INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

CONVOCATORIA AL CONCURSO PÚBLICO DE CARÁCTER NACIONAL DE MANERA PRESENCIAL, No. 01-17

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:

a) 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.

b) Podrán participar las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana, dedicadas a la actividad materia de la presente Convocatoria.

c) 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 16 de agosto de 2017**, toda vez que el fallo se dará el día 16 del mismo mes y año. La vigencia del Contrato de Comodato Precario iniciará **el 1° de septiembre de 2017 y concluirá el 31 de agosto de 2020**, 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.

d) La redacción de las propuestas técnica y económica, así como sus anexos, invariablemente deberá realizarse en idioma español.

e) 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:

a. **INAI:** Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.
b. **Participante:** La persona física o moral que participe en este procedimiento de Concurso Público.
c. **Comodatario:** La persona física o moral que celebre el contrato.

II. OBJETO Y ALCANCE DEL CONCURSO PÚBLICO:

a) 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)**.

b) 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.

c) El método de evaluación que se utilizará será el de por puntos y porcentajes.

d) 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 4 al 7 de agosto del presente año. El día 4 de agosto en el horario de 10:00 a 15:00 horas y el día 7 de agosto en el horario de 10:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas**, a la oficina de la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, adscrita a la Dirección de Recursos Materiales, 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 8 de agosto de 2017, a las 10:00 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.

2. 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 10 de agosto de 2017 a las 10:00 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.

3. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones

3.1 El acto de presentación y apertura de propuestas se celebrará **el día 15 de agosto de 2017, a las 10:00 horas**, en la Sala de "Licitaciones Electrónicas", ubicada en la Planta Baja del edificio sede del INAI.

A partir de las 10:01 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 9:30 a 9:55 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.

3.2 Para este Concurso Público, solo se aceptará una propuesta por Participante.

3.3 Los Participantes y servidores públicos que designe la persona que presida el acto rubricarán las propuestas durante el desarrollo del evento.

4. Acto de fallo: El acto de fallo se celebrará **el día 16 de agosto de 2017 a las 18:00 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 **18 de agosto de 2017**, deberá entregar a la Subdirección de Adquisiciones y Control Patrimonial, en original y copia certificada para cotejo y copia simple para su archivo, los documentos siguientes:

Persona moral

a) Registro Federal de Contribuyentes.
b) Alta ante la SHCP (Formato R1).
c) Cambio de domicilio fiscal (Formato R2) en su caso.
d) Testimonio de la escritura pública en la que conste que fue constituida conforme a las leyes mexicanas.
e) Escritura Pública del poder del representante.
f) Identificación oficial vigente del representante legal.
g) Documentación con la que acredite tener su domicilio legal en territorio nacional.
h) Estratificación de su empresa con base en el número de sus trabajadores **ANEXO 5.**
i) Carta en papel membretado en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés **ANEXO 8.**

Persona física

a) Inscripción ante la SHCP (Formato R1) y Registro Federal de Contribuyentes.
b) Cambio de domicilio fiscal (Formato R2) en su caso.
c) Copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente.
d) Identificación oficial vigente.
e) Documentación con la que acredite tener su domicilio legal en territorio nacional.
f) Estratificación de su empresa con base en el número de sus trabajadores **ANEXO 5.**
g) Carta en papel membretado en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés **ANEXO 8.**

El participante o, en su caso, el representante legal del participante que resulte adjudicado, deberá presentarse a firmar el contrato correspondiente el **28 de agosto de 2017, 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.

VI.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.

VI.2 Adjudicación

a) Se adjudicará 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 **40 puntos**. Por lo que corresponde a la propuesta económica, ésta se evaluará de acuerdo con la fórmula establecida en el apartado de Criterios de evaluación señalados en el Anexo Técnico.

VI.3 Cancelación del Concurso Público Nacional.

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

a) Caso fortuito o de fuerza mayor.
b) 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.

VI.4 Concurso Público de Carácter Nacional Desierto

El Concurso se declarará desierto en los siguientes casos:

a) 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.
b) 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.

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

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

VII.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.

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

VII.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.

VII.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.**

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

VII.8 Escrito en el que manifieste 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.**

VII.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:

a) 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.

b) 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.

VII.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.

VII.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.

VII.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.

VIII. 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 (en adelante INAI), bajo estándares de calidad, servicio, higiene 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 COMODATARIO deberá ofrecer principalmente el servicio de comida en menú a tres tiempos o comida corrida (sopa caldosa o sopa seca; tres guisados con guarnición a escoger: uno de ellos debe ser "light" o bajo en calorías, otro tipo vegetariano, y un tercero con guisado normal; postre y agua de fruta natural con poca azúcar), mismo debe ser variado durante los días hábiles del mes.

   Todos los menús deberán considerar siempre: frijoles; arroz; pan blanco; tortillas; salsas; chiles en vinagre; barra de ensaladas (con base de lechuga, espinaca, berros y acelgas) y verduras con aderezos y crocantes; así como dotación de servilletas y sal 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 caldosa o Sopa seca	150 ml de ingrediente líquido 80 g. de ingrediente sólido	Hasta 160 calorías
	120 g.	Hasta 120 calorías
Primera opción de plato fuerte	120 g. (opción "light")	Plato fuerte de entre 200 a 300 calorías, con guarnición de hasta 120 calorías.
Segunda opción de plato fuerte	120 g.	
Tercera opción de plato fuerte	120 g. (si es carne deberá estar cocida, sin incluir huesos)	
Frijoles	Ración de 60 g.	Hasta 90 calorías c/u
Ensalada de verdura cocida con aderezo y crocantes	Libre de demanda.	
Ensalada de verdura cruda con aderezos y crocantes	Libre de demanda.	
Postre preparado o una fruta	100 g. Si es preparado no debe ser industrializado	Hasta 100 calorías
Pan y tortillas del día Chiles en vinagre o salsas preparadas Agua de frutas naturales con poca azúcar Servilletas	Libre de demanda.	68 calorías cada tortilla

   Los alimentos deben ser preparados, en la cocina del INAI o en las instalaciones del COMODATARIO, en forma higiénica y nutritiva.

Para tal efecto, el COMODATARIO deberá enviar vía correo electrónico a la Dirección de Desarrollo Humano y Organizacional (en adelante DDHO), 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 COMODATARIO 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 COMODATARIO deberá atender las observaciones que se le hagan para mejorar el servicio.

En la elaboración de los alimentos el COMODATARIO estará obligado a utilizar aceite bajo en colesterol, lo cual deberá estar indicado en los menús de su propuesta técnica, mismo que será verificado durante el desarrollo de la prestación del servicio contratado. Asimismo, no deberá reutilizar o reciclar los alimentos ni el aceite para preparaciones posteriores.

Una vez aprobados en forma mensual los menús semanales propuestos por el proveedor, la DDHO será la responsable de solicitar a la Dirección General de Comunicación Social y Difusión del INAI la publicación de los menús semanales en el vínculo electrónico de Intranet dispuesto para ello.

El COMODATARIO no podrá cambiar los menús mensuales revisados y aprobados por el INAI, salvo casos excepcionales que deriven de causas justificadas, y previa notificación por correo electrónico a la DDHO.

2. El COMODATARIO dispondrá de 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 Dirección de Recursos Materiales (en adelante DRM), adscrita a la Dirección General de Administración.

El horario de comida es de lunes a viernes de 13:30 a las 17:00 horas.

El precio de cada comida para los servidores públicos del INAI no será superior a $70.00 (Setenta pesos 00/100 Moneda Nacional) IVA incluido. No obstante, el COMODATARIO podrá ofrecer otras opciones para la comida que le resulten redituables.

El INAI, por necesidades de espacio y debido a eventos institucionales, podrá variar los horarios y días de servicio, así como retirar el mobiliario del área de comedor, previo aviso vía correo electrónico al COMODATARIO, por parte de la DRM, al menos con 72 horas de anticipación.

En forma adicional al servicio de comidas el COMODATARIO podrá ofrecer, durante el horario de ocupación y al precio que considere redituable, desayunos, café, postres, golosinas, refrescos y botanas, entre otros.

La vigencia del contrato será por 3 años (tres años) e iniciará al día siguiente de la notificación del fallo definitivo del procedimiento de que se trate.

Durante la vigencia del contrato, el INAI evaluará semestralmente la calidad en la prestación del servicio, en distintos rubros (calidad de alimentos, servicio, higiene e imagen, entre otros) mediante encuestas aplicadas a los usuarios. Al menos el 70% de los usuarios participantes en la encuesta deberá mostrar conformidad

con el servicio. En caso de que el COMODATARIO no apruebe la primera evaluación, el INAI por conducto de la DDHO, le comunicara el resultado de la evaluación, haciendo énfasis en aquellos aspectos que deberá mejorar a fin de seguir prestando el servicio de alimentos en las mejores condiciones de higiene y calidad para los usuarios, apercibiéndolo de que en caso de obtener un resultado negativo en la subsecuente evaluación semestral, el INAI sin responsabilidad de ningún tipo podrá revocar la asignación del Contrato.

3. El COMODATARIO, 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 COMODATARIO.

4. Se deberá presentar un "Proyecto de Comedor", que señale como mínimo lo siguiente:

   4.1. Características técnicas de los servicios.

   4.2. Productos a vender y servicios adicionales.

   4.3. Equipo a instalar.
   En el "Proyecto de Comedor" se deberá prever la venta de alimentos y bebidas en forma adicional al menú que se servirá en el horario de la comida.

   El COMODATARIO 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 el siguiente equipo y mobiliario:

   - Pizarrón o pintarrón para la publicación diaria de menús en la entrada del comedor,
   - Charolas individuales de servicio;
   - Racks para charolas con loza sucia;
   - Mesas cuadradas y/o rectangulares con cubierta de formaica, propileno, madera o PMD para 4 o 6 comensales (sin mantel) con las sillas correspondientes, para aprovechar al máximo los espacios del comedor y el patio inglés en su integridad.

   EL COMODATARIO deberá considerar un mínimo de 150 comensales, pero dicha cifra no deberá entenderse como una obligación del INAI de garantizar o cubrir esa cuota a favor de EL COMODATARIO.

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

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

4.5. 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.

4.6. 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.

El COMODATARIO se obliga a prestar el servicio con el personal calificado y técnicamente capacitado, además de un chef de tiempo completo en el INAI y un especialista acreditado en nutrición.

4.7. En su propuesta técnica, el COMODATARIO deberá acreditar, conforme al artículo 55 y al título cuarto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (Diario Oficial de la Federación del 1 de julio de 1992, última reforma publicada el 18 de diciembre de 2015), que cumple en sus 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.

Conforme a la norma citada el Distintivo "H" está sujeto a una vigencia anual, en virtud de lo anterior, el participante que resulte ganador deberá acreditar la plena vigencia del citado Distintivo durante todo el tiempo de la relación contractual con el INAI.

⇒ NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". El COMODATARIO 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.

⇒ El COMODATARIO de alimentación deberá presentar como mínimo 2 vehículos, cuando menos uno de ellos que cuente con caja refrigerante, y ambos con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas, los cuales deberán ser modelo 2011 o posterior y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa. De tales vehículos, los participantes deberán acreditar que hayan 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.

⇒ 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 propuesta la atención de 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 nuestro Instituto
- 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 COMODATARIO 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.

4.9. El COMODATARIO 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.

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

- Prestación del servicio de comedor para empleados del INAI.
- Manejo higiénico de los alimentos antes, durante y después de su elaboración.
- 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 diaria de la cocina y del comedor será responsabilidad exclusiva del COMODATARIO, debiendo ser extremadamente cuidadoso en mantenerlas en condiciones óptimas de higiene las paredes, enseres, utensilios y cristales, debiendo utilizar sustancias biodegradables.

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 DRM.

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 DRM, además de que todos los gastos erogados por dichos cambios, deberán correr por parte del COMODATARIO.

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 COMODATARIO, conforme a lo dispuesto para tal efecto en la Ley de Residuos Sólidos de la Ciudad de México (Gaceta Oficial de la Ciudad de México del 22 de abril de 2003, última reforma publicada el 18 de noviembre de 2015) y su Reglamento (Gaceta Oficial de la Ciudad de México del 7 de octubre de 2008).

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 COMODATARIO, 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 COMODATARIO, quien garantizará en todo momento su correcto uso y cuidado:

Cantidad	Descripción	Medidas
1	Fregadero de Dos Tarjas en Acero Inoxidable	1.30 *.72 metros
1	Fregadero con Dos Tarjas en Acero Inoxidable	2.70 metros
1	Fregadero con una Tarja en Acero Inoxidable	2.96 * 1.10 metros
1	Despachador de Comida de 6 Divisiones	2.05 * .70 metros

Además de lo siguiente:

Cantidad	Descripción	Medidas
1	Barra de Servicio Tina Fría	2.00 * 1.38 metros
1	Gabinete con Tina para Pan o Tortillas	2.05 * .70 metros

2. El COMODATARIO, 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, racks, etc.).

3. El COMODATARIO 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.

4. El COMODATARIO deberá equipar el comedor con sillas y mesas de un material que permita su fácil manejo y limpieza (se sugiere formaica, propileno, madera o PMD) en condiciones óptimas de servicio, rectangulares (medida sugerida 1.78 m x 0.87 m) y/o cuadradas (medida sugerida 0.87 m x 0.87 m), por lo cual los participantes 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.

5. La vajilla y utensilios de cocina serán de loza o vidrio en perfecto estado, y deberán ser proporcionados por el COMODATARIO. No se podrán usar artículos deteriorados.

6. El COMODATARIO deberá mantener en buen estado de limpieza y funcionamiento el mobiliario y útiles propios de la cocina.

7. La entrega de los bienes, instalaciones y equipo se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los mimos. Ambas partes practicarán bimestralmente un inventario de sus equipos y utensilios. Será responsabilidad del COMODATARIO mantener el equipo en óptimas condiciones, para lo cual la DDHO designará a una persona que será la responsable de 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 a dicha solicitud. 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, calidad, 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 COMODATARIO debe garantizar a la hora de transportar, resguardar, preparar y servir los alimentos.

2. 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	221		20%	
Enlace/Proyectista	162		40%	
Secretaria, Chofer, Auxiliar Administrativo	50		60%	
Número total	**433**	----------	----------	----------
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 COMODATARIO contará con una terminal o punto de venta, que será proporcionada por el proveedor de los vales electrónicos, con quien el COMODATARIO acordará la periodicidad del pago y las condiciones de trabajo.

En los casos en que por necesidades del servicio se encuentren en las instalaciones del Instituto personas ajenas al mismo, éstas podrán hacer uso del comedor cubriendo el costo total de los alimentos que consuman y observando las reglas del mismo.

Los servidores públicos que deseen consumir sus propios alimentos en el comedor institucional, podrán hacerlo, siempre y cuando, se sujeten en todo momento a las reglas dispuestas para su correcta operación.

3. Queda estrictamente prohibido recibir el vale electrónico de alimentación para el consumo de desayunos o cualquier otro alimento que no corresponda al menú de la comida.

4. El COMODATARIO 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 y, en su caso, el costo por la limpieza de la planta de tratamiento de agua del INAI por contaminación de grasa. Para tal efecto contará con un plazo de 15 días naturales, 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, programada para el 4 de septiembre de 2017.

   A manera de referencia, el COMODATARIO deberá considerar ofrecer diariamente el servicio de alimentación en el horario de la comida a un mínimo de 150 personas, sin que ello genere responsabilidad o compromiso del INAI para cubrir dicha cuota.

5. El personal del COMODATARIO 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, completo y adecuado a sus actividades, el cual debe cumplir con las siguientes características:

   PARA MUJERES:

   Bata o filipina larga, mandil o casaca, cofia 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, cofia 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.

6. Por ningún motivo el COMODATARIO podrá introducir y vender bebidas alcohólicas de cualquier tipo, ni cigarrillos.

7. El personal del COMODATARIO que labore en el comedor institucional, deberá abstenerse de fumar, masticar chicle y comer mientras prepara o sirve los alimentos, y omitirá alzar la voz, gritar o encender equipos de sonido, hacer uso de cualquier otro objeto susceptible de caer en los recipientes donde se preparen los alimentos, además de observar cortesía y respeto hacia los comensales que asistan al comedor.

8. El COMODATARIO no podrá hacer uso de las instalaciones con fines distintos a los establecidos, caso contrario será causa de terminación inmediata de la relación contractual.

9. El COMODATARIO deberá exhibir en una pizarra el precio ofertado, detallando el menú del día, así como en su caso las diferentes opciones de menú que ofrezca.

10. Asimismo, el COMODATARIO 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.

11. Durante la jornada, al COMODATARIO le estará permitida la venta de café, postres, refrescos, frutas, jugos, golosinas y otros (emparedados, tortas, sándwiches, helados, sincronizadas, chilaquiles, quesadillas, dulces, etc.), cuyo precio no será mayor al del mercado.

12. El COMODATARIO deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada mes y entregar una copia del certificado respectivo a la DRM.

13. El COMODATARIO 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 COMODATARIO, durante el periodo de prestación del mismo, deberá contar con sus respectivos carnets de sanidad vigente.

2. El COMODATARIO 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 Instituto Mexicano del Seguro Social en los tiempos establecidos por la propia Ley del Seguro Social y el Reglamento de Afiliación, así como al INFONAVIT, obligándose a mantener indemne al INAI de cualquier reclamación en su contra.

3. Será cuenta y responsabilidad exclusiva del COMODATARIO 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 COMODATARIO.

V. Visita a las Instalaciones del INAI

1. El día martes 8 de agosto de 2017 a las 10:00 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.

2. 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 participante 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 interesados 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.

3. Por su parte, 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 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 acceso a sus instalaciones al personal del INAI podrá ser motivo de descalificación del COMODATARIO.

"EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES A TRAVÉS DEL CRITERIO DE PUNTOS Y PORCENTAJES"

<table>
<tr><th rowspan="2">Rubro 1</th><th colspan="3">CAPACIDAD DEL PARTICIPANTE:</th><th>Puntos Esperados</th><th>Porcentaje Asignado</th></tr>
<tr><td colspan="3">Valoración de los recursos humanos y del equipamiento para la prestación del servicio requerido.</td><td>30</td><td>30%</td></tr>
<tr><td>1.1</td><td colspan="5">La capacidad de los recursos humanos que prestarán el servicio se evaluará a partir de considerar su experiencia, competencias o habilidades en el trabajo.</td></tr>
<tr><td>1.1.1</td><td>Capacidad de los recursos humanos</td><td>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:

<table><tr><th colspan="2">Para Atención del Servicio a Personal</th></tr><tr><th>Puesto</th><th>Cantidad</th></tr><tr><td>Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina</td><td>1</td></tr><tr><td>Chef o Cocinero (a) en Jefe</td><td>1</td></tr></table>
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.

Cada currículum vitae deberá 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 de sus servicios.

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 o por la Secretaría de Turismo o por cualquier entidad pública o privada, o bien, Diplomas de Cursos Recibidos, o bien, 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.</td><td>3</td><td>3%</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Deberá acreditar la experiencia solicitada mediante la presentación de su currículum vitae:

<table><tr><th>Años de Experiencia Acreditados</th><th>Puntos Otorgados</th></tr><tr><td>Acredita 5 años o más</td><td>3 puntos</td></tr><tr><td>Acredita 4 años</td><td>2 puntos</td></tr><tr><td>Acredita 3 años</td><td>1.5 puntos</td></tr><tr><td>Acredita 2 años</td><td>Un punto</td></tr><tr><td>Acredita un año</td><td>0.50 puntos</td></tr></table>
El INAI se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el participante.</td>
<td>3</td>
<td>3%</td>
</tr>
<tr>
<td>1.1.2</td>
<td>Competencia o habilidad en el trabajo</td>
<td>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:

Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina: Profesionista con grado de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, o Preparación Técnica equivalente, 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 el presente concurso, o bien, 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 o Preparación Técnica equivalente, 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 el presente concurso, o bien, 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: 1.5 puntos
Gerente de Piso y/o Supervisor de Cocina
Título y/o cédula profesional de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, o cédula profesional que acredite Preparación Técnica equivalente 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 el presente concurso, o bien, Constancia de Habilidades expedida</td>
<td>3</td>
<td>3%</td>
</tr>
</table>

		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.			
		Certificado o constancia de estudios de 100% de créditos concluidos de nivel Licenciatura o de la Preparación Técnica equivalente emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública. No presenta certificado o constancia de estudios, ni certificado emitido por la Secretaría de Turismo.	**0.5 Puntos** **0 Puntos**		
		Chef o Cocinero (a) en Jefe Título y/o cédula profesional y/o constancia de estudios de Licenciatura en Nutrición, o en Gastronomía, o Preparación Técnica equivalente 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 el presente concurso, o bien, 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. Certificado o constancia de estudios de 100% de créditos concluidos de nivel Licenciatura o Preparación Técnica equivalente emitido por una institución pública o privada, con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública. No presenta certificado o constancia de estudios, ni certificado emitido por la Secretaría de Turismo	**1.5 puntos** **0.5 puntos** **0 puntos**		
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):		**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 3 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	**1.5 puntos**		

		en 2 comedores, prestando el tipo de servicio objeto del presente concurso.			
		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 (planta de proceso)** **Descripción** **(Deberá acreditarlas con las escrituras a su nombre, contrato de arrendamiento, o comprobante de domicilio expedido a nombre del participante y fotografías del inmueble respectivo)** **Instalaciones Productivas** Instalaciones propias o rentadas que se localicen en el 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. Las que deben contar con al menos: Almacén de secos Almacén de productos químicos de limpieza 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 -30°c.		**4**	**4%**
			Equipo de cocción industrial (Sartenetas, marmitas, Estufón 2 o 3 quemadores)		
			Horno tipo Rational industrial a vapor y convección.		

		Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, molinos industriales para carne, etc.). Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada. En caso de que los participantes cuenten con un equipamiento mayor al mínimo requerido, deberán destacarlo en su propuesta. Se otorgarán los puntos de la siguiente manera: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido. **3 Puntos** Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido. **2 Puntos** Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido. **1 Punto**		
		2. Transporte especializado para alimentos preparados. Se requieren vehículos con las siguientes características: CANTIDAD ESPECIFICACIONES 2 (DOS) VEHÍCULOS, CUANDO MENOS UNO CON CAJA REFRIGERANTE, Y AMBOS CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS El participante deberá acreditar que los vehículos son de modelo 2011 o posterior y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa, el logotipo de la empresa y el número de placa. Deberá acreditar que tales vehículos hayan 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 estos 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 debidamente suscrito, acompañado de la licencia sanitaria de la empresa fumigadora y de su inscripción ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el giro detallado. 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. Acredita 2 o más vehículos **1 puntos** Acredita un vehículo **0.5 puntos** No acredita vehículos **0 punto** 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	Participación de MIPYMES que 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	Cumplimiento de Normas para la calidad requerido por la convocante.	Los participantes deberán presentar las siguientes certificaciones con las cuales acreditarán el cumplimiento de la normatividad aplicable en el presente procedimiento de concurso: a) 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 ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (en adelante EMA), cuya antigüedad no podrá ser mayor a 3 (tres) meses previos a la publicación de la presente convocatoria, la cual deberá	**13**	**13%**

		presentar resultado del 100% de cumplimiento y se deberá acompañar de copia de la acreditación del laboratorio. b) El "DISTINTIVO H" de sus instalaciones operativas, el cual deberá estar vigente y corresponder exactamente al domicilio que aparezca en su Aviso de Funcionamiento, según la NMX-F-605-NORMEX-2015 "Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004). Conforme a la norma citada el Distintivo "H" está sujeto a una vigencia anual, en virtud de lo anterior, el participante que resulte ganador deberá acreditar la plena vigencia del citado Distintivo durante todo el tiempo de la relación contractual con el INAI.		
		c) Tener a sus 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.		
		d) 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. **<u>Total de puntos a asignar:</u>** **13 puntos, siempre y cuando se cumpla con todos y cada uno de los requisitos señalados.** **En caso que cuente con 3 de los 4 requisitos, se le asignará 9 puntos.** **En caso que cuente con 2 de los 4 requisitos, se le asignará 6 puntos.** **En caso que cuente con 1 de los 4 requisitos, se le asignará 3 puntos**		

Rubro 2	**EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL PARTICIPANTE:**		**Puntos esperados**	**Porcentaje asignado**
	Valoración de la experiencia y especialidad del participante.		**12**	**12 %**
	Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar, que el participante acredite haber desempeñado, así como el efectivo cumplimiento de los mismos.			
2.1	Experiencia y Especialidad del participante	El participante deberá 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 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 para empleados, en un periodo no mayor a 5 años de su formalización, acompañada de la copia legible de los contratos con los que acredite la prestación del servicio de alimentación para empleados. Asimismo, 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. La convocante asignará el máximo de puntuación al participante que acredite 1 (un) contrato por cada año, en un periodo de 5 (cinco) años, con su respectiva carta de liberación. 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 para el máximo de años acreditados** **6 puntos** **Ningún aspecto acreditado.** **0 puntos** ESPECIALIDAD: **Puntos para el máximo de contratos acreditados.** **6 puntos** **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:		Puntos esperados	Porcentaje asignado
	Valoración de la metodología, procedimientos y estructura organizacional para garantizar el efectivo cumplimiento de las especificaciones técnicas.		9	9%
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 que indique la forma en que dará cumplimiento a todas y cada una de las especificaciones señaladas en el Anexo Técnico, en los siguientes aspectos: • Procedimiento para la prestación del servicio de alimentación para empleados, considerando un mínimo de 150 comidas diarias. • 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. • Detalle de las medidas de higiene del personal que brindará el servicio relativas a la portación de uniforme, aseo personal y prohibición de fumar, comer o mascar chicle durante la prestación del servicio. La Convocante asignará el total de puntos a la propuesta que desarrolle todos los requerimientos; en caso de un cumplimiento parcial, se asignará 1.5 puntos.	**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 el Anexo Técnico de la presente convocatoria, especialmente el relativo a las medidas de seguridad e higiene, cumplimiento de normas oficiales mexicanas y mecanismos o medidas de control de calidad e higiene en todos los productos que se manejen para la prestación del servicio (Punto 4 y sus subincisos "Proyectos de Comedor" del Anexo Técnico) La Convocante asignará el total de puntos a la propuesta que desarrolle todos los requerimientos; en caso de un cumplimiento parcial, se asignará 1.5 puntos.	**3**	**3%**

3.1.3	Esquema estructural de la 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. La Convocante asignará el total de puntos a la propuesta que presente el organigrama requerido; caso contrario, no se asignarán puntos.	**3**	**3%**

	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO		**Puntos esperados**	**Porcentaje asignado**
Rubro 4	Valoración del mobiliario y equipamiento para brindar óptimamente el servicio		**9**	**9 %**
	Conforme lo previsto en el Anexo Técnico, el participante deberá acreditar contar con el mobiliario para brindar el servicio de comedor en las instalaciones del Instituto.			
4.1	Mobiliario y equipamiento para brindar el servicio.	El participante deberá mostrar un listado del mobiliario y equipo a instalar por cuenta suya, el cual debe estar acompañado de muestras físicas, fotografías o catálogos, o presentación en medio electrónico o gráfico que permita su presentación, así como un croquis de la distribución de los mismos en la cocina y comedor del INAI. Dicho mobiliario consistirá en las mesas, sillas, refrigeradores, hornos de microondas, licuadoras, vajillas, cafeteras, racks, charolas trapezoidales de plástico o fibra de vidrio, loza, 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 del INAI. La vajilla y utensilios de cocina serán de loza o vidrio en perfecto estado. No se podrán usar artículos deteriorados o vasos, platos o cubiertos desechables. Dentro de ese mobiliario, el participante deberá considerar equipar el comedor con sillas y mesas de un material que permita su fácil manejo y limpieza (formaica, propileno, madera o PMD) en condiciones óptimas de servicio ya sean rectangulares (medida sugerida 1.78 m por 0.87 m) y/o cuadradas (medida sugerida 0.87 m por 0.87 m).	**9**	**9%**

		El participante debe incluir en su propuesta, copia simple de la o las facturas de mobiliario que colocará en el comedor cuya antigüedad no debe ser mayor a 3 años. O bien, el participante deberá acompañar a dicho listado una carta suscrita por su representante legal en la cual se comprometa a adquirir y colocar el mobiliario en un plazo no mayor a 15 días naturales contados a partir de la fecha del fallo. El participante deberá considerar estar en aptitud de brindar un servicio diario mínimo de comidas para 150 personas. La Convocante asignará el puntaje de la siguiente forma: **Al participante que acredite todos los requerimientos de mobiliario, incluyendo la o las facturas del mismo: 9 puntos** **Al participante que acredite todos los requerimientos de mobiliario, pero acompañando una carta suscrita por su representante legal en la cual se comprometa a adquirir y colocar el mobiliario en un plazo no mayor a 15 días: 6 puntos.** **Al participante que acredite parcialmente los requerimientos de mobiliario, exhibiendo la factura o la carta compromiso: 3 puntos.**		
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:			**40 puntos**	

Se entenderá por propuesta solvente aquélla que cumplan con todos los requerimientos legales y técnicos solicitados por el INAI, y obtenga una puntuación técnica mínima de 40 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 40 puntos.

- La evaluación de las propuestas se dividirá de la siguiente manera:
  - 60% la propuesta técnica y
  - 40% la oferta económica.
- Para la evaluación económica se tomará 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 Instituto, será aquella que reúna la mayor puntuación o unidades porcentuales, considerando la sumatoria de ambas propuestas.

ANEXO 2

ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD

_____(Nombre del representante legal)_____, 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. **001-17**

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:
Número de la escritura pública en la que consta la reforma de su acta constitutiva. Fecha:
Nombre, fecha, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de las mismas reformas y número y fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio de las reformas al acta constitutiva:
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)
Nombre del representante legal

Notas: 1.

1. El presente formato deberá ser requisitado en su totalidad según corresponda (persona física o moral), la omisión de alguno de los datos en el llenado del formato podrá ser motivo para desechar su proposición.
2. En caso de contar con correo electrónico deberá señalarlo y, en caso contrario, manifestar que no cuenta con el mismo. La omisión de este requisito no será motivo para desechar su proposición.
3. El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.
4. En caso de que el participante no cuente con reformas a su Acta Constitutiva, deberá señalarlo en el apartado correspondiente como NA.

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

_____(Nombre del representante legal)_____, 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. 01-17**_____.

[Número de página]

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 2017

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".----------

Anexo 8

(Aplica solo para el Participante adjudicado)

FORMATO DE NO CONFLICTO DE INTERESES
(Artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas)

_____ **de 2017**

INSTITUTO NACIONAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES
Av. Insurgentes Sur 3211, Col. Insurgentes Cuicuilco,
Delegación Coyoacán, Ciudad de México, C.P. 04530.
P r e s e n t e

Me refiero al concurso público de carácter nacional número 01-17, referente a la **"Prestación del servicio de alimentación para el personal del INAI"** en el que mi representada, la empresa _____., resultó adjudicada.

Al respecto y con fundamento en lo dispuesto en el Artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas que señala *"...Cerciorarse, antes de la celebración de contratos de adquisiciones, arrendamientos o para la enajenación de todo tipo de bienes, prestación de servicios de cualquier naturaleza o la contratación de obra pública o servicios relacionados con ésta, que el particular* ***manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés.*** *... En caso de que el contratista sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad"*, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada conoce el contenido del artículo citado, por lo que los socios y accionistas que ejercen control sobre la sociedad no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés.

A t e n t a m e n t e
El participante
Nombre de la empresa

C. _____
Representante legal