiento, anotando el nombre del proveedor, del producto, la fecha de recepción, la temperatura interna del alimento, los atributos sensoriales u organolépticos observados (color, olor, consistencia, textura, apariencia) y la indicación de aceptación o rechazo, según lo observado en la inspección, y en el caso de rechazo, las acciones tomadas con el producto y el proveedor y su sustitución inmediata.

- E. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá verificar los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. No se permitirá la introducción al establecimiento de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en la materia. Las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijól, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel, se recibirán en bolsas de plástico.
- F. Las bebidas embotelladas o envasadas no presentarán materia extraña en su interior; en el caso de las corcholatas y/o tapas no estarán oxidadas ni violadas.
- g. Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten moho, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña. Los productos enlatados no presentarán abolladuras mayores a lo marcado en la NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios." Características para la aceptación o rechazo, y serán rechazadas las latas que presenten abombamiento o corrosión.
- H. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar las materias primas en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que las características sensoriales u organolépticas de las mismas no son conforme a las disposiciones establecidas en las normas citadas y anteriormente descritas.
- I. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se encargará de verificar los vehículos de transporte de su proveedor de materias primas y corroborará que cumplan con las disposiciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas citadas, es decir, que el área que esté en contacto con los alimentos esté limpia y que no muestre rastros de presencia de plagas o moho. Verificará también que el vehículo que transporte alimentos no transporte productos químicos, plantas, animales u otros artículos que puedan ser una fuente de contaminación de los alimentos. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de rechazar mercancía en el momento de la recepción, si en la supervisión corrobora que no se cumplen dichas disposiciones.

II. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS

- A. Todos los alimentos secos deberán almacenarse en los anaqueles, alacenas y estantes dispuestos para dicho fin, acomodados conforme al sistema PEPS (primeras entradas – primeras salidas) para garantizar su adecuada rotación, poniendo especial énfasis en las fechas de caducidad o de consumo preferente. No se permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.
- B. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera. Eliminar las cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.
- C. El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva, mascotas y artículos personales de los empleados.

III. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.

- a) Todos los alimentos considerados potencialmente peligrosos deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su mejor conservación.
- b) Para efectos de estos servicios, se requiere del manejo de alimentos frescos refrigerados y no congelados a excepción hecha de los helados, nieves, paletas heladas, y pescados. Sólo se permitirá la utilización de alimentos congelados para la preparación de comidas especiales para situaciones de emergencia o de otros productos que por su naturaleza se conservan mejor aunque la descongelación sólo podrá realizarse por los métodos seguros que establece la normatividad vigente en la materia: cocción directa en agua, en horno convencional o en horno de microondas; descongelación en refrigerador o al chorro del agua corriente, a una temperatura máxima de 20°C por no más de dos horas, evitando estancamientos. Queda estrictamente

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

prohibido descongelar a temperatura ambiente o por inmersión de los alimentos en agua caliente o fría.

- c) Los equipos para la refrigeración deberán mantenerse a una temperatura entre los 0 y 2 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de 4°C, llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro.
- d) Los equipos para la congelación deberán mantenerse a una temperatura entre los -20 y -22 °C para que la temperatura interna de los alimentos esté a no más de -18°C., llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá conservar los registros mensualmente y propondrá los formatos de registro.
- e) Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado y que cuenten con tapadera.
- f) Los alimentos crudos deberán colocarse en envases limpios y tapados en la parte inferior de los equipos y los alimentos cocidos o listos para su consumo en la parte superior para evitar contaminación cruzada por escurrimientos.
- g) Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios y ordenados, libres de óxido, materia extraña y fauna nociva, contar con termómetro adecuado y en buen funcionamiento, desde el primer día hábil de vigencia del contrato.

IV. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SERVICIO

Todo el personal que maneje alimentos deberá observar los siguientes puntos:

- a) Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, mantequilla y otros alimentos que se envasan en porciones individuales, deberán conservarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y desecharse una vez abiertas.
- b) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baños maría, deberán mantenerse a una temperatura constante de por lo menos 60°C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes.
- c) Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías o baños de hielo, deberán mantenerse a una temperatura constante de no más de 7° C en todas sus partes, por no más de 4 horas y después desechar los sobrantes, con excepción de las salsas, aderezos, ensaladas y frutas frescas recién preparadas, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C.
- d) La exhibición de alimentos preparados sólo deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- e) Los utensilios de servicio estarán limpios y desinfectados.
- f) Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada servicio, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno de alimentación.
- g) Todos los equipos y utensilios de servicio propiedad GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado entrarán a las instalaciones del Instituto FONACOT a través del área de seguridad, mediante una relación que incluya marca, modelo y descripción de cada uno de ellos.

V. MUESTRAS DE RETENCIÓN

- A. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, a través del encargado del comedor conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración y firma del personal designado por el Instituto FONACOT, manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas; dichas muestras se almacenarán en las instalaciones del Instituto FONACOT, bajo el cuidado y responsabilidad GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado. Su transportación y almacenamiento y costo correrá por su cuenta, en caso de que se requiera estudios de laboratorio.
- B. En el caso de que se presente un brote de infección, intoxicación o toxiinfección, estas muestras se turnarán a un laboratorio acreditado.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 115 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

por la entidad mexicana de acreditación (EMA) o de una autoridad competente elegida por el Instituto FONACOT, para la realización del análisis microbiológico correspondiente, a fin de corroborar si el brote se originó por el consumo de alimentos o bebidas preparadas en el servicio proporcionado por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado o no. La transportación y manejo correrá por su cuenta.

- C. En el caso de que se demuestre que el brote es imputable al **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será causa suficiente de rescisión del contrato.

VI. SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA.

- A. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se compromete a realizar análisis microbiológico en algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), a muestras de alimentos elegidas al azar o todos los alimentos que se consuman en el día de la muestra, cuando menos de: aguas frescas, salsas, aderezos, ensaladas, sopas, guisados y postres, así como de las manos del personal que prepare los alimentos que se sirven frescos (superficies vivas), y de tablas y cuchillos con que se cortan alimentos listos para su consumo (superficies inertes). La selección de los alimentos a analizar será de común acuerdo con la persona designada por el Instituto FONACOT y el muestreo se efectuará en la presencia de esa misma persona.
- B. Los resultados de los análisis microbiológicos, deberán presentarlos el primer mes del inicio del contrato a la persona designada por el Instituto FONACOT a través del administrador del contrato. El costo de dichos análisis será absorbido por el **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**,
- C. El Instituto FONACOT se reserva el derecho de realizar los análisis microbiológicos a cualquier alimento, bebida, superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario. Si en los resultados de algún alimento, bebida o superficie se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana está fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, el costo de los análisis será cubierto por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, y será causa suficiente para la rescisión del contrato.

3. PERSONAL

- I. Personal mínimo necesario por categoría para la prestación del Servicio de Alimentación al Personal en los Comedores del Instituto FONACOT:

PUESTO	Insurgentes	Plaza de la República	TOTAL
ENCARGADO (A)	1	1	2
COCINERO (A)	3	0	3
AYUDANTE GENERAL	4	4	8
SALONERO (A)	1	0	1
BARRA	3	0	3
COCHAMBRE	2	0	2
LAVADO	2	0	2
TOTAL	16	5	21

NOTA: Se podrá efectuar el ajuste de personal de acuerdo con las necesidades de cada inmueble, mediante notificación por escrito del Administrador del Contrato, con por lo menos 10 días hábiles previos al cambio correspondiente.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 133 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- II. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá acreditar la intervención de una persona con licenciatura en nutrición (deberá presentar cédula profesional y cartas de recomendación de comedores donde haya laborado), para la elaboración, diseño, cálculo y validación de los menús y su aporte nutrimental (presentar en la Propuesta Técnica), a fin de garantizar que la dieta será adecuada, variada, completa, suficiente, equilibrada e inocua, señalándola como parte de su plantilla de empleados o por contrato de prestación de servicios profesionales.
- III. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, nombrará a un encargado para cada uno de los comedores, el cual tendrá como función supervisar y atender las solicitudes que se deriven de la operación del servicio contratado, además deberá contar con las facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a la prestación del servicio. Cada uno de estos encargados deberán contar con Licenciatura (copia simple de cédula profesional) o carta pasante en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, o escolaridad mínima de carrera técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos, así como, experiencia de por lo menos un año en el Manejo Higiénico de Alimentos (debiendo comprobar documentalmente con una constancia laboral expedida por la empresa relacionada en el ramo, currículum vitae, cartas de recomendación de comedores donde hayan laborado y en su caso cedula profesional o certificado).
- IV. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, presentará al inicio del contrato, en cada alta de personal y trimestralmente los resultados de los análisis clínicos practicados al personal propuesto que participará en la prestación del servicio y en los cuales demuestre que se encuentran completamente sanos, de acuerdo con los estudios solicitados en el numeral **3.2 ESTADO DE SALUD**, fracción II de este Anexo.
- V. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá acreditar mediante constancias el primer día hábil de la vigencia de la contratación, que todo el personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos estará capacitado en el curso de 10 horas: Manejo Higiénico de Alimentos, impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).
- VI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar ante el Instituto FONACOT, su programa de capacitación que llevará a cabo durante la vigencia del contrato que se celebre, establecida en el inciso B. VIGENCIA DEL SERVICIO Y CONTRATO, dentro de los primeros 5 días hábiles posteriores a la firma del mismo.
- VII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar al inicio del contrato y cuando haya nuevos ingresos todos los trámites relacionados al alta de sus trabajadores ante el IMSS e INFONAVIT (en sentido positivo) y comprobantes vigentes de haber cubierto en tiempo y forma dichas obligaciones.
- VIII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá informar al encargado por parte del Instituto FONACOT de comedor, los movimientos de su personal (altas y bajas) con una anticipación de 48 horas previas al movimiento.
- IX. Por ningún motivo el personal que maneje alimentos y vajilla limpia, podrá realizar actividades de limpieza (intendencia) y manejo de dinero, ni viceversa. Se deberá considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todo momento, en todas las áreas (barra, cocina, comedor, vestidores, almacén, oficina administrativa y/o cualquier otra área de la que se haga uso).
- X. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT, estará en forma absoluta bajo su dirección y dependencia, por lo que será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar, en el marco de la Ley Federal del Trabajo en vigor, comprometiéndose éste a responsabilizarse de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral en contra del Instituto FONACOT, por parte de sus trabajadores. El personal contratado por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se abstendrá en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal que haga uso de los servicios de alimentación.
- XI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, podrá ocupar las instalaciones del Instituto FONACOT (oficina administrativa dentro de la cocina, el almacén, y el comedor) diariamente durante 12 horas del día, de 7:00 a 19:00 horas. Al término del servicio de comida, deberá realizar la limpieza del comedor, la cocina, los utensilios, máquinas, y en general de todas las áreas que se hayan utilizado.
- XII. En el caso de ausencias del personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, éste será responsable de sustituir al personal faltante en un plazo máximo de 24 horas con personal que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado, presentando los comprobantes requeridos para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento de la

Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo
115 de la Ley General de
Transparencia y Acceso a la
Información Pública y 113
fracción I, así como el
Lineamiento Trigésimo Octavo
fracción I de los Lineamientos
Generales en Materia de
Clasificación y Desclasificación
de la Información.
Motivación: Es el lugar de
residencia habitual de una
persona física para el ejercicio
de sus derechos y el
cumplimiento de sus
obligaciones, en el que no
puede ser molestado sino en
virtud de mandamiento
escrito de la autoridad
competente, por lo que es un
dato personal de carácter
confidencial.

cambio al encargado del comedor por parte del Instituto FONACOT, de lo contrario será sujeto a las sanciones establecidas.

- XIII. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá dirigirse con cortesía y respeto hacia los empleados del Instituto FONACOT.
- XIV. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que ingrese a las instalaciones, deberá sujetarse en todo momento a las medidas de seguridad establecidas en los inmuebles, así a las prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos de acuerdo a las Normas Oficiales vigentes.
- XV. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, llevará acabo una supervisión mensual, a fin de garantizar la supervisión y vigilancia del cumplimiento de las Normas vigentes respecto del Manejo Higiénico de Alimentos y Normas aplicables, de la cual entregará al Administrador del Contrato, de manera física y electrónica, un reporte detallado, durante los primeros cinco días hábiles del mes inmediato siguiente. En caso de no entregar el reporte mencionado, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se hará acreedor a una incidencia menor, establecida en el inciso K, del presente anexo técnico.
- XVI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no podrá hacer uso de los equipos de impresión y fotocopiado del Instituto FONACOT, por lo que toda la papelería que requiera (copias de reportes, menús, altas o bajas de personal o cualquier tipo de documentación referente al servicio) deberá realizarse por cuenta del mismo.
- XVII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá informar diariamente al Administrador del Contrato y/o a la Subdirección de Administración de Talento Humano, el total de servicios (comidas) otorgados para cotejo contra la lista de asistencia del Instituto FONACOT; y deberá entregar un reporte de control de comidas, de forma física al Administrador del contrato debidamente firmado por el encargado de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, a fin de realizar la conciliación para efectos del pago de factura.
- XVIII. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá de utilizar el elevador de carga (sede Insurgentes), si de alguna manera pretenda hacer uso de los elevadores de cualquier inmueble del Instituto FONACOT (ambas sedes), necesariamente deberá contar con contenedores especiales con ruedas para realizar los movimientos de los insumos, materiales o bienes necesarios para la prestación del servicio. En caso de daño a los elevadores, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será responsable de realizar las reparaciones o adecuaciones correspondientes a los mismos.

3.1. PRESENTACIÓN Y UNIFORME

- I. La presentación de todo el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá ser pulcra:
- HOMBRES: Bañado, afeitado, en caso de tener bigote recortado hasta la comisura de los labios, así como vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia.
 - MUJERES: Bañada, vestir ropa limpia, pelo corto y si lo usan largo, deberán mantenerlo sujeto y protegido con cofia, sin maquillaje.
- II. Las uñas deberán estar limpias, recortadas al ras de las yemas de los dedos y sin esmalte, sin presencia de hongos u otra enfermedad de la piel.
- III. No se permitirá el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos.
- IV. Todo el personal deberá utilizar uniforme limpio y completo:
- Pantalón blanco o negro (para hombre y mujer),
 - Camisa, blusa o playera tipo polo con manga corta de color Blanco en cualquiera de los casos,
 - Cubre pelo desechable,
 - Cubre boca-nariz desechable,
 - Calcetín,
 - Calzado cerrado color blanco o negro antiderrapantes (no tenis),
 - Mandil de tela o plástico blancos (según la actividad que se realice).
- V. El uniforme deberá identificar al personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, mediante logotipo de la empresa bordado en la camisa, blusa o playera tipo polo.
- VI. **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a cambiar los uniformes, calzados, etcétera, cuando sea necesario o así lo determine el administrador del contrato.

Eliminado DOMICILIO. Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información. Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

NOTA:

Cualquier omisión en lo señalado en este apartado por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes, establecidas en el inciso M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS, del presente anexo técnico.

3.2 ESTADO DE SALUD

- I. Es de la estricta responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, asegurarse que ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos o cara, o con alguna enfermedad transmisible respiratoria, gastrointestinal o parasitosis que muestre síntomas (obstrucción o escurrimiento nasal, dolor de garganta, lagrimeo, fiebre, diarrea, vómito) o asintomática podrá trabajar en las áreas de preparación y entrega de alimentos. Tampoco podrá laborar aquella persona que haya consumido alcohol o drogas en las últimas 24 horas o que demuestre estar en estado inconveniente para laborar a causa del consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio. Asimismo, cualquier omisión en este punto por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes, establecidas en el inciso M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS, del presente anexo técnico.
- II. El personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, que labore en las instalaciones del Instituto FONACOT debe realizarse análisis clínicos, en un laboratorio reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), siendo éstos: exudado naso bucofaríngeo, coproparasitoscópico en serie de 3, coprocultivo y reacciones febriles. El costo de estos análisis será absorbido por el **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, el Instituto FONACOT se reserva el derecho de repetir los análisis a cualquier persona y en cualquier momento. Si por los resultados obtenidos se identifica alguna persona afectada por alguna enfermedad contagiosa (gripe, COVID, Influenza, cólera o similar), que pudieran poner en riesgo la salud de los comensales, ésta será suspendida del servicio de manera inmediata y reinstalada hasta que se demuestre sanidad completa mediante la repetición de los mismos análisis, sustituyendo al personal con quien demuestre mediante resultado de examen estar sano en un lapso no mayor a 24 horas; el incumplimiento por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas en el inciso **M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS**, del presente anexo técnico.

4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- a. Todo el personal debe lavarse las manos y brazos hasta los codos, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.3.7, que se refiere al Manejo Higiénico de Alimentos de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y el 6.3, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, asimismo, antes de manipular alimentos y vajilla limpia, después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación. En todo momento **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá exhibir el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible, en las áreas de trabajo.
- b. En el caso de usar guantes, se exigirá el lavado de manos antes de colocárselos, estos deberán ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.
- c. No se permitirá fumar, mascar o ingerir alimentos y bebidas, en las áreas donde se manejen los alimentos, cuando se proceda a probar la sazón, se deberán emplear utensilios específicos.
- d. Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación o servicio.

4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, será responsable de la limpieza en las áreas de comedores y cocinas, por lo que el personal que opere el establecimiento deberá

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"

Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo
116 de la Ley General de
Transparencia y Acceso a la
Información Pública y 113
fracción I, así como el
Lineamiento Trigésimo Octavo
fracción I de los Lineamientos
Generales en Materia de
Clasificación y Desclasificación
de la Información.
Motivación: Es el lugar de
residencia habitual de una
persona física para el ejercicio
de sus derechos y el
cumplimiento de sus
obligaciones, en el que no
puede ser molestado sino en
virtud de mandamiento
escrito de la autoridad
competente, por lo que es un
dato personal de carácter
confidencial.

observar y aplicar las siguientes buenas prácticas de limpieza y desinfección:

- I. Contar con un programa maestro de limpieza diaria y de limpieza profunda semanal que considere todas las áreas de manejo de los alimentos y áreas de los comedores.
- II. Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- III. Utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para su consumo; se lavarán y se desinfectarán después de cada uso.
- IV. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.
- V. Otros equipos de proceso con superficies de contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos, picadoras, tablas, etcétera, se lavarán y desinfectarán después de su uso y se asearán al final del turno.
- VI. Las mesas de trabajo y las superficies que se utilizan para servir alimentos, se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso, en procesos continuos que no excederán las 2 horas.
- VII. Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores se transferirán los productos a otros equipos temporalmente, en tanto se realiza el aseo.
- VIII. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.
- IX. En el caso de emplear trapos para secar loza, cristalería o cubertería, éstos deberán cumplir con las siguientes características: limpios (lavados y desinfectados), de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios.
- X. El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se deberá llevar a cabo de acuerdo a los lineamientos establecidos en el punto 5.7.9 de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018 citada con anterioridad.
- XI. El lavado de jergas, trapeadores y otros artículos de limpieza deberá llevarse a cabo en un séptico o lavadero exclusivo para dicho fin, nunca en las tarjas donde se lavan y desinfectan alimentos o utensilios.
- XII. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá tener al personal necesario en el área de comensales para limpiar si existen residuos de comida, mantener la barra de ensaladas completa y las mesas con jarra de agua y salseras llenas en todo momento.
- XIII. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado será responsable de la limpieza de las cocinas, comedores, áreas de locker (Plaza de la República e Insurgentes), enseres, utensilios y cristales, incluyendo los materiales necesarios para llevarlo a cabo sin costo adicional, comprometiéndose a utilizar sustancias biodegradables.

4.2 DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA).

- I. Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad.
- II. Los botes deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada cambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones.
- III. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a separar la basura orgánica de la inorgánica en recipientes bien identificados, depositarla en el área que el personal del Instituto FONACOT le indique y pagar para que la saquen del establecimiento diariamente, manteniendo limpia el área, en todo momento.
- IV. Los botes para basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.
- V. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se obliga a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores deberá rotular siempre el tipo de basura, orgánica o inorgánica, en caso de derrames de líquidos y/o sólidos, lavará inmediatamente. Esta acción se llevará a cabo con el Programa de Gestión Integral de Residuos para la Ciudad de México.
- VI. Los desechos generados deben ser retirados de las instalaciones diariamente a fin de evitar la proliferación de plagas.

Con el fin de supervisar los puntos anteriores, el Instituto FONACOT elaborarán una bitácora por medio del personal que sea designado, en la que se anotará el estado del servicio, higiene, asistencia del personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, planifilos

Eliminado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 111 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

servidos, cantidad de usuarios del servicio, cumplimiento en el uso y cantidad de insumos, con la participación de los encargados de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** los que firmarán al calce aceptando como válido lo que ahí se consigne, las cuales servirán para la evaluación del servicio.

4.3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- I. El almacenamiento de productos de limpieza: desinfectantes, detergentes, limpiadores y otros productos químicos, se realizará en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos. Cada producto deberá estar claramente identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.
- II. Todos los productos químicos que se empleen en el establecimiento deberán contar con: ficha técnica y hoja de seguridad.
- III. Estará estrictamente prohibido que los recipientes que contuvieron productos químicos se utilicen para almacenar alimentos y también que los recipientes que contuvieron alimentos se utilicen para almacenar productos químicos concentrados o diluidos.
- IV. Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberán almacenarse en un área específica y bien identificada.

5. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

- I. Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicio y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas o mascotas.
- II. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** contratará una empresa con licencia sanitaria que realice por lo menos una vez al mes inspección y control de la fauna nociva. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** junto con su proveedor de fumigación presentará, de forma impresa dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación del fallo, un programa calendarizado para la realización de las visitas durante la vigencia del contrato. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá entregar en original el comprobante de visita de fumigación a los administradores de contrato, conservando una copia como acuse del servicio, dentro de las 48 horas posteriores a la fumigación.
- III. No se permitirá el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados de veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permitirá el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico, únicamente se permitirá su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación y sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones roenticidas fijas al sustrato con cerradura.
- IV. El proveedor del servicio de fumigación proporcionará a **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** copia simple de su licencia federal sanitaria, hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, fichas técnicas de los productos, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos tres meses (según sea el caso) y contrato de registro vigente.

6. GASTOS DE OPERACIÓN.

El agua destinada para el consumo humano deberá ser de filtro de la cual se tendrán que presentar análisis microbiológicos y bitácora de cloro libre residual mensualmente y entregar copia de los resultados de dichos análisis a los administradores del contrato, durante las 48 horas posteriores a la presentación de los análisis. El mantenimiento preventivo y correctivo correrá a cargo de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** El prestador del servicio deberá incluir el pago por concepto del consumo de gas, los tanques deberán estar siempre al 50% de su capacidad máxima y en el caso de que las instalaciones sean eléctricas deberá de proporcionar el servicio considerando lo establecido en las normas aplicables en la materia. Para la preparación del agua fresca deberá ser de garrafón de 19 o 20 litros con sello de origen, el mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza correrán a cargo del prestador del servicio.

6.1 TRANSPORTE

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"



Eliminado
Fundamento Legal: Artículo 115 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el inciso II del artículo 17 del Reglamento de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

- I. El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos deberá mantenerse limpia y libre de fauna nociva o mascotas, esto aplica tanto al proveedor de insumos como al licitante que resulte adjudicado; asimismo se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.
- II. Los vehículos que transportan alimentos potencialmente peligrosos deberán contar con un sistema de control de temperaturas (por ejemplo, termoking), éstos no estarán expuestos a la zona de peligro de la temperatura por más de dos horas, y deberán acreditar la propiedad del vehículo o los vehículos o copia simple del contrato de arrendamiento la cual deberá ser entregada al Administrador del Contrato.

6.2 SERVICIOS ADICIONALES

- I. El Instituto FONACOT, cubrirá los servicios de agua corriente, luz, vigilancia y teléfono (llamadas internas únicamente).
- II. Para los equipos, instalaciones, aparatos eléctricos, reposición de equipos que se le entregarán en calidad de préstamo, así como el material de limpieza y mobiliario, GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado es responsable de dar mantenimiento preventivo y correctivo a los mismos, por lo que en caso de que exista la necesidad de reparación, ésta deberá hacerse en un lapso no mayor a 48 horas y sin que cause costo adicional para el Instituto FONACOT.
- III. Para brindar el servicio, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar propuestas electrónicas para la administración del boletaje o el tipo de método para obtener el concentrado de comidas vendidas diarias (código QR, boletos, códigos de barras, etc.) así mismo el Instituto FONACOT proporcionara la base de datos de los trabajadores que laboran en las sedes de Insurgentes y Plaza de Republica para su aplicación.

6.3 INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

- I. La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Un representante de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, junto con la persona que sea designada por el administrador del contrato, realizarán al inicio y al término de la vigencia del contrato un inventario de los equipos. Será responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, mantener el equipo y utensilios de cocina en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el Instituto FONACOT para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición en caso de ser necesario. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo en todo momento será responsabilidad de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**,
- II. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá proporcionar la loza de melanina necesaria para cubrir el servicio: cubiertos, jarras de policarbonato, vasos de policarbonato, así como los enceres (ollas, sartenes, cacerolas, etc.), así mismo deberá proporcionar sillas y mesas en préstamo, todo esto en cantidad suficiente para cubrir el monto máximo diario solicitado para cada comedor, dichos utensilios y enceres deberán presentarse desde el primer día de la vigencia del contrato.
- III. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, instalará el equipo adicional y utensilios necesarios (mesas, sillas, refrigeradores, parrillas, estufones, etc.), sin costo para el Instituto FONACOT, que permita la prestación óptima del mismo y solo podrá utilizar las instalaciones para los fines que se señalan en el presente anexo técnico, desde el primer día hábil de la vigencia de los contratos que al efecto se celebren. Las sillas y mesas en préstamo una vez terminado el contrato deberán dejar las mismas en donación a favor del Instituto FONACOT
- IV. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.
- V. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado debe contar con una báscula de cocina con peso máximo de 2 kilogramos, para efectos de supervisar el gramaje que proporciona en el servicio, así como instrumentos básicos para la preparación y elaboración de los alimentos, como, por ejemplo, cuchillos de distintos tamaños, cucharas, cucharones, etc.
- VI. de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá presentar dentro del primer mes del inicio de la vigencia del contrato su programa de

Eliminado DOMICILIO.
 Fundamento Legal: Artículo 216 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el artículo Tercero del Reglamento de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
 Motivos: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

mantenimiento preventivo a los equipos, instalaciones y accesorios de la cocina durante la vigencia del contrato, mismo que será revisado y supervisado por el administrador del contrato.

El Instituto FONACOT proporcionará las instalaciones para dar el servicio como son:

- **Insurgentes:** Cocina, oficina para chef, sillas, mesas, refrigeradores, cámara de refrigeración, estufas, planchas, barra caliente y fría, fregaderos, máquina lava loza, marmita, etc., conforme al inventario.
- **Plaza de la República:** Sillas, mesas, fregaderos y estantería conforme al inventario.

NOTA:

En caso de que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, requiera ingresar equipo adicional a las instalaciones del Instituto FONACOT, deberá entregar al administrador del contrato el inventario de la maquinaria, equipo o utensilios a ingresar, y actualizarlo por cada ingreso o salida de algún bien, a fin de realizar la entrega de sus bienes al término de la vigencia del contrato; dicho inventario deberá ser entregado durante el primer mes de la vigencia del servicio.

Para el comedor de Plaza de la República GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado deberá proporcionar tres hornos de microondas para el comedor.

Los bienes que proporciona el Instituto FONACOT, pueden variar conforme al inventario disponible, por lo que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, deberá contar con los bienes necesarios y capacidad para realizar el servicio.

I. ENTREGABLES

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, requisitará los formatos que a continuación se enlistan, conforme a la norma NMX-F-605-NORMEX-2018, ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H", éstos se consideraran entregables:

DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
1. Registro de control de recepción de insumos.	Semanal
2. Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración y de temperatura interna de alimentos representativos refrigerados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual
3. Registro diario de control de temperatura ambiente en unidades de congelación y de temperatura interna de alimentos representativos congelados, dos veces al día: antes de iniciar el servicio de comida.	Mensual
4. Registro diario de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.	Mensual
5. Registro diario de control de temperaturas de alimentos exhibidos en barra caliente.	Mensual
6. Registro diario de control de temperaturas de alimentos exhibidos en barra fría.	Mensual
7. Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua.	Inicio del contrato y los análisis microbiológicos mensuales
8. Registro de lectura de cloro libre residual en el agua de suministro (en el caso que proceda) o resultados de análisis microbiológicos del agua de suministro.	Mensual



Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo Fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

9. Registro de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.	Mensual
10. Programa de control de plagas y contrato de servicio.	Inicio del contrato y las constancias de servicio mensual
11. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al proveedor de control de plagas efectuar servicios de fumigación y control.	Inicio del contrato
12. Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados.	Inicio del contrato
13. Programa de limpieza profunda.	Inicio del contrato
14. Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos	Inicio del contrato
15. Evidencia de capacitación y manejo higiénico de los alimentos impartidos por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.	Inicio del contrato y en cada alta de personal
16. Evidencia de la potabilidad del agua.	Mensual
17. Resultados de Análisis clínicos practicados al personal.	Inicio del contrato, en cada alta de personal y trimestral
18. Resultados de Análisis microbiológicos practicados a alimentos, superficies vivas y superficies inertes.	Mensual
19. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá proporcionar de manera diaria un archivo digital (Excel) la relación de los consumos para su cotejo.	Diario
20. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante adjudicado deberá presentar el día jueves de la semana inmediata anterior, el menú semanal a preparar.	Semanal

J. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato, mediante fianza expedida por Institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establecen los artículos 48 Fracción II y 49 Fracción II de La Ley, por el importe del 10% (Diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado conforme a lo dispuesto por el artículo 103 de El Reglamento, a favor del Instituto FONACOT, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, la cual deberá de ser indivisible.

PLAZO PARA LA SUSPENSIÓN DEL SERVICIO.

En caso fortuito o fuerza mayor el tiempo máximo por el que se podrá suspender la prestación del servicio es de 5 días naturales.

K. FORMA Y LUGAR DE PAGO

Con fundamento en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago se realizará a mes vencido conforme a la cantidad de servicios solicitados por el Instituto FONACOT, dentro de los 20 días naturales posteriores a la entrega de los formatos solicitados en el **inciso I. ENTREGABLES** del presente Anexo Técnico y la presentación del Comprobante Fiscal Digital por Internet CFDI (factura electrónica impresa y archivo XML) incluyendo la factura firmada de aceptación por parte del administrador del contrato.

Los CFDI's (facturas) deberán contar con el visto bueno del administrador del contrato y con los requisitos fiscales vigentes señalados en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación Aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, por lo que deberán:

A. Presentar comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI), en archivo XML y la representación de

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
 LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
 "CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"




Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 215 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 113 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

dichos comprobantes en documento impreso en papel, que reúnan los requisitos fiscales respectivos, en la que indique el servicio prestado y el número de contrato que lo ampara. Dichos comprobantes serán enviados y entregados de conformidad con lo solicitado en el presente Anexo, mismos que deberán de ser entregados en las oficinas centrales del Instituto FONACOT, ubicadas en Avenida Insurgentes Sur No. 452, 3er piso, Colonia Roma Sur, Código Postal 06760, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, en la Dirección de Recursos Humanos, así mismo deberá ser enviada a los correos electrónicos gerardo.villegas@fonacot.gob.mx y javier.gonzalez@fonacot.gob.mx, en un horario de labores de las 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes.

- B. Los comprobantes fiscales deben emitirse por los actos o actividades que se realicen, dichos comprobantes deben de cumplir con las especificaciones que determine el Servicio de Administración Tributaria (SAT), considerando el Anexo 20 "Guía de llenado de los comprobantes fiscales digitales por Internet".
- C. Tratándose de personas físicas que tributen en el Régimen Simplificado de Confianza, deberán proporcionar al Instituto FONACOT el comprobante fiscal en el que conste el impuesto retenido del monto que resulte de aplicar la tasa del 1.25% sobre el monto del pago que se efectúe (antes de IVA), conforme a lo establecido en el artículo 113-J de la Ley del Impuesto Sobre la Renta (LISR).

De conformidad con las DISPOSICIONES GENERALES A LAS QUE DEBERÁN SUJETARSE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, ASÍ COMO LAS EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, PARA SU INCORPORACIÓN AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS DE NACIONAL FINANCIERA, S.N.C., INSTITUCIÓN DE BANCA DE DESARROLLO, vigentes, "El Instituto FONACOT" deberá sujetarse al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C. y registrar en el mismo las cuentas por pagar a sus proveedores, apegándose a las disposiciones generales aplicables a dicho Programa.

En virtud de lo anterior, el Instituto otorga su consentimiento para que el Proveedor pueda ceder sus derechos de cobro y esté en posibilidad de realizar operaciones de Factoraje o Descuento Electrónico con Intermediarios Financieros; para lo cual les sugerimos visitar la página de internet: <https://www.nafin.com/portalfn/content/cadenas-productivas/>

El pago quedará condicionado, proporcionalmente al pago que efectúe GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante ganador por concepto de penas convencionales, de conformidad con el artículo 96 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, se deberá reintegrar la cantidad pagada en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación. En los casos de prórroga para el pago de Créditos Fiscales, los recargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del Instituto FONACOT, de conformidad con lo establecido en el artículo 51, párrafo tercero y cuarto de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante ganador presente sus facturas con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos de los artículos 89 y 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

L. INCIDENCIAS.

Serán causa de incidencias las siguientes:

MENOR	MAYOR	CRÍTICA
Afecta la calidad del producto y/o servicio (la suma de 7 o más incidencias menores diferentes acumuladas en un mes hace una mayor).	Contaminar los alimentos, las superficies de trabajo o los equipos – malas prácticas de higiene.	Provocar un brote de infección, intoxicación o toxiinfección.



No dañan la salud del comensal.	Puede causar daño a la salud del comensal.	Causa daño a la salud del comensal, o se favorece la corrupción.
---------------------------------	--	--

MEJOR (sin daño a la salud de los comensales, pero si al servicio).

1. No proporcionar el servicio de alimentación en los comedores indicados en el presente anexo técnico.
2. Iniciar la prestación del servicio 10 minutos después del horario comprometido.
3. No ofrecer el platillo principal durante todo el horario de los servicios (comida).
4. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la conformación de menús establecidas en el presente anexo técnico.
5. No respetar las características de cada ración o platillo.
6. Sustituir la leche de vaca (con grasa butírica) por otra similar o utilizar leche o productos lácteos que no hayan sido sometidos a la pasteurización.
7. Repetir los sabores de las aguas frescas en el lapso de una misma semana.
8. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
9. Repetir la opción de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
10. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
11. No contar con el número de personal que sustituya al establecido en un lapso de 48 horas.
12. Que el personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado no esté capacitado en el curso de manejo higiénico de alimentos.
13. Prestar el servicio de comedor con menos del 80% del número de personas contratadas en la plantilla.
14. No mantener las mesas limpias antes y después de usarse durante la prestación del servicio, así como no atender con diligencia las mesas cuando se requiera agua y salsa.
15. Que el personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado no muestre cortesía y respeto hacia el personal usuario del servicio.
16. No entregar el reporte de supervisión y vigilancia del cumplimiento de manejo higiénico de alimentos y normas aplicables en el tiempo establecido.
17. No portar los uniformes señalados en el numeral 3.1 PRESENTACIÓN Y UNIFORME del presente anexo técnico.
18. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el numeral 4.2 DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA) del presente anexo técnico.
19. No disponer de productos de similar calidad a las que se mencionan en F.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: CONFORMACIÓN DE MENÚS, inciso C. MARCAS AUTORIZADAS.
20. Presencia de personal de nuevo ingreso que no cuente con su alta en el IMSS y no tenga realizados todos los trámites necesarios dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de su fecha de ingreso, tal como lo establece el artículo 15 fracción I. de la Ley del Seguro Social.
21. Ocupar las instalaciones asignadas para realizar actividades no relacionadas con el propósito de los contratos, o por utilizarlas en días y horarios no aprobados, o por emplearlas sin la autorización previa del Instituto FONACOT para casos extraordinarios.

De 7 o más incidencias menores en el mes calendario, se tomará como una incidencia 7 o más incidencias menores en el mes calendario, se tomará como una incidencia mayor.

MAYOR (pueden causar daño a la salud del comensal).

1. Servir carnes, pescados, aves, aderezos, salsas o huevos crudos como platillo terminado o como ingrediente final de un platillo.
2. Reutilizar sobrantes de salsas, pan, tortillas, aguas frescas o cualquier otro platillo que se haya elaborado, servido o manipulado en un tiempo de comida, para otra preparación o tiempo de comida.
3. Servir pan blanco, integral que no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
4. Preparar las bebidas en botes de plástico o metal diseñados para el manejo de basura, lavandería o cualquier otro que no sea para elaboración de alimentos.
5. Exhibir alimentos y bebidas por más de 4 horas, aún bajo control de temperatura.
6. No demostrar al personal asignado por el administrador del contrato, mediante análisis clínicos, que el personal sustituido está clínicamente sano conforme al punto 3.2 fracción II, que tiene por lo menos un

[Handwritten signature]

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 118 fracción I, así como el Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado uno en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

año de experiencia en realizar la función asignada y que está capacitado con por lo menos 10 horas en manejo higiénico de los alimentos.

7. No realizar los análisis clínicos al personal GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado conforme al numeral 3. PERSONAL, inciso 3.2 ESTADO DE SALUD, Fracción II) y los análisis microbiológicos a los alimentos de conformidad con lo dispuesto en el inciso G. OBLIGACIONES GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., COMO EL LICITANTE, numeral 2. DE LOS ALIMENTOS, Fracción VI. SUPERVISIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA, inciso A.
8. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneja la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el servicio.
9. Que **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no disponga de personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
10. Contar con personal sin experiencia específica en la función que realiza de por lo menos un año.
11. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, no acate las medidas de seguridad del Instituto FONACOT, así como de los inmuebles.
12. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado**, incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en los puntos 3.1 Presentación y Uniforme y 4 Buenas prácticas de higiene, del presente anexo técnico.
13. Que las materias primas que se emplean para la preparación de los alimentos y bebidas que sean para la prestación del servicio, estén fuera de lo dispuesto en numeral 2. ALIMENTOS, número I. MATERIAS PRIMAS, del presente anexo técnico.
14. Que las materias primas, los productos intermedios y los productos terminados no sean almacenados o conservados de conformidad con lo dispuesto en el anexo técnico.
15. Que los procedimientos de preparación de los alimentos y bebidas no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el anexo técnico y/o que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con el mismo.
16. Que los equipos y utensilios, el manejo, mantenimiento y control que se les dé a los mismos no cumplan con lo dispuesto en el anexo técnico.
17. Que el transporte de las materias primas, los productos intermedios, los productos terminados no se efectúe conforme a lo dispuesto en el anexo técnico.
18. Que el control de fauna nociva no se lleve a cabo conforme a lo establecido en el numeral 5. CONTROL DE FAUNA NOCIVA. Control de fauna nociva.
19. Que el control de la calidad sanitaria del agua que se empleen en la prestación del servicio, no se lleve a cabo de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.
20. Que los procedimientos de saneamiento de alimentos, equipos, utensilios, artículos de aseo e instalaciones no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el numeral 4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
21. Reincidir en 3 ocasiones al mes en la misma incidencia menor.
22. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como se indica el inciso G. OBLIGACIONES GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., COMO EL LICITANTE, numeral 2. DE LOS ALIMENTOS, numeral V. MUESTRAS DE RETENCIÓN del presente anexo técnico.
23. Encontrar materia extraña en cualquiera de los platillos que brinde el servicio, si se presentan más de 2 veces en el mes, se considerará como incidencia crítica.
24. No contar con el equipo para el registro de temperaturas.
25. Carecer de Encargado de Comedor.

La cuarta incidencia mayor en el mes calendario, se tomará como una incidencia crítica.

CRÍTICA (causan daño a la salud o fomenta la corrupción).

1. Brote de infección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
2. Brote de intoxicación por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
3. Brote de toxiinfección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., como el licitante que resulte adjudicado, en el personal del Instituto FONACOT, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
4. Presencia de contaminantes químicos que causen daño a la salud (por ejemplo: plaguicidas, metales).

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NO. No. LA-14-P7R-014P7R001-N-28-2024
"CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LAS SEDES DE INSURGENTES SUR Y PLAZA DE LA REPÚBLICA"

Eliminado DOMICILIO.
Fundamento Legal: Artículo 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Fracción 1.ª, así como al Lineamiento Trigésimo Octavo fracción I de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Clasificación de la Información.
Motivación: Es el lugar de residencia habitual de una persona física para el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones, en el que no puede ser molestado sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente, por lo que es un dato personal de carácter confidencial.

pesados, detergentes, desinfectantes u otros productos químicos que se encuentren presentes en exceso, fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia) en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado.**

5. Presencia de contaminantes físicos que causen daño a la salud: aretes, vidrios, navajas, grapas, rebaba de metales, entre otros, encontrados en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado.**
6. La presencia en alimentos, bebidas o superficies inertes, de contaminantes biológicos como microorganismos patógenos, parásitos, virus u otros organismos fuera de los límites de seguridad establecidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, con evidencia mediante resultados de análisis en un laboratorio acreditado por la EMA o tercero autorizado por la Secretaría de Salud.
7. Que se detecte fauna nociva en los alimentos preparados o servidos al comensal, para tal efecto el personal responsable de la supervisión del comedor del Instituto FONACOT, le demostrará al encargado del comedor de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** el hallazgo y se levantará la constancia de hechos correspondiente, misma que deberá ser redactada por el encargado del comedor del Instituto FONACOT y firmada autógrafamente de conformidad por el encargado del comedor del Instituto FONACOT y el encargado del comedor por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado.**
8. Que los resultados de los análisis clínicos demuestren que cierta(s) persona(s) cuenta(n) con alguna(s) enfermedad(es) infecto-contagiosa(s) transmisible(s) sintomática(s) o asintomática(s) y que tal(es) persona(s) enferma(s) no haya(n) sido retirada(s) del servicio.
9. Que el personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo.
10. Cualquier acto que induzca o favorezca la corrupción, tanto del personal de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** como del Instituto FONACOT.

Una incidencia crítica, será motivo de rescisión del contrato.

La detección y aplicación de incidencias se notificará mediante correo electrónico, el mismo día o al día hábil siguiente al encargado del comedor por parte de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** para la inmediata corrección de las incidencias identificadas.

M. PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS

De conformidad con lo establecido en los artículos 53 de la Ley, así como el 95 y 96 de su Reglamento, a través del administrador del contrato se aplicarán penas convencionales al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas para la prestación del servicio y serán determinadas en función de los servicios no prestados oportunamente, de conformidad a lo siguiente.

a) PENA CONVENCIONAL

de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** se hará acreedor a una por el atraso en el inicio de la prestación de los servicios en cualquiera de los comedores del Instituto FONACOT, consistente en el 1% del monto total antes de Impuesto al Valor Agregado, de la factura que corresponda al mes en que incumplió con el servicio,

Se aplicará una pena convencional del 1%, sobre la factura presentada por de **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** en el mes correspondiente, por cada hora de atraso en el inicio del servicio (comida), que en ningún caso podrá ser superior en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento de cada contrato.

Se aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la falta de cumplimiento de los entregables descritos en el numeral I. ENTREGABLES del presente Anexo, del 1% por ciento sobre la factura emitida en el mes correspondiente.

Para el pago de las penas, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado,** deberá emitir un comprobante de egresos (CFDI de egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, por concepto de penas convencionales determinadas por el Área administradora del contrato, en el mismo momento en el que emita el comprobante de ingreso (Factura o CFDI de ingreso) en términos de las disposiciones jurídicas y...



aplicables, la cual se aplicará como descuento en el pago del servicio correspondiente.

Para el pago de las penas convencionales, la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, informará por escrito a el prestador de servicio el cálculo de la pena a la que se hizo acreedor, indicando el número de días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto a que se hizo acreedor.

Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito.

En el supuesto de que el cálculo de la penalización contenga centavos, el monto se ajustará a pesos, de tal suerte que las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata inferior y las que contengan de 51 a 99 centavos, el importe de la penalización se ajustará a pesos a la unidad inmediata superior.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato correspondiente, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del contrato, de conformidad con el Artículo 53 de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

b. DEDUCTIVAS

De conformidad con lo establecido en los artículos 53 Bis de la Ley, así como el 97 de su Reglamento, a través del administrador del contrato aplicarán deductivas al licitante que resulte adjudicado, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de conformidad a lo siguiente:

- a. D
e 1 a 3 Incidencias menores diferentes señaladas en el presente anexo técnico cometidas en el mes calendario, el 1% sobre el monto total antes de Impuesto al Valor Agregado de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.
- b. D
e 4 a 6 Incidencias menores señaladas en el presente anexo técnico, cometidas en el mes calendario, el 1% sobre el monto total antes de Impuesto al Valor Agregado de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.
- c. D
e 1 a 3 Incidencias mayores señaladas en el presente anexo técnico cometidas en el mes calendario, el 2% sobre el monto total antes de I.V.A. de la factura que corresponda al mes en que se suscitaron dichas incidencias.

Para el pago de las deductivas, el área requirente informará por escrito al prestador del servicio el cálculo de la deductiva a la que cada uno se hizo acreedor, por el incumplimiento parcial o deficiente en que hayan incurrido los prestadores de servicios.

Para efectuar este pago, el prestador de servicio contará con un plazo que no excederá de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de nota de crédito.

- La acumulación de dichas deducciones no excederá del importe de la garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento) antes de I.V.A. del importe total del servicio.

N PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V., en caso de resultar adjudicado, será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante la prestación de los servicios se puedan causar a los bienes del Instituto FONACOT, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona, obligándose a entregar a favor del Instituto FONACOT dentro de los diez días hábiles siguientes a la suscripción del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil, por una suma asegurada equivalente al 10% (diez por ciento) antes del Impuesto al Valor Agregado del importe máximo del contrato. Dicho seguro deberá ser expedido por una aseguradora inscrita en el Registro de Aseguradoras de Fideicomiso de la Secretaría de Economía.

por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, en la cual se designe el Instituto FONACOT, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios, y deberá contar con renovación automática durante la prestación de los servicios. Dicha póliza deberá ser entregada en la Dirección de Recursos Humanos, durante los 10 días naturales posteriores a la notificación del fallo.

En caso de que el prestador del servicio ya cuente con un seguro de responsabilidad civil general expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- Que la cobertura ampare la vigencia del contrato.
- Que se encuentre pagada al momento de la celebración del contrato.
- Que la suma asegurada no sea inferior al 10% sin IVA del importe máximo del contrato.
- Que de la póliza se desprenda que el Instituto FONACOT es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato que se celebre, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del contrato.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, el prestador del servicio, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora el prestador del servicio se hará cargo de la totalidad de los gastos.

El Instituto FONACOT se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, el prestador del servicio, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente.

En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza y/o que el siniestro no esté cubierto por la aseguradora el prestador del servicio se hará cargo de la totalidad de los gastos.

El Instituto FONACOT se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por el prestador del servicio durante el desarrollo de los servicios, motivo del contrato que se celebre.

Ñ. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN ACOMPAÑAR A LA COTIZACIÓN:

1. Anexo Técnico en hoja membretada con la descripción de los servicios solicitados, debidamente firmado por el Representante Legal.
2. Los licitantes deberán anexar dentro de su propuesta técnica, copia simple de carta en hoja membretada, mediante la cual indican que aceptan todas las condiciones establecidas en el presente anexo técnico.
3. Los licitantes deberán anexar dentro de su propuesta técnica Currículo vitae en hoja membretada de la empresa, firmada por su representante legal, que demuestre que el personal contratado para brindar el servicio al Instituto FONACOT, y la empresa, cuentan con al menos un año de experiencia en el manejo higiénico de alimentos.
4. Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica, **cinco semanas de menús cíclicos**, con el catálogo de recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas que los integren, el cual debe incluir el cálculo nutricional de cada uno para su revisión por la persona destinada por parte del Instituto FONACOT, los cuales en caso de resultar ganador se obliga a respetar los menús solicitados durante la vigencia del contrato.
5. Los licitantes deberán presentar dentro de su propuesta técnica copia del Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, practicada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 6 (seis) meses previos a la publicación de la convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio.
6. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE

COMPROMETEN A CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES NORMAS:

- NOM-002-SCFI-2011 "Producto Preenvasados-Contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación".
- NOM-043-SSA2-2012 "Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud Mental en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación.
- 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".

Servicio de Comidas Anual					
Comidas	Cantidad comidas mínimo	Cantidad comidas máxima	Precio unitario / comida	Monto mínimo total	Monto máximo total
	25,480	63,700	\$78.90	\$2,010,372.00	\$5,025,930.00

Monto mínimo con letra antes de I.V.A.: Dos millones diez mil trescientos setenta y dos pesos 00/100 m.n.

Monto máximo con letra antes de I.V.A.: Cinco millones veinticinco mil novecientos treinta pesos 00/100 m.n.

- Los precios son en moneda nacional.
- La vigencia de la cotización es por el ejercicio fiscal 2024.
- Los precios serán fijos e inalterables durante la vigencia del contrato.
- Asimismo, manifiesto mi conformidad con las condiciones de pago establecidas en la convocatoria.
- Acepto que, en caso de alguna suspensión del procedimiento por parte de la Secretaría de la Función Pública, la propuesta permanecerá vigente hasta en tanto quede sin efecto la suspensión.
- El precio de la comida por persona será de \$78.90 (Setenta y ocho pesos 90/100 m.n.) antes de I.V.A.
- Para el pago, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, considera que, en caso de resultar adjudicado, el Instituto realizará el pago una vez entregadas la factura correspondiente, previa revisión, validación y aceptación del administrador del contrato.
- Para los efectos de lo dispuesto en los artículos 47 de La Ley, 39 fracción II inciso f) y 85 del Ley, **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, acepta que la formalización de la contratación del servicio adjudicado en la presente Licitación quedará realizada mediante contrato abierto.
- **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.** acepta que requisita este formato con independencia del requerido en el Sistema CompraNet, por lo que ha verificado que los montos propuestos (antes de IVA), son iguales, ya que en caso de discrepancia entre uno y el otro, se considerará como no presentada dicha propuesta.
- La contratación de los servicios será conforme a lo establecido en el Anexo 12 "Características Técnicas del Servicio".
- El importe ha sido expresado con dos decimales (0.00) y de conformidad con lo solicitado en el Anexo 12 "Características Técnicas del Servicio".
- **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, en términos de lo establecido en el inciso F. del numeral VI.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN A LAS PROPOSICIONES de la convocatoria, acepta que la convocante, de ser el caso realice las correcciones a los errores aritméticos que pudieran detectarse en su propuesta, siempre y cuando ésta no afecte precios unitarios. Y que de no estar de acuerdo contará con 24 horas posteriores al fallo para comunicarlo por escrito a la Convocante, a fin de que ésta proceda, conforme a lo establecido en el segundo párrafo del artículo 46 de La Ley.



firmado DOMICILIO
Fundamento Legal: Artículo
116 de la Ley General de
Transparencia y Acceso a la
Información Pública y 113
fracción I así como al
Lineamiento Trigésimo Octavo
fracción I de los Lineamientos
Generales en Materia de
Clasificación y Desclasificación
de la Información.
Motivación: Es el lugar de
residencia habitual de una
persona física para el ejercicio
de sus derechos y el
cumplimiento de sus
obligaciones, en el que no
puede ser molestado sino en
virtud de mandamiento
escrito de la autoridad
competente, por lo que es un
dato personal de carácter
confidencial.

- El presente documento ha sido reproducido por **GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**, en el modo requerido por la Convocatoria, siendo obligatoria su presentación y habiendo respetado su contenido en el orden indicado.
- Los precios son fijos y en ningún caso procederán ajustes durante la vigencia del contrato.

PROTESTO LO NECESARIO



**RAMÓN GÁLVEZ MAYOL
REPRESENTANTE LEGAL
GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.**





Secretaría Técnica del Comité de Transparencia

Fernando Zepeda Delgadillo
Director de Recursos Materiales y Servicios Generales
P r e s e n t e

En la Séptima Sesión Ordinaria del Comité de Transparencia del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, celebrada en medios electrónicos el 19 de agosto del 2024, los Miembros del Comité adoptaron el siguiente acuerdo:

CT07SO.19.08.2024-V.3

El Comité de Transparencia del Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, con fundamento en los Artículos 44 fracción II; 103, 106 fracción III; 116 y 137 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; Artículos 65 fracción II; 98 fracción III, 102, 113 fracciones I y III; y 140 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; y los Lineamientos Séptimo fracción III, Noveno y Trigésimo Octavo fracciones I y II de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de versiones públicas, confirma con 3 votos a favor y ninguno en contra la clasificación de información con carácter Confidencial de la versión pública de 28 Contratos presentados con la finalidad de dar cumplimiento a las Obligaciones de Transparencia, establecidas en el artículo 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

Ilse Campos Loera
Secretaría Técnica