**I. DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DEL CONCURSO PÚBLICO NACIONAL:**

El Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales, a través de la Dirección General de Administración, convoca a las personas físicas y morales interesadas en participar en el Concurso Público Nacional para la **“Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI”,** de conformidad con la siguiente Convocatoria:

1. Es presencial, por lo que los participantes podrán presentar sus proposiciones sólo por escrito, y no se considerarán válidas las propuestas enviadas a través de mensajería, medios electrónicos, fax, o servicio postal.
2. Podrán participar las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana, dedicadas a la actividad materia de la presente Convocatoria.
3. La prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI tendrá una vigencia de 3 años, contados a partir del día siguiente de la notificación del fallo, siendo ésta fecha el 22 de octubre de 2016, toda vez que el fallo se dará el día 21 del mismos mes y año. La vigencia del Contrato de Comodato Precario iniciará el 22 de octubre de 2016 y concluirá el 21 de octubre de 2019, pudiendo ser renovado previo consentimiento de las partes.

El participante que resulte ganador, contará con un plazo de hasta un mes, contado a partir de la fecha de firma del Contrato para llevar a cabo los trámites administrativos y legales a que haya lugar para la prestación del Servicio.

1. La redacción de las propuestas técnica y económica, así como sus anexos, invariablemente deberá realizarse en idioma español.
2. La prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI que se derive del presente concurso público se adjudicará a un solo participante.

**Definiciones**

Para efectos de interpretación de este concurso público se entenderá por:

* 1. **INAI:** Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.
	2. **Participante:** La persona física o moral que participe en este procedimiento de Concurso Público.
	3. **Prestador del Servicio:** La persona física o moral que celebre el contrato.
		+ - 1. **OBJETO Y ALCANCE DEL CONCURSO PÚBLICO:**
1. El presente Concurso Público Nacional tiene por objeto llevar a cabo la adjudicación para la Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI en el espacio destinado al comedor, ubicado en la planta baja del edificio sede del INAI, sito en Av. Insurgentes Sur N° 3211, Col. Insurgentes Cuicuilco, C.P. 04530, en la Ciudad de México, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de esta Convocatoria. **(ANEXO 1)**.
2. Los participantes deberán observar y en su caso presentar debidamente requisitados los Anexos de esta Convocatoria, de acuerdo con los señalamientos que para tal efecto se establecen.
3. El método de evaluación que se utilizará será el de por puntos y porcentajes.
4. La adjudicación se formalizará a través de un contrato de comodato precario.

**Obtención de la Convocatoria del Concurso Público Nacional**

Los participantes deberán cumplir con la totalidad de los requisitos que se solicitan en la presente Convocatoria, la cuales no tendrán ningún costo.

Para obtener la Convocatoria al Concurso Público Nacional los interesados deberán acudir de manera personal, del 6 de octubre del presente, en el horario de 10:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas, y el día viernes 7 de octubre del año en curso de 10:00 a las 15:00 horas, a la oficina de la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, adscrita a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicada en la planta baja del edificio sede del INAI, sito en Av. Insurgentes Sur N° 3211, Col. Insurgentes Cuicuilco, C.P. 04530, en la Ciudad de México.

A Los interesados que acudan al INAI a recibir la Convocatoria se les proporcionará un juego de la misma y serán registrados como participantes en el Concurso Público.

**III. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO:**

1. **Visita a las instalaciones**

A efecto de que los participantes interesados en la prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI conozcan las instalaciones del inmueble y se encuentren en las mismas condiciones para presentar sus propuestas, la Dirección General de Administración, a través de la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional el día 10 de octubre de 2016, a las 12:00 horas llevará a cabo una visita guiada a las instalaciones del Comedor, cocina y patio inglés ubicados en la planta baja del edificio sede del INAI.

La visita a las instalaciones no será de carácter obligatorio, siendo opcional para los participantes la asistencia a dicho acto.

1. **Junta de aclaraciones a la Convocatoria**

Con objeto de aclarar a los participantes las dudas que pudieran presentarse sobre la interpretación del contenido de la presente Convocatoria, el INAI celebrará una junta de aclaraciones, el día 12 de octubre de 2016 a las 11:00 horas, en la Sala de Juntas de “Licitaciones Electrónicas”, ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI.

Las personas que soliciten aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria, deberán entregarlas por escrito en la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI, a **más tardar 24 horas antes de la fecha y hora señaladas para la celebración de la Junta de Aclaraciones.** Se tomará como hora de recepción de la solicitud de aclaración del participante, únicamente la que indique el sello de recepción de la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial.

Las preguntas deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la Convocatoria y en el Anexo Técnico, indicando el numeral o punto relacionado con la pregunta.

La convocante podrá suspender la sesión en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o del tiempo que se emplearía en darles contestación, para lo cual informará a los participantes la fecha, lugar y hora en que se continuará con la junta de aclaraciones.

La asistencia a la junta de aclaraciones es optativa para los participantes, no obstante es su responsabilidad enterarse del contenido de la misma, toda vez que cualquier modificación a la Convocatoria del Concurso Público, derivada de dicha reunión, será considerada parte integral de la presente Convocatoria.

La convocante levantará un acta de la junta de aclaraciones y proporcionará copia simple a cada uno de los participantes. Asimismo, se fijará un ejemplar del Acta de la Junta de Aclaraciones, en los estrados ubicados en la planta baja del INAI.

1. **Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones**

3.1 El acto de presentación y apertura de propuestas se celebrará el día 18 de octubre de 2016, a las 11:00 horas, en la Sala de “Licitaciones Electrónicas”, ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI.

A partir de las 11:01 horas no se permitirá el acceso a ningún participante, observador o servidor público ajeno al acto.

El registro de participantes se llevará a cabo de 10:30 a 10:55 horas -antes del inicio del acto de presentación de propuestas técnicas y económicas- en la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, ubicada en la Planta Baja, del edificio sede del INAI.

El servidor público del INAI que presida el acto recibirá las proposiciones en sobre cerrado para proceder a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada en forma cuantitativa.

Terminada la apertura de los sobres de los participantes y rubricadas las propuestas, se procederá a dar lectura al monto total de cada uno de los conceptos que ofrezcan los participantes.

Se levantará un acta en la que se hará constar la documentación presentada por cada uno de los participantes en forma cuantitativa y el monto de la propuesta económica ofertada por cada uno de ellos para su posterior análisis y evaluación. El acta será firmada por los asistentes y se entregará copia de la misma a los asistentes.

La Convocante fijará un ejemplar del acta en los estrados ubicados en la planta baja del edificio sede del INAI.

La convocante podrá diferir la fecha de celebración del acto de fallo, lo cual deberá asentarse en el acta correspondiente al acto de presentación de proposiciones. Asimismo, podrá hacerse durante la evaluación de las proposiciones, previa notificación por escrito a los participantes de la nueva fecha.

Recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de este Concurso Público Nacional, hasta su conclusión.

* 1. Para este Concurso Público, solo se aceptará una propuesta por Participante.
	2. Los Participantes y servidores públicos que designe la persona que presida el acto rubricarán las propuestas durante el desarrollo del evento.
1. **Acto de fallo:** El acto de fallo se celebrará el día 21 de octubre de 2016 a las 13:30 horas, en la en la Sala de “Licitaciones Electrónicas”, ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI, en junta pública a la que libremente podrán asistir los participantes que hubieran presentado proposición.

Una vez finalizado el acto de fallo, se entregará una copia del acta correspondiente a los participantes que hubieren asistido a dicho evento; simultáneamente la Convocante fijará un ejemplar de la misma en los estrados ubicados en la planta baja del edificio sede del INAI.

**IV. FIRMA DEL CONTRATO**

El participante que como resultado de la evaluación haya obtenido el puntaje de ponderación solvente técnico-económico más alto, el día 28 de octubre de 2016 deberá entregar a la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, en original o copia certificada para cotejo y copia simple para su archivo, los documentos siguientes:

**Persona moral**

1. Registro Federal de Contribuyentes.
2. Alta ante la SHCP (Formato R1).
3. Cambio de domicilio fiscal (Formato R2) en su caso.
4. Testimonio de la escritura pública en la que conste que fue constituida conforme a las leyes mexicanas.
5. Escritura Pública del poder del representante.
6. Identificación oficial vigente del representante legal.
7. Documentación con la que acredite tener su domicilio legal en territorio nacional.
8. Estratificación de su empresa con base en el número de sus trabajadores **ANEXO 5.**

**Persona física**

1. Inscripción ante la SHCP (Formato R1) y Registro Federal de Contribuyentes.
2. Cambio de domicilio fiscal (Formato R2) en su caso.
3. Copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente.
4. Identificación oficial vigente.
5. Documentación con la que acredite tener su domicilio legal en territorio nacional.
6. Estratificación de su empresa con base en el número de sus trabajadores **ANEXO 5.**

El participante o, en su caso, el representante legal del participante que resulte adjudicado, deberá presentarse a firmar el contrato correspondiente el 28 de octubre de 2016, a las 12:00 horas en la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI, constituyéndose en Prestador del Servicio con sus inherentes derechos y obligaciones.

Si el contrato no se suscribiera en los términos señalados en el párrafo anterior por causas imputables al prestador del servicio, se tendrá por no aceptado y se procederá sin necesidad de un nuevo procedimiento a adjudicar el contrato al participante que haya obtenido el segundo lugar en el dictamen de evaluación técnico-económica.

V. REQUISITOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Los participantes deberán cumplir con los requisitos solicitados en esta Convocatoria y sus Anexos, siendo motivo de desechamiento de sus propuestas no cumplir con cualquiera de los requisitos solicitados en esta Convocatoria, así como con las características y especificaciones de su Anexo Técnico.

VI. CRITERIOS PARA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

**V.1 Criterios de evaluación**

La Dirección General de Administración, a través de la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional, en su carácter de área administradora del Contrato, realizará el análisis detallado de las propuestas técnicas y económicas, bajo el criterio de evaluación de puntos y porcentajes.

Lo anterior, con la colaboración y apoyo de la Subdirección de Servicios Generales, en lo que refiere a su ámbito de competencia, dentro del cual destacan las actividades relativas a la revisión periódica de trampas de grasa, instalación hidráulica y eléctrica, drenaje, fumigación y vigilancia, entre otras.

**V.2 Adjudicación**

1. Se adjudicara el servicio al participante que haya presentado la propuesta solvente que obtenga la mayor cantidad de puntos disponibles.

Se entenderá por propuesta solvente aquélla que cumpla con todos los requerimientos legales y técnicos solicitados por el INAI, y obtenga una puntuación técnica mínima de 55 puntos, además de que presente una propuesta económica de acuerdo a lo establecido en el Anexo Técnico de esta Convocatoria.

**V.3 Cancelación del Concurso Público Nacional.**

Se podrá cancelar el Concurso Público de Carácter Nacional, en los siguientes casos:

1. Caso fortuito o defuerza mayor.
2. Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los servicios y que de continuarse con el procedimiento del Concurso Público de Carácter Nacional se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al INAI.

En el supuesto de que se cancelara el Concurso Público Nacional, la convocante notificará a través de los mismos medios en que se publique la Convocatoria del Concurso Público, las razones que en su caso originaran dicha circunstancia.

**V.4 Concurso Público de Carácter Nacional Desierto**

El Concurso se declarará desierto en los siguientes casos:

1. Cuando la totalidad de las propuestas presentadas no reúnan los requisitos de la Convocatoria de este Concurso Público, ergo los documentos de las mismas o sus precios no fueran aceptables.
2. Si no se presenta ninguna propuesta en el acto de presentación y apertura de ofertas técnicas y económicas.

VII. DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS PARTICIPANTES COMO PARTE DE SU PROPUESTA.

**VI.1** Oferta técnica, deberá cumplir con la descripción específica de los servicios señalados en el Anexo Técnico **(ANEXO 1)**.

**VI.2** Oferta económica elaborada de acuerdo con lo señalado en el **ANEXO 3** de esta Convocatoria.

**VI.3** Acreditamiento de Existencia Legal y en su caso Personalidad Jurídica: Con el objeto de acreditar su personalidad, los participantes o sus representantes podrán exhibir un escrito **(ANEXO 2)** en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos siguientes:

***a)*** *Del participante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, así como, en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales así como el nombre de los socios, y*

***b)*** *Del representante legal del prestador del servicio: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas.*

Quien concurra en representación de una persona física o moral o el representante común que en su caso se designe para el acto de presentación y apertura de propuestas, deberá presentar carta poder en original, firmándola el que cede el poder y dos testigos, para participar en dicho acto.

No será motivo de desechamiento la falta de identificación o de acreditación de la representación de la persona que solamente entregue la proposición, pero ésta sólo podrá permanecer durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

Los participantes deberán entregar junto con el sobre cerrado que contenga sus propuestas técnica y económica, así como la documentación legal, copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía (cédula profesional, credencial para votar, licencia de conducir o pasaporte), tratándose de personas físicas y, en el caso de personas morales, de la persona que firme la propuesta.

Previo a la firma del contrato, el participante ganador deberá presentar original o copia certificada para su cotejo de los documentos con los que se acredite su existencia legal y las facultades de su representante para suscribir el contrato correspondiente.

**VI.4** Copia legible del alta ante la SHCP, mediante el cual se compruebe que su giro se relaciona con los servicios solicitados.

**VI.5** Currículum de la empresa y/o persona física donde se detalle su experiencia y especialidad la cual deberá tener relación con el objeto de la contratación.

**VI.6** Declaración de integridad, que será presentada mediante carta del Participante elaborada preferentemente en papel membretado, en la que manifieste que por sí mismo o través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas, para que los servidores públicos del INAI, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás Participantes, firmada autógrafamente por el representante legal. **ANEXO 4.**

**VI.7** Escrito en el que indique como está constituida legalmente su empresa, con base en el número de sus trabajadores. **ANEXO 5.**

**VI.8** Escrito en elquemanifieste bajo protesta de decir verdad, que ha revisado y conoce el contenido de las bases del concurso público nacional así como sus anexos, por lo que expresa total conformidad, comprometiéndose a cumplir con todos y cada uno de los requisitos solicitados en caso de resultar adjudicado. **ANEXO 6.**

**VI.9** Carta del Participante elaborada preferentemente en papel membretado, dirigida al INAI y firmada autógrafamente por el representante legal en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, considerará las normas de seguridad, salubridad e higiene, reguladas por la normatividad vigente, en cuanto a:

1. Infraestructura: El Prestador del Servicio, deberá mantener la infraestructura propia y/o de terceros bajo su responsabilidad, garantizando tanto la calidad del servicio como la calidad del producto final.
2. Los productos que forman parte de la cadena de elaboración y determinación del producto final (expendio de alimentos), deberá contar con los elementos necesarios que garanticen su preservación, es decir, con adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento, manteniendo en todo momento el principio elemental respecto a la manipulación de alimentos, y con respecto al usuario un trato amable, cortés y respetuoso.

**VI.10**  Carta de aceptación mediante la cual el Participante da su conformidad para que personal del INAI realice visitas de inspección periódicas a las instalaciones de comedor del Instituto así como las que considere necesarias en cualquier tiempo.

**VI.11** Los participantes deberán presentar escrito libre en el que manifiesten bajo protesta de decir verdad que durante la prestación del servicio se sujetarán a los términos y condiciones establecidos en esta Convocatoria y su Anexo Técnico así como a los señalados en el Contrato que se derive de este procedimiento.

**VI.12** Carta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado contratará y mantendrá vigente durante el período del contrato, una póliza de responsabilidad civil, que cubra casos de intoxicación individual y/o colectiva, derivada del servicio que se proporcione al Instituto, así como daños a terceros o al inmueble o bienes propiedad del Instituto, que sean provocados por negligencia o mal uso de las instalaciones por parte del participante que resulte ganador.

 **VII.** **CESIÓN DE DERECHOS**

El Prestador del Servicio, bajo ninguna circunstancia podrá arrendar, conceder, concesionar o ceder la prestación del servicio o los bienes muebles propiedad del INAI.

**NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LA CONVOCATORIA DE ESTE CONCURSO, ASÍ COMO LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR LOS PARTICIPANTES PODRÁN SER NEGOCIADAS.**

**ANEXO 1**

**ANEXO TÉCNICO**

**“Prestación del servicio de comedor para el personal del INAI”.**

Objetivo:

Brindar el servicio de comedor al personal del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI), bajo estándares de calidad, sanidad y precio accesible.

I. Descripción del servicio

Contratación de una persona física o moral que preste el servicio de comedor para el personal del INAI de conformidad con lo señalado en el presente Anexo Técnico.

1. El prestador del servicio deberá ofrecer principalmente el servicio de comida en menú a tres tiempos o comida corrida (sopa aguada o sopa seca, tres guisados con guarnición a escoger -uno de ellos “light” o bajo en calorías-, postre y agua de sabor con poca azúcar), mismo debe ser variado durante los días hábiles de la semana calendario.

Todos los menús deberán considerar también: frijoles, arroz, pan blanco, tortillas, salsas, chiles en vinagre, coctel de frutas, barra de ensaladas y verduras, así como dotación de servilletas, sal y azúcar por cada mesa que se instale.

Los menús deberán atender el siguiente gramaje y límites de calorías (entre 600 y 700 calorías por menú):

| CONCEPTO | GRAMAJE | CALORÍAS |
| --- | --- | --- |
| Sopa aguadaoSopa seca | 150 ml de ingrediente líquido80 g. de ingrediente sólido | Hasta 160 calorías |
| 120 g. | Hasta 120 calorías |
| Primera opción de plato fuerte | 120 g. (si es carne deberá estar cocida, sin incluir huesos)  | Plato fuerte de entre 200 a 300 calorías, con guarnición de hasta 120 calorías. |
| Segunda opción de plato fuerte | 120 g. (si es carne deberá estar cocida, sin incluir huesos)  |
| Tercera opción de plato fuerte | 120 g. (opción “light”)  |
| Frijoles | Ración de 60 g. | Hasta 90 calorías c/u |
| Ensalada de verdura cocida | Libre de demanda. |
| Ensalada de verdura cruda | Libre de demanda. |
| Ensalada de fruta preparada | Libre de demanda. |
| Postre preparado o una fruta | Si es preparado no debe ser industrializado de 100 g. | Hasta 100 calorías |
| Pan y tortillas del díaChiles en vinagre o salsas preparadasAgua de frutas con poca azúcarServilletas | Libre de demanda. | 68 calorías cada tortilla |

Los alimentos deben ser preparados, ya sea en la cocina del INAI o en las instalaciones del prestador del servicio, en forma higiénica y nutritiva.

Para tal efecto, el prestador del servicio deberá presentar a la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional, antes de las 12:00 horas del día jueves de cada dos semanas, una programación quincenal sin repetición de platillos con una rotación máxima de siete veces dentro de la vigencia del contrato.

La DDHO por conducto del médico del INAI podrá hacer las sugerencias que considere necesarias para asegurar el equilibrio nutricional de los alimentos. El prestador del servicio deberá atender todas las sugerencias formuladas.

Asimismo, el INAI por conducto de la DDHO podrá supervisar la calidad, gramaje, presentación e higiene de los menús en forma aleatoria, y el prestador del servicio deberá atender las observaciones que se le hagan para mejor el servicio.

Una vez aprobados en forma quincenal los menús semanales propuestas por el proveedor, la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional será la responsable de solicitar a la Dirección General de Comunicación Social y Difusión la publicación del menú semanal en el vínculo electrónico dispuesto para ello en Intranet.

1. El prestador del servicio ocupará las instalaciones del comedor de lunes a viernes en un horario de las 6:00 a las 20:00 horas. En caso de que se necesite ingresar los fines de semana, se deberá solicitar la autorización a la Subdirección de Servicios Generales.

El horario de comida deberá considerarse únicamente de lunes a viernes de 13:30 a las 17:00 horas.

El precio de cada comida no podrá ser superior a $70.00 (Setenta pesos 00/100 Moneda Nacional) IVA incluido. No obstante, el prestador del servicio podrá ofrecer opciones para la comida que sean más económicas y que le resulten redituables.

El INAI, por necesidades de espacio debido a eventos institucionales, podrá variar los horarios y días de servicio, previo aviso vía correo electrónico al prestador del servicio, asimismo retirar el mobiliario del área de comedor.

En forma adicional al servicio de comidas el prestador podrá ofrecer desayunos, café, postres, golosinas, refrescos y botanas, entre otros.

La vigencia del contrato será por tres años, iniciará el 24 de octubre de 2016 y concluirá el 23 de octubre de 2019, pudiendo ser renovado previo consentimiento de las partes.

Durante la vigencia del contrato, el INAI evaluará semestralmente la prestación del servicio mediante encuestas aplicadas a los usuarios, de las cuales al menos el 70% deberá mostrar conformidad con el servicio. En caso de no aprobar una evaluación, el INAI podrá revocar la asignación del Contrato, sin responsabilidad alguna para el Instituto.

1. El prestador del servicio, deberá acondicionar, implementar, instalar y montar el mobiliario y equipamiento necesarios en el área del comedor y cocina para estar en posibilidades de brindar un servicio en óptimas condiciones de higiene, calidad, rapidez y temperatura adecuada de los alimentos. El mobiliario y equipo se considerarán por cuenta del prestador del servicio.
2. Se deberá presentar un “Proyecto de Comedor”, que señale como mínimo lo siguiente:
	1. Características técnicas de los servicios.
	2. Productos a vender y servicios adicionales.

En el que deberá prever la venta de alimentos y bebidas en forma adicional al menú que servirá en el horario de la comida.

* 1. Equipo a instalar.

El prestador del servicio deberá considerar el costo, a su cargo, del equipo eléctrico necesario para la preparación de los alimentos, no así de gas por razones ecológicas y de protección civil.

Asimismo, debe contar con charolas individuales de servicio; pizarrón o pintarrón para la publicación diario de menús, racks para charolas con loza sucia; mesas cuadradas y/o rectangulares con cubierta de formaica para 4 o 6 comensales con sillas (sin mantel), para aprovechar al máximo los espacios existentes en el espacio del comedor y en el patio inglés en su integridad, lo anterior deberá considerar un mínimo de 150 comensales.

Del mismo modo, deberá instalar una campana, refrigerador o cuarto frio y trampas de grasa, así como de todo el mobiliario que le permita operar con efectividad la cocina.

En el área de comedor deberá colocar 5 equipos de televisión de 50 pulgadas, a fin de que los comensales cuenten con elementos de esparcimiento y distracción mientras consumen sus alimentos, con señal de televisión a cuenta del Prestador del Servicio.

* 1. Medidas de seguridad e higiene

Señalar una breve descripción de la elaboración de los alimentos, desde el momento de su adquisición, transportación, almacenamiento, empaque, racionamiento, cocción, preparación y manejo en general de los suministros, considerando el levantamiento de desechos.

El prestador del servicio será responsable de la limpieza en el área de comedor (incluyendo mesas y sillas) y cocina, la cual se deberá efectuar diariamente antes, durante y después del servicio, para lo cual deberá contar con un programa de limpieza semanal para el comedor del INAI, indicando actividad a realizar, productos y artículos de limpieza que se utilizarán. Este programa deberá incluirse en su propuesta técnica.

* 1. Descripción del manejo del concepto de calidad, de acuerdo a la calidad de los suministros y prestigio de las marcas a manejar, así como calidad de los productos a ofrecer.
	2. Descripción del personal que participará en la prestación del servicio (tipo de personal y cantidad, así como su método de organización). El personal deberá ser empleado de la persona física o moral, deslindando al INAI de cualquier relación laboral. Para una mejor identificación del personal éste deberá acudir a prestar sus servicios en el INAI debidamente uniformado, a fin de que los servidores públicos del Instituto puedan identificarlos con facilidad a la hora de acudir al área de comedor.
	3. En su propuesta técnica, el prestador del servicio deberá acreditar conforme al artículo 55 y al título cuarto de la ley sobre metrología y normalización, que cumplen en las instalaciones operativas con las siguientes normas:
* DISTINTIVO H VIGENTE de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015 Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004). DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN DEL 16 DE JUNIO DE 2016.
* NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. El prestador del servicio deberá acreditar el cumplimiento de esta norma con la verificación para el cumplimiento de la norma por parte de un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos al presente procedimiento y anexando copia de dicha acreditación del laboratorio.

Dicha acreditación deberá considerar la verificación y evaluación mediante monitoreo ambiental y cumpliendo al 100% con dicha norma, de por lo menos 4 vehículos con caja refrigerada y cuyo modelo no sea anterior a 2010, que serán utilizados para las entregas de los insumos.

* El prestador del servicio de alimentación deberá presentar como mínimo 2 vehículos los cuales no podrán ser modelo anterior a 2010. Deberán acreditar haber sido fumigados por lo menos una vez al mes y durante los últimos 6 meses, como lo ordena la NOM-251-SSA1-2009, presentando las constancias que indiquen los químicos empleados y las acreditaciones de éstos emitidas por CICOPLAFEST (Comisión Intersectorial para el control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas), así como las facturas mensuales expedidas por la empresa fumigadora y el contrato respectivo suscrito al respecto, acompañado de la licencia sanitaria de la empresa fumigadora y de su inscripción ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el giro respectivo.
* El prestados del servicio deberá acreditar la propiedad de al menos 2 vehículos de modelo no anterior al 2010, con caja y equipo de refrigeración, mediante la presentación de la factura respectiva, o en su caso, el contrato de Leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte, la factura de la caja y el equipo de refrigeración, la tarjeta de circulación y las fotografías de los mismos. Dichos vehículos deberán estar debidamente rotulados con el logotipo de la empresa y cada uno deberá contar con su aviso de funcionamiento ante la Secretaría de Salud, por estar destinados al transporte de alimentos.
* Además de presentar dentro de su propuesta técnica, manuales de organización y procedimientos que evidencien su calidad en el desempeño de sus funciones. En éstos debe considerarse el manejo del personal en casos de enfermedad leve (gripa o Diarrea). Asimismo, para asegurar que mantienen mecanismos de control de calidad e higiene en todos los productos que se manejan para la prestación del servicio, deberán presentar en la misma propuesta un diagrama en el que se atiendan, entre otros, los siguientes requerimientos:
* Registro de temperaturas tanto de los refrigeradores, cámara fría (en caso de tener), insumos, así como de la línea de servicio y alimentos preparados.
* Procedimientos de desinfección de verduras, tablas, utensilios y mesas de trabajo.
* Procedimientos de desinfección de manos del personal contratado para laborar en el comedor de nuestra entidad.
* Contar con fichas técnicas de los productos químicos que se utilizarán en los diferentes procesos de desinfección.
* Usar trapos y/o jergas de distinto color para cada área, los cuales se deben lavar y desinfectar después de ser usados.
* No dejar ollas ni utensilios sobre el piso, ni trastos sucios al término del servicio.
* Designar un lugar específico para guardar los enseres de limpieza, alejado de los espacios de almacenamiento de insumos para preparar o servir los alimentos.
* Los desechos deben separarse en orgánicos e inorgánicos, utilizando diferentes contenedores.
* Los desechos generados deben ser retirados diariamente a fin de evitar la proliferación de plagas.
* Aplicar el sistema PEPS (Primeras entradas, Primeras salidas) para el manejo correcto de insumos, en almacenes, refrigeradores y cámaras frías. De ninguna manera se aceptarán insumos con fecha de caducidad vencida.

4.8 El prestador del servicio de alimentos deberá presentar las siguientes certificaciones mediante las cuales acreditará conforme al artículo 31 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y de las normas mexicanas aplicables en el presente procedimiento de licitación:

* NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007: certificado vigente de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, de conformidad con la NORMA MEXICANA NMX-F-CC22000-NORMEX-IMNC-2007/ISO 22000:2005, correspondiente a sus instalaciones, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la ANSI-ASQ NATIONAL ACCREDITATION BOARD (ANAB) y/o ante la EMA, como organismo de certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, en la categoría/sector “G”; el alcance del certificado otorgado al prestador del servicio deberá referirse a la elaboración, abastecimient2o y servicio de alimentos y obligatoriamente, deberá acreditar el proceso de producción de alimentos pasteurizados y envasados al vacío, sin conservadores, preparados, transportados y servidos en lugar diferente al de su elaboración, ya sea recalentados o no. Anexando copia, de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la E.M.A., del organismo de certificación.
* Certificación “TIF” vigente, de su planta de proceso o instalaciones operativas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos que contengan cárnicos y que serán elaborados en las instalaciones del prestador del servicio; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas con el fin de garantizar a la convocante que las carnes que proveerá, cumplen las condiciones de higiene y sanidad suficientes y verificadas y controladas por la SAGARPA. Asimismo, dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF de cada uno de sus proveedores de cárnicos de res, cerdo y pollo que utilizarán durante la prestación del servicio de suministro de insumos en caso de resultar adjudicados, así como, carta de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, en la que se indique expresamente que se comprometen con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos cárnicos de res, cerdo y pollo requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia de su poder notarial e identificación oficial vigente.
* Para el caso de la carne de res, el prestador del servicio debe presentar copia certificada del análisis de “Clembuterol”, con resultado negativo, en los que se indique que la carne de res que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedidos a nombre del prestador del servicio, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) y contar con antigüedad no mayor a 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria, anexando escaneo de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos.

4.9 El prestador de servicio deberá llevar un control de calidad sanitaria de las zonas inertes y vivas, previendo la presencia de bacterias y microorganismos, en mobiliarios, equipos e infraestructuras con productos químicos como: detergentes, desinfectantes, insecticidas y plaguicidas biodegradables, que este permitido su uso en cocina, evitando que pueden contaminar, materia prima, alimentos, utensilios, mobiliario y equipo.

4.10 El prestador de servicio tiene estrictamente prohibido que los sobrantes o desperdicios de cada día se utilicen bajo ninguna circunstancia al día siguiente, ni permanecer dentro de los refrigeradores.

4.11 En su propuesta técnica el prestador de servicio deberá incluir el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos o procedimientos que seguirá para la prestación del servicio de comedor con los siguientes aspectos:

* Procedimiento para la prestación del servicio de comedor para empleados del INAI.
* Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos antes, durante y después de su elaboración.
* Procedimiento para el servicio diario de alimentación a empleados del INAI, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados.

II. De las Instalaciones:

1. La limpieza de la cocina y del comedor será responsabilidad exclusiva del prestador del servicio, debiendo ser extremadamente cuidadoso en mantenerlas en condiciones óptimas de higiene.
2. Queda estrictamente prohibida la colocación de publicidad dentro y fuera de las instalaciones del comedor.
3. Queda prohibido efectuar instalaciones adicionales ya sean eléctricas, hidráulicas y/o cualquier índole; en caso de requerirlas por virtud del presente contrato se solicitará autorización al INAI por conducto de la Subdirección de Servicios Generales.
4. Todo cambio o adición en la estructura, mobiliario, apariencia y servicios adicionales, que se requieran para la prestación del servicio, deberán contar con el visto bueno del INAI, por conducto de la Subdirección de Servicios Generales, además de que todos los gastos erogados por dichos cambios, deberán correr por parte del prestador del servicio.
5. El personal que labore en el comedor podrá usar los baños ubicados en la planta baja del edificio sede del INAI.
6. El retiro de los desperdicios que se generen por la elaboración de los alimentos se hará diariamente al terminar la jornada de trabajo por cuenta del Prestador del Servicio, conforme a lo dispuesto para tal efecto en la Ley de Residuos Sólidos de la Ciudad de México y su Reglamento.

III. Mobiliario y equipamiento

1. El INAI cuenta con el siguiente mobiliario y equipamiento en el área de cocina y comedor, mismo que se entregará mediante una relación al prestador del servicio, en la cual se describirá el número de inventario (en caso de que aplique), marca, modelo y estado físico, los cuales podrán ser utilizados por el prestador del servicio, quien garantizará en todo momento su correcto uso y cuidado:

|  |  |
| --- | --- |
| DESCRIPCIÓN | MEDIDAS |
| FREGADERO DE DOS TARJAS EN ACERO INOXIDABLE | 1,30\*,72M |
| FREGADERO CON DOS TARJAS EN ACERO INOXIDABLE | 2.70M |
| FREGADERO CON UNA TARJA EN ACERO INOXIDABLE | 2,96\*1,10M |
| DESPACHADOR DE COMIDA DE 6 DIVISIONES | 2,05\*,70M |

Además de lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
| 1 | Barra de Servicio Tina Fría |
| 1 | Gabinete con Tina para Pan o Tortillas |

1. El prestador del servicio, en forma previa a que inicie la prestación de sus servicios deberá mostrar un listado del mobiliario y equipo a instalar por cuenta suya, el cual deberá venir acompañado de algunas muestras físicas, catálogos, presentación en medio electrónico o cualquier medio que permita su presentación, así como croquis de la distribución de los mismos, (en caso de que el mobiliario se refiera a mesas, sillas, refrigeradores, horno de microondas, licuadoras, vajillas, cafeteras, televisiones, racks, etc.).
2. El prestador del servicio se encargará de proporcionar charolas trapezoidales de plástico o fibra de vidrio en color café, loza (blanca o color claro y uniforme), cubiertos, cristalería, jarras para agua, vasos de cristal, saleros, servilleteros, salseras, utensilios de cocina, ollas, cacerolas, sartenes, botes de basura, y todo lo necesario para dar una imagen nueva y atractiva al comedor Institucional, dando por entendido que estarán en estado óptimo para brindar el servicio (sin ralladuras, cuarteaduras, fisuras, despostillamientos, remiendos, parches) y serán los necesarios para cubrir el servicio de comedor, así como mantenerlos en las mismas condiciones durante el tiempo que dure el servicio y sin costo adicional para el INAI. De ninguna manera se aceptarán vasos, platos o cubiertos desechables.
3. El prestador del servicio deberá equipar el comedor con sillas y mesas de madera, MDF o similar en condiciones óptimas de servicio, rectangulares y/o cuadradas de 1.40 m x 0.75 m por lado como máximo, por lo cual los prestadores de servicio deberán incluir en su propuesta técnica copia de la o las facturas del mobiliario que colocará en el comedor con una antigüedad no mayor a tres años o bien incluir en su propuesta técnica una carta en la que se compromete a adquirir y colocar el mobiliario en un plazo no mayor a quince días naturales contados desde la fecha de fallo, periodo en el cual deberá emplear mobiliario provisional. Asimismo deberá incluir en su propuesta técnica descripción y fotografía del mobiliario definitivo, mismo que deberá ser aprobado por la DDHO.
4. La vajilla y utensilios de cocina serán de losa o vidrio en perfecto estado, y deberán ser proporcionados por el prestador del servicio. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.
5. El Prestador del servicio deberá mantener en buen estado de limpieza y funcionamiento el mobiliario y útiles propios de la cocina.
6. La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Ambas partes practicarán bimestralmente un inventario de sus equipos y utensilios. Será responsabilidad del prestador del servicio adjudicado mantener el equipo en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el INAI para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición bimestral en caso de ser conveniente, lo cual tendrá que hacerse dentro de los siguientes cinco días hábiles. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo, en todo momento será responsabilidad del prestador de servicio adjudicado.

IV. Condiciones generales

1. La preparación de los alimentos se basará en una dieta balanceada (preparada por un nutriólogo) y bajo condiciones estrictas en medidas de higiene, seguridad y salubridad.

En forma periódica y sin previo aviso, el Médico del INAI podrá llevar a cabo visitas periódicas en el área de la cocina y el comedor, a fin de verificar las condiciones mínimas de higiene, seguridad y salubridad que el prestador de servicio debe garantizar a la hora de transportar, resguardar, preparar y servir los alimentos.

1. El INAI otorgará, a través de vales electrónicos de alimentación (tarjetas), un apoyo económico a los servidores públicos para el consumo de alimentos en el comedor institucional. Dichos vales de alimentación son utilizados únicamente para el pago de las comidas (menús) que el personal realice, no así para la compra de desayunos, cafés, golosinas, postres, refrescos, galletas, botanas u otros. El subsidio se otorga de conformidad con lo siguiente:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PUESTO | NÚMERO DE SERVIDORES PÚBLICOS | COSTO DEL MENÚ | % SUBSIDIO POR PERSONA | COSTO DE SUBSIDIO DIARIO POR PERSONA |
| Jefe de Departamento/Consultor/Auditor | 216 |  | 20% |  |
| Enlace/Proyectista | 160 |  | 40% |  |
| Secretaria, Chofer, Auxiliar Administrativo | 50 |  | 60% |  |
| Número total | 426 |  | --------------- |  |
| **El número de Servidores Públicos está sujeto a cambios en la estructura orgánica del INAI, y a la vacancia de los puestos.** |

Derivado de lo anterior, el prestador de servicios contará con una terminal o punto de venta, que será proporcionada por el proveedor de los vales electrónicos, con quien acordará la periodicidad del pago y las condiciones de trabajo.

1. Queda estrictamente prohibido recibir el vale electrónico de alimentación para el consumo de desayunos o cualquier otro alimento que no corresponda al menú diario de comida.
2. El prestador del servicio deberá considerar dentro de su propuesta económica, el costo de luz y de agua, exclusivamente en el área de la cocina, lo cual será resultado del adecuado uso que dé a los mismos. Para tal efecto contará con un plazo de un mes, contado a partir de la fecha en que se emita el fallo, para llevar a cabo los trámites administrativos a que haya lugar. Esto cumpliendo con la fecha de inicio del servicio.

A manera de referencia, el prestador del servicio deberá considerar ofrecer el servicio de alimentación diario (solo comidas) para un promedio de entre 200 a 426 personas, sin que ello genera responsabilidad o compromiso del INAI para cubrir esas cuotas.

1. El personal encargado de prestar el servicio durante su estancia en el comedor, deberá portar a la vista y en forma permanente su credencial de identificación con su nombre y el de la empresa, así como su uniforme limpio y completo integrado por:

PARA MUJERES:

Bata o filipina larga, mandil o casaca y zapatos de piel con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja y sin maquillaje.

PARA HOMBRES:

Pantalón blanco o negro, filipina y zapatos de piel con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja, sin bigote ni barba y con el cabello corto.

En ambos casos se debe usar: red desechable para cubrir cabello y cubre boca; el uso de guantes desechables se reserva para las actividades que así lo requieran.

1. Por ningún motivo el prestador de servicios podrá introducir y vender bebidas alcohólicas de cualquier tipo, ni cigarrillos.
2. El personal que labore en el comedor institucional, deberá abstenerse de fumar, masticar goma de mascar y comer mientras prepara o sirve los alimentos, así como de alzar la voz, gritar o encender equipos de sonido, prescindir de cualquier otro objeto susceptible de caer en los recipientes donde se preparen los alimentos y observar cortesía y respeto hacia los comensales que asistan al comedor.
3. El Prestador del servicio no podrá hacer uso de las instalaciones con fines distintos a los establecidos, caso contrario será causa de terminación inmediata de la relación contractual.
4. El Prestador del servicio deberá exhibir en una pizarra el precio ofertado, detallando el menú del día, así como en su caso las diferentes opciones de menú que se ofrezcan.
5. Asimismo, se obliga a presentar en un lugar visible y dentro del área de comedor charolas que presenten los menús del día, a fin de que los comensales puedan conocerlo físicamente y ello les permita tomar una mejor decisión respecto del platillo a elegir.
6. Durante la jornada, al prestador del servicio le estará permitida la venta de café, postres, refrescos, frutas y otros (emparedados, tortas, sándwiches, helados, dulces, etc.) cuyo precio no será mayor al del mercado.
7. El Prestador del servicio deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada mes y entregar una copia del certificado respectivo a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales.
8. El prestador del servicio deberá instalar 5 pantallas de 50 pulgadas, al interior del lugar para el consumo de alimentos, a fin de permitir ver las transmisiones de televisión comercial.
9. El prestador del servicio tendrá la opción, a efecto de explotar al máximo el punto de venta dado en comodato, de instalar máquinas dispensadoras de refrescos y golosinas, siempre que sean de su propiedad.

V. Requisitos Técnicos Mínimos

1. El personal del prestador del servicio, durante el periodo de prestación del mismo, deberá contar con sus respectivos carnets de sanidad vigente.
2. El prestador del servicio está obligado a asegurar a sus trabajadores, por lo que deberá presentar ante la DDHO dentro del mes siguiente a la formalización del contrato, las altas ante el IMSS.
3. Será cuenta y responsabilidad exclusiva del prestador del servicio el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones indemnizaciones por accidente de trabajo, beneficios sociales, etc., que le corresponda sin excepción a su personal, quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre el INAI y el personal del prestador del servicio.

V. Visita a las Instalaciones del INAI

El día lunes 10 de octubre de 2016 a las 12:00 horas, los participantes interesados en brindar el servicio de comedor llevarán a cabo una visita en las instalaciones del inmueble del INAI, en particular en el área de comedor, cocina y patio inglés, ubicados en la planta baja del edificio sede.

La DDHO extenderá a cada participante constancia de la visita realizada, la cual deberá integrar en su propuesta técnica y de no asistir a la misma el prestador del servicio deberá presentar un escrito en donde manifieste que está de acuerdo con las instalaciones en donde se prestará el servicio. La falta de este documento será motivo de descalificación.

En dicha visita los participantes podrán externar dudas o preguntas, respecto de las particularidades del servicio, las instalaciones, población objetivo, horarios, menús, y en general las que consideren necesarias con relación a las relativas a la convocatoria y a los términos de referencia de la misma.

El INAI podrá realizar las visitas que juzgue necesarias a las instalaciones de los prestadores del servicio de comedor, a fin de verificar su infraestructura y capacidad de servicio con la que cuentan. Los participantes se obligan a permitir el acceso al personal del INAI, el cual podrá, en horas de oficinas, efectuar las visitas a sus instalaciones. No permitir el accesoa sus instalaciones al personal del INAI podrá ser motivo de descalificación del prestador del servicio

**“EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 1** | **CAPACIDAD DEL PARTICPANTE:**  | **Puntos Esperados** | **Porcentaje Asignado** |
| **Valoración de los recursos humanos y del equipamiento para la prestación del servicio requerido.** | **30** | **30%** |
| **Sub Rubro** | **Concepto** | **Forma de evaluación** |  |  |
| **1.1** | La capacidad de los recursos humanos que prestarán el servicio se evaluará a partir de considerar su experiencia, competencias o habilidades en el trabajo. |
| **1.1.1** | Capacidad de los recursos humanos | El participante deberá presentar documentos escaneados: un organigrama del personal Profesional y Técnico que prestará el servicio, acreditando que cuenta con la capacitación profesional y/o técnica, experiencia y competencia o habilidad para la prestación del servicio.El participante deberá adjuntar el currículum vitae de la cantidad de perfiles de los puestos que se describen a continuación:

|  |
| --- |
| **Para Atención del Servicio a Personal** |
| **Puesto** | **Cantidad** |
| Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina | 1 |
| Chef o Cocinero (a) en Jefe | 1 |

El currículum vitae deberá estar actualizado y contener como mínimo: nombre, grado académico, tiempo de experiencia, y servicios de alimentación en los que ha laborado.Para que los currículum sean válidos, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa participante y estar acompañados de la(s) constancia(s) con valor oficial de su preparación profesional y/o técnica, así como operativa y previo a la publicación de la presente convocatoria: constancias de habilidades emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y por la Secretaría de Turismo, así como Diplomas de Cursos Recibidos y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que hayan laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifiesten tener. | **3** | **3%** |
| Deberá acreditar la experiencia solicitada mediante la presentación de su currículum vitae:

|  |  |
| --- | --- |
| **Años de Experiencia Acreditados** | **Puntos Otorgados** |
| Acredita 5 años o más | 3 puntos |
| Acredita 4 años | 2 puntos |
| Acredita 3 años | 1.5 puntos |
| Acredita 2 años | Un punto |
| Acredita un año | 0.50 puntos |
| Acredita menos de un año | 0 puntos |

 | **3** | **3%** |
| El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el participante. |
| **1.1.2** | Competencia o habilidad en el trabajo | El participante deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina, y Cocinero, que asignará para la prestación del servicio, cuentan con los conocimientos necesarios conforme se describe a continuación: |  | **3%** |
| Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina: Profesionista con grado de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, así como al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, además de al menos un curso en preparación o supervisión de comida internacional, y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.Chef o Cocinero(a) en Jefe: Licenciado en Gastronomía, así como al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, además de al menos un curso en preparación de comida internacional, y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, acreditando la prestación de sus servicios por el tiempo de experiencia que manifieste tener.Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:**Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina**Título y/o cédula profesional de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de comida internacional, y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener. | **1.5 puntos** | **3** |
| Certificado o constancia de estudios de 100% de créditos concluidos de nivel Licenciatura emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública, y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación. | **0.5 Puntos** |  |  |
|  |  | No presenta certificado o constancia de estudios, ni certificado emitido por la Secretaría de Turismo. | **0****Puntos**  |  |  |
|  |  | **Chef o Cocinero (a) en Jefe**Título y/o cédula profesional de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública y certificado expedido por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H, adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación, así como Constancia de Habilidades expedida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de al menos un curso en preparación o supervisión de comida internacional, y cartas de recomendación expedidas por las unidades en que haya laborado, por el tiempo de experiencia que manifieste tener. | **1.5 puntos** |  |  |
|  |  | Certificado o constancia de estudios de 100% de créditos concluidos de nivel Licenciatura emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública, y certificado por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H. adquirido dentro del año calendario en que se lleva a cabo la presente licitación. | **0.5 puntos**  |  |  |
|  |  | No presenta certificado o constancia de estudios, ni certificado  **0** emitido por la Secretaría de Turismo. **Puntos** Los participantes que obtengan la mayor puntuación serán la referencia (puntaje máximo) para asignar de manera proporcional la puntuación al resto de los participantes, aplicando para ello una regla de tres. El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. |  |  |
| **1.1.3** | Dominio de herramientas  | Se requiere que el Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe, que se asignarán para la prestación del servicio, acrediten haber trabajado en servicios de comedor similares al que se prestará en el INAI, mediante el comprobante laboral que corresponda (carta membretada expedida por la institución en la que prestó sus servicios, nombramiento, o contrato de prestación de servicios)Adicionalmente, haré entrega del currículum vitae debidamente firmado, debiendo señalar el puesto, la descripción del servicio y los datos del contacto (correo electrónico, número telefónico y domicilio, así como el horario laboral) en donde llevó a cabo la prestación del servicio : | **2** | **2%** |
| El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 4 comedores, prestando el tipo de servicio objeto del presente concurso. | **2** **puntos** |  |
| El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 2 comedores, prestando el tipo de servicio objeto del presente concurso. | **1.5 puntos** |
| El Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y el Chef o Cocinero (a) en Jefe acrediten haber trabajado al menos en 1 comedor, prestando el tipo de servicio objeto del presente concurso. | **Un punto** |
| Ninguno acredita lo requerido. | **0 puntos** |
| El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. |
| **1.1.4** | Capacidad de equipamiento | 1. Los participantes deberán acreditar, mediante la documentación apropiada que se indica más adelante, contar con las instalaciones y equipos que a continuación se relacionan, a fin de que en caso de una contingencia, puedan producir en sus instalaciones los alimentos que requiere el INAI y transportarlos diariamente en certificadas condiciones de sanidad e higiene. **Instalaciones Descripción (Deberá acreditarlas con las escrituras a su nombre o comprobante de domicilio expedido a nombre del participante y fotografías del inmueble respectivo)****Instalaciones** Instalaciones propias o rentadas que se localicen en el **Productivas** Estado de México o en la zona metropolitana de la Ciudad de México y que contengan una cocina alterna en funcionamiento, para el caso de contingencias, así como establecimiento para corte, deshuese y preparación de carnes de res, cerdo y pollo para el suministro de esos productos bajo la vigilancia sanitaria de la SAGARPA y que se encuentren a nombre del participante. Si sus instalaciones se encuentran en la Ciudad de México, deberá tener un domicilio operativo en algún estado de la República que conforme la megalópolis: Estado de México, hidalgo, Tlaxcala, Morelos y Puebla. | **4** | **4%** |
|  |  |  |  |   |  |
|  |  | **Almacén de secos** | Almacén de secos |  |  |
|  |  | **Almacén de productos químicos de limpieza** | Almacén de productos químicos de limpieza |  |  |
|  |  | **Cámaras de** **refrigeración y congelación** | Cámaras de refrigeración y congelación |  |  |
|  |  | **Equipo** | **Descripción (Deberá acreditarlo con facturas expedidas a nombre del participante y fotografías de los equipos)** |  |  |
|  |  | **Equipo Industrial de abatimiento de temperatura 10°c a -25°c**  | Equipo Industrial de abatimiento de temperatura -10°c a -30°c.  |  |  |
|  |  | **Equipo de cocción** **Industrial (Sartenetas, marmitas, estufones de** **2 o 3 quema****Dores)** | Equipo de cocción industrial (Sartenetas, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores) |  |  |
|  |  | **Horno tipo Rational Industrial a vapor y convección** | Horno tipo Rational industrial a vapor y convección. |  |  |
|  |  | **Equipo** **Industrial para carnicería (rebanadoras,** **sierra, molinos industriales para carne, etc.)** | Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.). |  |  |
|  |  | **Máquinas de** Máquinas de envasado al vacío y/atmosfera **envasado al** modificada.**vacío y atmosfera modificada**Se otorgarán los puntos de la siguiente manera:Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con **3 Puntos** equipamiento mayor al equipoindustrial mínimo requerido. Cuenta con Planta de Proceso y **2 Puntos** Cocina con operación propiaequipada con el mínimo requerido.  |  |  |
|  |  | Cuenta con cocina con operación propia equipada con **Un Punto** una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2. Transporte especializado para alimentos preparados.Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente CANTIDAD ESPECIFICACIONES 2 VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.Acredita 2 o más vehículos **1 puntos** Acredita un vehículo  **0.5 puntos** No acredita vehículos **0 punto**Para obtener los puntos señalados, el participante deberá acreditar que los vehículos sean modelo 2010 o superior, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa.También deberá presentar copia de la tarjeta de circulación para verificar la placa, así como de la factura para verificar los datos del vehículo; la factura de la caja y el equipo de refrigeración, además deberá presentar el aviso de funcionamiento de cada uno de ellos, registrado ante la Secretaría de Salud, en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria. El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el participante. |  |  |
| **1.2** | Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad | Se otorgará un punto a las empresas que cuenten con personal con discapacidad, al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones.Se otorgarán los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener con aviso de alta de tales trabajadores al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social y constancia que acredite que dichos trabajadores son personas con discapacidad en términos de lo previsto en la fracción XI del artículo 2 de la Ley General de las Personas con Discapacidad.  | **1** | **1%** |
| **1.3** | Participaciónde MIPYMESque produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado | De ser el caso, se otorgará 0.5 (medio) punto a los participantes que pertenezcan al sector de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, conforme se indica en la presente convocatoria. Y que acredite que produce bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado y que se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. | **0.5** | **0.5%** |
| **1.4** | Empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género. | Las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto. | **0.5** | **0.5%** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.5** | Cumplimientode Normas para la calidadrequerido por la convocante. ValoresAgregados. | Los participantes deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de concurso:1. Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, realizada por un laboratorio acreditado ante la EMA, cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. Asimismo, debe contar con Acta de Verificación del cumplimiento de la norma NOM-251-SSA12009, con las mismas características de la anterior, practicada en un comedor y cocina que atienda, la cual debe haber sido obtenida en fecha previa a la publicación de la presente convocatoria y su antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la presentación de su propuesta para el presente procedimiento.
2. En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El participante deberá presentar el certificado TIF del rastro o establecimiento de origen de la materia prima; así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento, así como, carta de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, en la que se indique expresamente que se comprometen con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos cárnicos de res, cerdo y pollo requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando su poder notarial e identificación oficial vigente. Presentar facturas del último trimestre a favor del participante en donde demuestre la adquisición de estos productos de las tres especies.
3. El participante debe contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007/ISO22000:2005, correspondiente a las instalaciones que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, en la Categoría/Sector “G”; el alcance del certificado otorgado al participante deberá referirse a la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos.
4. Procedimiento para la producción de alimentos pasteurizados en sus instalaciones operativas y/o en su cocina central, que deberá precisar los pasos procedimentales para la producción, transportación y, en su caso, recalentamiento y servicio para consumir en lugar distinto y distante del de producción, de alimentos calientes y fríos pasteurizados y totalmente ausentes de conservadores. No se aceptarán adiciones de sales, cloruros, benzoatos, vinagres o equivalentes y no se aceptará el uso de atmósfera modificada. Dicho procedimiento deberá acompañarse de su Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Requisitos Para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, vigente y obtenido única y específicamente para ese Proceso de alimentos preparados, transportados y servidos en lugar diferente al de su elaboración, ya sea recalentados o no. No será válido presentar el Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 de procesos generales, otorgado a sus instalaciones operativas y/o a su cocina central.
5. El “DISTINTIVO H” de sus instalaciones operativas, el cual deberá estar vigente y corresponder exactamente al domicilio que aparezca en su Aviso de Funcionamiento. Así mismo el participante deberá contar con personal capacitado por un instructor con registro vigente ante SECTUR, en apego a la NMX-F605-NORMEX 2015 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar en original y copia las constancias (mínimo 25) de los cursos impartidos, durante el presente año calendario, al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por la SECTUR.
6. El “DISTINTIVO H” VIGENTE OBTENIDO EN POR LO MENOS TRES COMEDORES EN los QUE PRESTE SUS SERVICIOS, emitidos por las Secretarías de Turismo y Salud, según la NMX-F-605-NORMEX-2015, así como el Aviso de Funcionamiento de dicho servicio de comedor a nombre del participante, el cual deberá tener fecha de registro previa a la publicación de la presente convocatoria, lo cual acreditará el cumplimiento de las normas de Salud por parte de los participantes.
7. Última acta de inspección periódica de Condiciones Generales de Trabajo y Condiciones Generales de Seguridad e Higiene, por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, de no más de un año de antigüedad.
 | **13** | **13%** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | h) | De sus instalaciones productivas, el uso de suelo permitido, el cual deberá corresponder con el objeto de esta licitación, así como el Aviso de Funcionamiento de dichas instalaciones. |  |  |
|  |  | i) | El documento de la calibración practicada por laboratorio autorizado, así como de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos ante laboratorios acreditados por la E.M.A; vigente a la fecha de esta contratación, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Y deberá anexar copia de la acreditación del laboratorio para tal efecto. |  |  |
|  |  | j) | El contrato y programa correspondiente a los años 2016 y 2017 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas. Presentar las facturas de dicho servicio de por lo menos los seis meses anteriores a este acto (con una periodicidad mensual). Presentar el comprobante de los servicios realizados donde se pueda observar los productos y métodos utilizados para dar dicho servicio, así como las fichas técnicas, fichas de seguridad y registro de CICOPLAFEST de cada uno de dichos productos. Asimismo, deberá presentar licencia sanitaria de la compañía de fumigación y su alta en Hacienda en donde se verifique su giro. |  |  |
|  |  | k)  | Tener mínimo 50 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido, estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior, para que este Instituto tenga la seguridad de que los participantes cuenten al menos con el personal que se requiere. |  |  |
|  |  | l) | Contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMXCC-9001-IMNC-2008/ISO 9001:2008, correspondiente a las instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de Calidad, en el sector 03 ó 30; el alcance del certificado otorgado al participante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Anexando copia de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la EMA del Organismo de Certificación. |  |  |
|  |  | m) | Contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, de conformidad con la Norma Mexicana NMXSAA-14001-IMNC-2004/ISO 14001:2004, correspondiente a las instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión Ambiental en el sector 03 ó 30; el alcance del certificado otorgado al participante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Anexando copia de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la EMA del Organismo de Certificación. |  |  |
|  |  | n) | Contar con el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-Requisitos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-001-IMNC-2008, correspondiente a las instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la ANSI-ASQ National Accreditation Board (ANAB) y/o ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el sector 03 ó 30; el alcance del certificado otorgado al participante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Anexando copia de la acreditación vigente ante la ANAB y/o ante la EMA, del Organismo de Certificación. |  |  |
|  |  | o) | Contar con el certificado vigente del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), correspondiente a sus instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de contratación, el alcance de la certificación otorgada al participante debe estar relacionada con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. Dicho certificado debe estar expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Anexando la acreditación vigente ante la E.M.A., del Organismo de Certificación. Asimismo, deberá presentar la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionista que implementó el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. |  |  |
|  |  | 1. Contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o su área conurbada o en el Estado de México. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las visitas de supervisión por parte del personal asignado por la convocante y poder tener la facilidad de atender requerimientos extraordinarios ante situaciones emergentes.
2. Presentar la certificación “TIF” vigente, de su cocina central o instalaciones operativas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará, así como para el caso de una contingencia en la que los alimentos deban ser elaborados en las instalaciones del participante; dicha certificación deberá haber sido obtenida para corte, deshuese, molido, marinado y elaboración de comidas preparadas crudas, así como elaboración de comidas preparadas de cárnicos de las especies bovino, porcino y ave.
3. Para el caso de la carne de res, los participantes deben presentar análisis de clembuterol, con resultado negativo, en el que se indique que la carne de res que se suministrará en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del participante, dicho análisis deberá haber sido realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o ante la Secretaría de Salud y contar con antigüedad no mayor a 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria, anexando la acreditación vigente ante la EMA o ante la Secretaría de Salud del Laboratorio de Alimentos.

**Total de puntos a asignar: 13 puntos, siempre y cuando se cumpla con todos y cada uno de los requisitos señalados.** |  |  |
| **Rubro 2** | **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL PARTICIPANTE:**  | **12** | **puntos** |
| Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el participante acredite haber realizado. |
| **2.1** | Experiencia y Especialidad del participante | El participante deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación del servicio que se solicita en esta convocatoria, considerando el nivel, la capacidad y la experiencia en **servicios de alimentación de la misma naturaleza (comedores con sistema de autoservicio, para empleados)**, para lo cual deberá presentar una relación de los contratos celebrados con clientes del sector público o privado, para proporcionar el servicio de alimentación con sistema de autoservicio para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acrediten la prestación del servicio de alimentación para empleados, con sistema de autoservicio.Así como del respectivo Distintivo “H” de cada contrato que presenten.La convocante asignará el máximo de puntuación al participante que acredite 1 (uno) contrato por cada año, que incluya su respectivo Distintivo “H”, en un periodo de 5 (cinco) años. Los contratos que se presenten, deberán cubrir el periodo de un año calendario y estar totalmente concluidos a la fecha de la presentación de proposiciones.A partir de este máximo asignado la convocante efectuará un reparto proporcional de puntuación o unidades porcentuales entre el resto de los participantes en razón de los años de experiencia y del número de contratos presentados respecto de la especialidad. EXPERIENCIA:**Puntos máximos para el máximo de 6 puntos** **años acreditados**  **Ningún aspecto acreditado. 0 puntos**ESPECIALIDAD:**Puntos máximos para el máximo de 6 puntos****contratos acreditados.**  **Ningún aspecto acreditado. 0 puntos****Total de puntos a asignar: 12 puntos**En caso de que dos o más participantes acrediten el mismo número de años de experiencia, se dará la misma puntuación a los participantes que se encuentren en este supuesto. El participante deberá presentar una relación de los contratos que exhibe en la que señale nombre, cargo y teléfono de los contactos para verificar la información.El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el participante. | **12** | **12%** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 3** | **PROPUESTA DE TRABAJO:**  | **9** | **puntos** |
| Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria |
| **3.1** | Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al participante cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente: |
| **3.1.1** | Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio | Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al participante cuya oferta técnica indique la forma en que dará cumplimiento a todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico, en los siguientes aspectos:* Procedimiento para la prestación del servicio ordinario para empleados.
* Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.
* Procedimiento para el servicio diario de alimentación a empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados.
 | **3** | **3%** |
| **3.1.2** | Plan de Trabajo propuesto | El participante deberá incluir en su Propuesta Técnica el Plan de Trabajo donde señale las etapas, periodos o procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita, en los siguientes aspectos:* Procedimiento para la prestación del servicio de comedor para empleados.
* Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.
* Procedimiento para el servicio diario de alimentación a empleados, así como, en su caso, la transportación de alimentos preparados.

El Plan de trabajo deberá sujetarse a los plazos y demás condiciones previstos en Anexo Técnico de la presente convocatoria. | **3** | **3%** |
| **3.1.3** | Esquemaestructural dela organización de los recursos humanos | El participante deberá presentar el organigrama del personal que asignará para la prestación del servicio solicitado señalando nombre y cargo de cada uno de sus empleados que propone para los puestos constituidos por: Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina y Chef o Cocinero(a) en Jefe. | **3** | **3%** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rubro 4** | **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS:**  | **9** | **puntos** |
| Desempeño o cumplimiento que ha tenido el participante en servicios contratados por el INAI o cualquier otra persona |
| **4.1** | Cumplimiento de contratos | Con relación a los contratos referidos en el rubro 2, el participante presentará una carta de liberación de garantía o manifestación expresa del cliente sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales, respecto de cada uno de los contratos que presenta para demostrar la experiencia y especialidad solicitada, o en su caso, la constancia emitida por la o las afianzadoras, identificando cada uno de los números de contratos que pretenden acreditar como cumplidos.Se reitera que para efectos de dicha acreditación, los contratos que se presenten, deberán de estar debidamente concluidos.Se asignarán el máximo puntaje al participante que presente el mayor número de documentos señalados en el párrafo anterior. Para el resto de los participantes se aplicará una regla de tres. En caso de que dos o más participantes acrediten el mismo número de contratos, se dará la misma puntuación a los participantes que se encuentren en este supuesto. | **9** | **9%** |
| **Total de puntos y porcentajes asignados para evaluar la oferta técnica:** | **60** | **60%** |
| **Puntaje mínimo que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente:** | **55 puntos** |

**Se entenderá por propuesta solvente aquéllas que cumplan con todos los requerimientos legales y técnicos solicitados por el INAI, y obtenga una puntuación técnica mínima de 55 puntos, así como que presente una propuesta económica de acuerdo a lo establecido en el Anexo Técnico de este Concurso.**

**• Para que una propuesta sea considerada técnicamente aceptable deberá obtener un mínimo de 45 puntos.**

**• La evaluación de las propuestas se dividirá de la siguiente manera:**

**o 60% la propuesta técnica y**

**o 40% la oferta económica.**

**• Para la evaluación económica se tomara el importe de la propuesta sin I.V.A.**

**• La propuesta económica que resulte ser la más baja de las técnicamente aceptadas se le asignarán los 40 puntos de la evaluación económica.**

**Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que correspondan a la propuesta económica de cada participante, se aplicará la siguiente fórmula:**

**PPE= MPemb x 40/MPi**

**Donde:**

**• PPE= Puntuación o unidades porcentuales que correspondan a la propuesta económica.**

**• MPemb= Monto de la propuesta económica más baja.**

**• MPi= Monto de la i-ésima propuesta económica.**

**Para calcular el resultado final de la puntuación o unidades que obtuvo cada proposición, se aplicará la siguiente fórmula:**

**PTj = TPT + PPE Para toda j = 1,2,…,n**

**Donde:**

**• PTj= Puntuación o unidades porcentuales totales de la proposición.**

**• TPT= Total de puntuación o unidades porcentuales asignadas a la propuesta técnica.**

**• PPE= Puntuación o unidades porcentuales determinadas asignadas a la propuesta económica, y**

**• El subíndice “j” representa a las demás proposiciones determinadas solventes como resultados de la evaluación.**

**La proposición solvente más conveniente para el Estado, será aquella que reúna la mayor puntuación o unidades porcentuales conforme a lo dispuesto en el numeral sexto de los Lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y de obras públicas y servicios relacionados con las mismas.**

**ANEXO 2**

**ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD**

\_\_\_\_\_\_\_(Nombre)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente Concurso Público Nacional, a nombre y representación de: *(persona física o moral).*

Entendiéndose por propuesta toda la documentación que se presente para este Concurso Público No. **\_**001-16**\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| Registro Federal de Contribuyentes:Nombre:Domicilio:Calle y Número:Colonia: Delegación o Municipio:Código Postal: Entidad Federativa:Teléfonos: Fax:Correo electrónico:No. de la escritura pública en la que consta su Acta constitutiva: Fecha:Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:No. de Registro Público de Comercio: Fecha:Relación de Accionistas:Apellido Paterno: Apellido Materno: Nombre (s)Descripción del objeto social:Reformas o modificaciones al acta constitutiva:Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: |
| Nombre del apoderado o representante del participante:Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.Escritura pública número: Fecha:Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizo: |

(Lugar y fecha)

**Protesto lo necesario**

(Firma)

**Notas: 1.** El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado.

**ANEXO 3**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

(Lugar y Fecha)

**INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A**

**LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**

Av. Insurgentes Sur No. 3211,

Col. Insurgentes Cuicuilco,

Delegación Coyoacán

Ciudad de México, C.P. 04530

**PRECIO DEL MENÚ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | CONCEPTO | PRECIO UNITARIO | I.V.A. | PRECIO UNITARIO TOTAL |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |

**El participante deberá presentar la propuesta de menú con hasta 2 conceptos.**

**Los precios deberán ser fijos y solo se aceptará el incremento previa autorización del INAI, considerando el aumento del menú en función del índice de precios al consumidor.**

**PROPUESTA DE INFRAESTRUCTURA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | CANTIDAD | CONCEPTO | PRECIO UNITARIO  | PRECIO TOTAL |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |

* **Los precios se deberán presentar en pesos mexicanos.**

**El participante deberá utilizar las filas que sean necesarias para detallar el equipo, utensilios y mobiliario, que donará al Instituto propuestos para el correcto funcionamiento de comedor del INAI.**

**Notas:**

**1.-** El presente formato puede ser modificado por el participante a efecto de presentar su propuesta económica, siempre y cuando cumpla con los requisitos solicitados en el presente formato.

**ANEXO 4**

**DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD**

(Lugar y Fecha)

**INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A**

**LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**

Av. Insurgentes Sur No. 3211,

Col. Insurgentes Cuicuilco,

Delegación Coyoacán

Ciudad de México, C.P. 04530

\_\_\_\_\_\_\_(\_Razón Social\_)\_\_\_\_\_, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que personal de esta empresa o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar cualquier conducta, para que los servidores públicos de INAI induzcan u alteren las evaluaciones de las propuestas el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, durante el proceso del **Concurso Público No. 01-16\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**A t e n t a m e n t e**

**El participante**

**Nombre de la empresa**

**C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante legal**

**ANEXO 5**

**(DEBERÁ SER LLENADO POR EL PARTICIPANTE)**

**Ciudad de México a de 2016**

**INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A**

**LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**

Av. Insurgentes Sur No. 3211,

Col. Insurgentes Cuicuilco,

Delegación Coyoacán

Ciudad de México, C.P. 04530

El que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que me encuentro legalmente constituido conforme a las leyes mexicanas y me ubico dentro del sector (PONER SECTOR); que tengo dentro de mi objeto social el de proporcionar (PONER LA DESCRIPCIÓN DEL SECTOR) y es una (PONER TAMAÑO DE LA EMPRESA), con base en el personal que se encuentra laborando actualmente (PONER NÚMERO DE TRABAJADORES) trabajadores, de acuerdo con la siguiente gráfica:

|  |
| --- |
| ESTRATIFICACIÓN POR NÚMERO DE TRABAJADORES Y VENTAS |
| TAMAÑO | SECTOR | TRABAJADORES | VENTAS ANUALES (mdp) | TOPE MÁXIMO COMBINADO\* |
| MICRO | TODAS | 10 | $4 | 5.8 |
| PEQUEÑA | COMERCIO | 30 | $100 | 79 |
| INDUSTRIA Y SERVICIOS | 50 | $100 | 85 |
| MEDIANA | COMERCIO Y SERVICIO | 100 | $250 | 205 |
| INDUSTRIA | 250 | $250 | 250 |

\*Tope Máximo Combinado= (Tope máximo de empleados)X10%+(TOPE MÁXIMO DE VENTAS ANUALES)X90%.

El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula: Puntaje de la empresa= (Número de empleados) X 10% + (Monto de Ventas Anuales) X 90%, EL CUAL DEBE SER MENOR AL Tope Máximo combinado de su categoría

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterarle las seguridades de mi más atenta y distinguida consideración.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

**Anexo 6**

**CARTA DE ACEPTACIÓN DEL CONTENIDO DE LAS BASES**

**(DEBERÁ REQUISITARSE EN PAPEL MEMBRETEADO DEL PARTICIPANTE**)

 (Lugar y Fecha)

**INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A**

**LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**

Av. Insurgentes Sur No. 3211,

Col. Insurgentes Cuicuilco,

Delegación Coyoacán

Ciudad de México, C.P. 04530

En relación al Concurso Público para la prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI, me permito manifestar bajo protesta de decir verdad, que he revisado y conozco el contenido de las bases del concurso público nacional así como sus anexos, por lo que expreso total conformidad, comprometiéndome a cumplir con todos y cada uno de los requisitos solicitados en caso de resultar adjudicado.

**A t e n t a m e n t e**

**El participante**

**Nombre de la empresa**

**C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Representante legal**

**ANEXO 7**

CONTRATO DE COMODATO PRECARIO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES, A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **“COMODANTE”**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, Y POR LA OTRA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **“COMODATARIO”**, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**D E C L A R A C I O N E S**

**I. EL “COMODANTE” DECLARA:**

**I.1.-** SER UN ORGANISMO AUTONOMO EN TERMINOS DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 6º APARTADO A FRACCIÓN VIII DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, RESPONSABLE DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL DERECHO DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y A LA PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE LOS SUJETOS OBLIGADOS, DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EN MATERIA DE TRANSPARENCIA”, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 07 DE FEBRERO DE 2014.

**I.2.-** QUE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, FIRMA EL PRESENTE CONTRATO DE CONFORMIDAD CON LAS FACULTADES LEGALES CONSIGNADAS EN EL INSTRUMENTO NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, PASADO ANTE LA FE DEL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ TITULAR DE LA NOTARIA NÚMERO \_\_\_ DEL DISTRITO FEDERAL.

**I.3.-** DE CONFORMIDAD CON XXXXXXXXXXXXX, XXXXXXXXXXXXXXX, DIRECTORA XXXXXXXXXXXX, ES EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VIGILAR LA CONTRATACIÓN Y DE DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, EN EL ÁMBITO DE SU COMPETENCIA.

**I.4.-** QUE PARA EL EJERCICIO Y CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES A SU CARGO, QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL EL UBICADO EN AVENIDA INSURGENTES SUR NÚMERO 3211, COLONIA INSURGENTES CUICUILCO, DELEGACIÓN COYOACÁN, C.P. 04530, MÉXICO D.F.

**II. EL “COMODATARIO” DECLARA:**

II.1 QUE ES UNA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE NACIONALIDAD MEXICANA, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

II.2 QUE CUENTA CON CAPACIDAD LEGAL SUFICIENTE PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO

II.3 QUE HA CONSIDERADO TODOS LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA PRESENTE CONTRATACIÓN, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO DE ESTE INSTRUMENTO LEGAL Y QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DEL MISMO. ADEMÁS DE REUNIR LA CAPACIDAD TÉCNICA Y LOS ELEMENTOS PROPIOS Y SUFICIENTES PARA OBLIGARSE EN EL PRESENTE CONTRATO

II.4 QUE PARA EL EJERCICIO Y CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO SEÑALA COMO SU DOMICILIO LEGAL EL UBICADO EN \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**III. DE “LAS PARTES”**

QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO DE COMODATO, RECONOCIÉNDOSE MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD CON QUE COMPARECEN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

**C L A U S U L A S**

**PRIMERA.** EL “COMODANTE” OTORGA A LA “COMODATARIO” EL USO GRATUITO DEL ACTIVO FIJO PROPIEDAD DEL EL INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES, UBICADO EN LAS AREAS CONOCIDAS COMO COMEDOR Y COCINA UBICADAS EN LA PLANTA BAJA DE SU EDIFICIO SEDE SITO EN EL NUMERO 3211 DE LA AVENIDA INSURGENTES SUR, EN LA COLONIA INSURGENTES CUICUILCO, DELEGACIÓN COYOACÁN, CÓDIGO POSTAL 04530, EN CIUDAD DE MÉXICO , MISMO QUE SE ENCUENTRA ESPECIFICADO EN EL ANEXO DE ESTE INSTRUMENTO LEGAL, FORMANDO PARTE INTEGRANTE DEL MISMO Y QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ LOS “BIENES”, CON LAS MODALIDADES Y TÉRMINOS QUE SE DETALLAN EN EL PRESENTE CONTRATO, SIENDO OBLIGACIÓN DEL “COMODATARIO” LA RESTITUCIÓN INDIVIDUAL DE LOS “BIENES” AL “COMODANTE”.

**SEGUNDA**. LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ES DEL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**TERCERA.** LA “COMODATARIA” GOZARÁ DEL USO DE LOS “BIENES”, PRECISAMENTE DE LUNES A VIERNES DE LAS 06:00 HORAS A LAS 20:00 HORAS. EL “COMODANTE” PODRÁ TALES HORARIOS Y DÍAS DE SERVICIO, POR NECESIDADES DE ESPACIO DEBIDO A EVENTOS INSTITUCIONALES, PREVIO AVISO VÍA CORREO ELECTRÓNICO AL “COMODATARIO”, FUERA DE ESOS DIAS Y HORARIOS, EL “COMODATARIO” SÓLO PODRÁ UTILIZAR LOS “BIENES” PREVIA AUTORIZACION POR ESCRITO DEL “COMODANTE”, A TRAVES DEL DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACION.

**CUARTA.** EL “COMODANTE” SE OBLIGA A CONCEDER EL USO GRATUITO DE LOS “BIENES” AL “COMODATARIO”, EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS EN LA CLÁUSULA TERCERA. EL “COMODATARIO” HARÁ DEVOLUCIÓN DE LOS MISMOS AL “COMODANTE” AL FINALIZAR EL HORARIO ESPECIFICADO.

 EL “COMODANTE” SE COMPROMETE A CONCEDER EL USO GRATUITO DE LOS “BIENES” EN ESTADO DE SERVIR PARA EL USO CONVENIDO Y A NO ESTORBAR DE MANERA ALGUNA SU UTILIDAD, DE NO SER POR CAUSA DE REPARACIONES URGENTES E INDISPENSABLES.

**QUINTA.** LAS PARTES CONVIENEN EN QUE LOS “BIENES” OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SOLAMENTE PODRÁN UTILIZARSE POR LA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DENTRO DE LOS DÍAS Y HORAS ESPECIFICADAS EN LA CLÁUSULA TERCERA. SOLO MEDIANTE AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DEL “COMODANTE” PODRÁ EL “COMODATARIO” CONCEDER A UN TERCERO EL USO DE LOS “BIENES”.

**SEXTA.** EL "COMODATARIO” ESTÁ OBLIGADO A PONER TODA DILIGENCIA EN LA CONSERVACIÓN DE LOS “BIENES” SIENDO RESPONSABLE DE TODO DETERIORO QUE SUFRAN POR SU CULPA, ASÍ COMO POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS AÚN POR CASO FORTUITO, POR LO QUE EN CASO DE PÉRDIDA DEBERÁ RESTITUIR LOS MISMOS, SI LOS “BIENES” SE DETERIORAN POR EL SOLO EFECTO DEL USO PARA QUE FUE PRESTADO Y SIN CULPA DEL "COMODATARIO”, NO SERÁ ÉSTE RESPONSABLE DEL DETERIORO.

LAS PARTES CONVIENEN EN QUE SI POR CUALQUIERA DE LAS CIRCUNSTANCIAS ANTERIORES NO SE PUEDEN SEGUIR UTILIZANDO LOS “BIENES”, EL “COMODATARIO” SE OBLIGA A RESTITUIR LOS “BIENES” AL “COMODANTE”.

ASIMISMO, PARA EL CASO DE QUE EL “COMODATARIO” EMPLEE LOS “BIENES” POR MAYOR TIEMPO O PARA DIVERSO USO A LOS ESPECIFICADOS EN ESTE CONTRATO, RESPONDERÁ DE LA PÉRDIDA DE LA COSA, AÚN EN EL SUPUESTO DE CASO FORTUITO.

**SEPTIMA**. EL “COMODATARIO” REALIZARÁ LAS REPARACIONES NECESARIAS PARA CONSERVAR LOS “BIENES” EN ESTADO SATISFACTORIO DE SERVIR PARA EL USO ESTIPULADO, PREVIO AVISO Y AUTORIZACIÓN DEL “COMODANTE”. EN CASO DE QUE EL “COMODATARIO” SE VEA EN LA NECESIDAD DE REALIZAR ALGÚN GASTO EXTRAORDINARIO Y URGENTE, SIN DAR AVISO PREVIO AL “COMODANTE”, PRESENTARÁ LA RELACIÓN DE GASTOS CORRESPONDIENTE PARA REVISIÓN Y DICTAMEN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN DEL “COMODANTE” QUIEN RESOLVERÁ EN UN TÉRMINO MÁXIMO DE TRES DÍAS HÁBILES SU PROCEDENCIA. EN VIRTUD DE SER UN CONTRATO DE BUENA FE EL “COMODATARIO” ACEPTA LA RESOLUCIÓN QUE SE EMITA SOBRE EL PARTICULAR.

**OCTAVA.** EL “COMODATARIO” SE COMPROMETE A PARTIR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, A CUBRIR LOS GASTOS QUE GENERE EL COMEDOR POR CONCEPTO DE CONSUMO DE LUZ, AGUA Y GAS, ASÍ COMO LA INSTALACIÓN, DERECHOS, INSUMOS Y DEMÁS CONCEPTOS, DERIVADOS DEL USO DE LOS “BIENES” Y SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SIN QUE ELLO IMPLIQUE DE NINGUNA MANERA CONTRAPRESTACIÓN AL “COMODANTE”. EL “COMODATARIO” NO TIENE DERECHO A REPETIR EL IMPORTE DE LOS GASTOS ORDINARIOS QUE SE NECESITEN PARA EL USO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS “BIENES”.

**NOVENA**. “EL COMODANTE” SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR PERIÓDICAMENTE VISITAS DE INSPECCIÓN, PREVIO MUTUO ACUERDO CON “EL COMODATARIO”, CON EL PROPÓSITO DE VERIFICAR EL USO ADECUADO Y EL ESTADO GENERAL QUE GUARDEN LOS BIENES COMODATADOS.

**DECIMA** EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO, DARÁ LUGAR A SU RESCISIÓN, SIN RESPONSABILIDAD PARA LA PARTE QUE SÍ HAYA CUMPLIDO SUS OBLIGACIONES, PREVIA NOTIFICACIÓN QUE SE REALICE POR ESCRITO CON TREINTA DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN.

 ES CAUSA ESPECIAL DE RESCISIÓN, SIN RESPONSABILIDAD PARA EL “COMODANTE”, QUE EL “COMODATARIO” AUTORICE A UN TERCERO A SERVIRSE DE LOS “BIENES” SIN CONSENTIMIENTO DEL “COMODANTE”.

DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EL “COMODANTE” EVALUARÁ SEMESTRALMENTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO MEDIANTE ENCUESTAS APLICADAS A LOS USUARIOS, DE LOS CUALES AL MENOS EL 70% DEBERÁ MOSTRAR CONFORMIDAD CON EL MISMO.

POR LO TANTO, TAMBIÉN ES CAUSA ESPECIAL DE RESCISIÓN QUE EL “COMODATARIO” NO APRUEBE ALGUNA EVALUACIÓN SEMESTRAL APLICADA POR EL “COMODANTE” SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA ESTE ÚLTIMO.

**DECIMA**

**PRIMERA.** EL “COMODATARIO” ESTÁ CONFORME EN ENTREGAR LOS “BIENES” AL “COMODANTE” INMEDIATAMENTE, EN CASO DE QUE ESTE ÚLTIMO TENGA NECESIDAD URGENTE DE ELLOS. PARA LO CUAL BASTARÁ HACER DEL CONOCIMIENTO DEL “COMODATARIO” ESTA SITUACIÓN POR ESCRITO.

**DÉCIMA**

**SEGUNDA.** EL “COMODATARIO” SE OBLIGA A DEVOLVER LOS “BIENES” AL “COMODANTE” AL TÉRMINO DEL PRESENTE CONTRATO.

**DÉCIMA**

**TERCERA**. CON EXCEPCIÓN DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y DE LAS DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS DEL CÓDIGO CIVIL FEDERAL LAS PARTES NO RECONOCEN RECÍPROCAMENTE NINGUNA OTRA, SIENDO ÉSTE INSTRUMENTO EL ÚNICO ACUERDO DE VOLUNTADES QUE REGIRÁ EL ACTO JURÍDICO DE REFERENCIA.

**DÉCIMA**

**CUARTA.** LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PREVISTOS EN ESTE CONTRATO SERÁN REGIDOS POR LAS DISPOSICIONES APLICABLES DEL CÓDIGO CIVIL FEDERAL Y LAS DEL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES.

**DÉCIMA**

**QUINTA.** PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO PARA TODO AQUELLO QUE NO ESTE EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN EL MISMO, LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DEL DISTRITO FEDERAL, RENUNCIADO EXPRESAMENTE AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLES POR RAZÓN DE SUS DOMICILIOS PRESENTES O FUTUROS O ALGUNA OTRA CAUSA, QUE PUDIERA CORRESPONDERLES.

**POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, EL "COMODANTE" Y EL "COMODATARIO" DECLARAN ESTAR CONFORMES Y BIEN ENTERADOS DE LAS CONSECUENCIAS, VALOR Y ALCANCE LEGAL DE TODA Y CADA UNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO CONTIENE, POR LO QUE RATIFICAN Y FIRMAN EN TRES TANTOS ORIGINALES EN LA CIUDAD DE MÉXICO EL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

|  |  |
| --- | --- |
| **POR EL “COMODANTE”** | **POR EL “COMODATARIO”** |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**ÚLTIMA HOJA DEL CONTRATO DE COMODATO DE \_\_\_\_\_, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO FEDERAL DE ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS, COMO “COMODANTE” Y \_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, COMO “COMODATARIO”.------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**