



ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO

<p>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No.: LA-014000999-E10-2020</p>	<p>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS), LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO (PROFEDET) Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (INFONACOT)</p>
---	---

En la Ciudad de México siendo las 17:30 horas, del día 28 de febrero de 2020 en la Sala de Procesos Licitatorios de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, ubicada en Boulevard Adolfo López Mateos No. 1968, piso M2, Colonia Los Alpes, Alcaldía Álvaro Obregón, Código Postal 01010, Ciudad de México; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente Acta, con objeto de llevar a cabo el Fallo de la Licitación Pública citada al rubro, de conformidad con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley), así como lo previsto en el Título IV Numeral 5 de la convocatoria del proceso en que se actúa.

El acto fue presidido por el Lic. Abelardo Ignacio Garrido Pozas, servidor público designado por la Convocante, con la autoridad conferida por el primer párrafo del numeral 37, de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, en concordancia con el artículo 47, segundo párrafo del Reglamento de la Ley.

A continuación, se da a conocer a los licitantes el resultado de la evaluación de las propuestas presentadas:

Documentación Legal y Administrativa.

En apego al artículo 36 de la Ley, así como al Título IV., numeral 9 de la convocatoria de licitación, la Dirección de Adquisiciones y Almacenes, realizó la revisión de la documentación legal-administrativa de las propuestas presentadas por los siguientes licitantes: CAFE BERSA S. DE R.L. DE C.V. y COMIDA HIGIENICA Y SALUDABLE SA DE CV, determinando que cumplieron con todos y cada uno de los documentos solicitados, por lo que sus propuestas son susceptibles de la evaluación técnica y económica correspondiente.

Evaluación Técnica.

Mediante oficio número 512.2 / 157 /2020, de fecha 28 del presente mes y año, suscrito por la Lic. Gabriela Calzada Santana Directora de Administración de Servicios Generales, remite la evaluación técnica, en cumplimiento a lo que establece el artículo 36 de la Ley, así como a lo dispuesto en el Capítulo III. PROPUESTAS, numeral 2. Propuesta Técnica de la convocatoria de esta Invitación, el cual se anexa a la presente acta.

Evaluación Económica.

De conformidad con el Capítulo III. PROPUESTAS, numeral 3, de la convocatoria, se verificó el cumplimiento de lo siguiente:

[Handwritten signatures and initials]



ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO

<p>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No.: LA-014000999-E10-2020</p>	<p>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS), LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO (PROFEDET) Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (INFONACOT)</p>
---	---

Por lo que respecta a la propuesta presentada por el licitante COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE S.A. DE C.V. en participación conjunta con COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO S.A. DE C.V., al haber obtenido una puntuación porcentual técnica de 42.5 su propuesta no es susceptible de evaluación económica. La propuesta que fue evaluada económicamente, fue la del licitante CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V., al obtener técnicamente 58.5 puntos porcentuales.

DESCRIPCIÓN	CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.	PROPUESTA MÁS BAJA	
		CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.	
SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL	\$ 244.00	\$	244.00
PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO	\$ 124.00	\$	124.00
INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES	\$ 62.00	\$	62.00
	SUBTOTAL \$ 430.00	\$	430.00
	I.V.A. \$ 68.80	\$	68.80
	TOTAL \$ 498.80	\$	498.80

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS ECONÓMICAMENTE \$ 40.00

LICITANTE	PUNTUACIÓN O UNIDADES PORCENTUALES ASIGNADAS A LA PROPUESTA ECONÓMICA	PUNTUACIÓN O UNIDADES PORCENTUALES ASIGNADOS A LA PROPUESTA TÉCNICA	EVALUACIÓN COMBINADA DE PUNTOS O UNIDADES PORCENTUALES
CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.	40	58.5	98.5

Derivado de lo anterior, se informa que se verificó en la página de la Secretaría de la Función Pública, en el apartado de proveedores y contratistas sancionados, resultando que la empresa **CAFE BERSA S. DE R.L. DE C.V.**, no se encuentra inhabilitada, como lo establecen los artículos 50 fracción IV y 60 de la Ley.

A continuación, en los términos del artículo 36 bis de la Ley y de conformidad con el criterio de adjudicación establecido en el Título IV. Procedimiento, numeral 9 de la Convocatoria, se da a conocer el nombre del licitante adjudicado cuya propuesta dio fiel cumplimiento a los requisitos administrativos, legales, técnicos y económicamente resultaron ser los más convenientes para esta Secretaría.

CAFE BERSA S. DE R.L. DE C.V.

[Handwritten signatures and initials]



ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO

<p>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No.: LA-014000999-E10-2020</p>	<p>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS), LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO (PROFEDET) Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (INFONACOT)</p>
---	---

De conformidad a lo señalado en los artículos 37 y 46 de la Ley, se hace del conocimiento al licitante adjudicado CAFE BERSA S. DE R.L. DE C.V., que deberá firmar el contrato correspondiente dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes contados a partir de esta fecha, en el domicilio y hora establecido en la convocatoria que nos ocupa y deberá presentar el día hábil siguiente a la notificación de la presente acta, la documentación especificada en el Título V, numeral 1 "Firma del contrato".

Asimismo, se informa al licitante adjudicado, que de encontrarse en el supuesto comprendido en el artículo 48, fracción II de la Ley y en el Título VI, Numeral 2 "Garantía de Cumplimiento" de la convocatoria, deberá presentar una garantía que consistirá en el 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado antes de impuestos, la cual presentará dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del contrato.

Con fundamento en el artículo 37 y 37 Bis de la Ley y 49 último párrafo del Reglamento, para efectos de notificación la presente acta se publicará en Compranet, en la dirección electrónica: <https://compranet.hacienda.gob.mx> y se fijará en el tablero de la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicado en el piso 5, de estas instalaciones, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido.

De conformidad con el artículo 26 penúltimo párrafo de la Ley, se hace constar que a este acto no asistió ninguna persona que haya manifestado interés de asistir como observador en el mismo.

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto, siendo las 18:30 horas, del día de su inicio.

Esta Acta consta de cuatro fojas útiles y 9 de anexo, las cuales son firmadas para los efectos legales y de conformidad por los asistentes a este evento, quienes reciben copia de la misma.

POR LA SECRETARIA.

Nombre	Área	Firma
Lic. Abelardo Ignacio Garrido Pozas	Director de Adquisiciones y Almacenes	
Lic. Anaid Dzoara Galicia Chapa	Jefa de Departamento de Contratación Estudios Consultoría y Eventos	

[Handwritten signatures and initials on the right margin]



TRABAJO

SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL



2020

LEONA VICARIO
SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Unidad de Administración y Finanzas
Dirección General de Recursos Materiales y
Servicios Generales
Dirección de Adquisiciones y Almacenes

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO

<p>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No.: LA-014000999-E10-2020</p>	<p>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS), LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO (PROFEDET) Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (INFONACOT)</p>
---	---

Nombre	Área	Firma
C.P. Sandra Toriz Becerra	Jefa de Departamento de Supervisión de Servicios, Comedor y Eventos	
Lic. Rodolfo Humberto Romo González	Representante de la PROFEDET	
Lic. Brenda Alexandra Campos Guevara	Representante de la PROFEDET	
Mtra. Rosa Angélica Tejeda Cordero	Representante del INFONACOT	
Lic. María Cristina Alonso Valencia	Representante del INFONACOT	
Lic. Karún, Yamín Yatani Verástegui	Representante de la Dirección General de Asuntos Jurídicos.	

POR EL ORGANO INTERNO DE CONTROL

NOMBRE	FIRMA
Lic. Pedro Luis Parral Verdiguél	

----- FIN DEL ACTA -----



Oficio: 512.2/ **157** /2020.

Asunto: Entrega de evaluación por puntos y porcentajes del servicio de alimentación en los comedores de la STPS, PROFEDET e INFONACOT.

Ciudad de México, a 28 de febrero de 2020.

ABELARDO IGNACIO GARRIDO POZAS
Director de Adquisiciones y Almacenes
Presente.

Por este conducto hago entrega del Resultado de la Evaluación por Puntos y Porcentajes del Procedimiento de Licitación Pública Nacional Electrónica N° LA-014000999-E10-2020, relativa a la contratación del Servicio de alimentación al personal en los comedores de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), la Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo (PROFEDET) y el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (INFONACOT).

Sin otro particular por el momento, aprovecho la oportunidad para enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE

**LA DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN DE
SERVICIOS GENERALES**

GABRIELA CALZADA SANTANA

C.c.p.-
Abelardo Ignacio Garrido Pozas. - Director de Adquisiciones y Almacenes. - Para su conocimiento. - Presente.
Roberto Ibarra Garciglia. - Director de Administración de la PROFEDET. - Para su conocimiento. - Presente.
Rosa Angélica Tejeda Cordero. - Directora de Recursos Humanos del INFONACOT. - Para su conocimiento. - Presente.

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD:

SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA N° LA-014000999-E10-2020 RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES

PROCEDIMIENTO:

CATEGORÍA DE SERVICIO	COMPARTAMENTO CONVULSIONADO DE PARTICIPACIÓN FINANCIERA	
	CONVENIO	NO CONVENIO
6.1	V	V
6.2	V	V
6.3	V	V

Los licitantes deberán presentar copia simple de una carta bajo protesta de decir verdad firmada por su representante legal, en donde indique que sus proveedores de carnes cuentan con certificación TIF, y copia simple de evidencia, de que estos mismos proveedores se encuentran inscritos en directorio de establecimientos TIF de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

Los licitantes deberán presentar copia simple del análisis de Laboratorio, debiendo demostrar que la carne de res que oferta se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre de su proveedor de carnes, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la E.M.A. (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) y contar con antigüedad no mayor a tres meses, a la fecha de la presentación de su propuesta.

Los licitantes deberán anexar copia simple de la consulta de opinión positiva ante el SAT, ante el IMSS e INFONAVIT, con una vigencia de no más de treinta días naturales anteriores a la presentación de su propuesta, para el caso que el personal este contratado por medio de un outsourcing, deberá enviar la opinión positiva del outsourcing y acreditar con documento vinculatorio entre el outsourcing y su representada.

Por la STPS:

Vo. Bo.

Sandra Toriz Becerra
 Jefa de Departamento de Supervisión de Servicios, Comedor y Eventos

[Firma]

Por la PROFEDET:

Vo. Bo.

Brenda Alexandra Campos
 Cueva Analista Técnica

[Firma]

Por el INFONACOT:

Vo. Bo.

Elaboró

Maria Cristina Alonso Valencia
 Subdirectora de Administración de Recursos Humanos

[Firma]

[Firmas manuscritas]

28 DE FEBRERO DE 2020

SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA N° LA-014000999-EIO-2020 RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN LOS COMEDORES DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, LA PROCURADURÍA FEDERAL DE LA DEFENSA DEL TRABAJO Y EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES

CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.		COMIDA HIGIÉNICA Y SALUDABLE, S.A. DE C.V. QUIEN PARTICIPA DE MANERA CONJUNTA CON COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO, S.A. DE C.V.	
PUNTAJE OBTENIDO:	58.5	PUNTAJE OBTENIDO:	42.5

Por la STPS:

Elaboró

Sandra Toriz Becerra
Jefa de Departamento de Supervisión
de Servicios, Comedor y Eventos

Vo. Bo.

Gabriela Calzada Santana
Directora de Administración de

Por la PROFEDET:

Elaboró

Brenda Alexandra Campos Guevara
Analista Técnica

Vo. Bo.

Rodolfo Humberto Romo González
Subdirector de Servicios Generales

Por el INFONACOT:

Elaboró

María Cristina Alonso Valencia
Subdirectora de Administración de
Talento Humano

Vo. Bo.

Rosa Angélica Tejeda Cordero
Directora de Recursos Humanos

EVALUACIÓN TÉCNICA

El total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta técnica, deberá tener un valor numérico máximo de 60. La calificación mínima requerida en la evaluación para que la propuesta técnica se considere solvente será de 45 puntos. Los 40 puntos restantes (para hacer un total de 100 puntos máximos) será la propuesta económica de acuerdo con el modelo de propuesta económica de esta convocatoria:

LOS RUBROS A EVALUAR TÉCNICAMENTE SON LOS SIGUIENTES:

NÚMERO DE RUBRO	RUBRO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTOS OBTENIDOS
I	CAPACIDAD DEL LICITANTE	24 PUNTOS	22.5
II	EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	16 PUNTOS	0.0
III	PROPUESTA DE TRABAJO	12 PUNTOS	12.0
IV	CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	8 PUNTOS	8.0
TOTAL		60 PUNTOS	42.5

Los requisitos y criterios para evaluar las propuestas técnicas para la partida única, así como los puntos que se otorgan, son los siguientes

I. CAPACIDAD DEL LICITANTE

1. CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS (6 PUNTOS)

Para la ejecución del servicio de alimentación al personal en los comedores de la STPS, PROFEDET e INFONACOT, contemplada en la presente convocatoria el licitante deberá contar con:

AJUSCO	ALPES	FÉLIX CUEVAS	MORENA	VERTIZ	INSURGENTES	PLAZA DE LA REPUBLICA
1 ENCARGADO(A) DE UNIDAD						
1 COCINERO (A)	1 COCINERO (A)				1 COCINERO (A)	
5 COLABORADORES	10 COLABORADORES	4 COLABORADORES	7 COLABORADORES	3 COLABORADORES	5 COLABORADORES	5 COLABORADORES
1 NUTRIÓLOGO						

a) Experiencia en la materia de recursos humanos: Puntos máximos 2.5.

Se le otorgará mayor número de puntos al licitante que compruebe mediante curriculum vitae mayor experiencia en asuntos relacionados con la materia del servicio de suministro de alimentación, respecto del personal siguiente:

			PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Encargados de Comedor	De 3 años en adelante	1 PUNTO	1.0	Se acredita mas de 3 años de experiencia, en cada uno de los encargados
	De 2 años en adelante	0.5 PUNTOS		
	Menos de un año	0 PUNTOS		
Nutriólogo	De 3 años en adelante	1 PUNTO	1.0	Cumple con los años máximos de experiencia requeridos.
	De 2 años en adelante	0.5 PUNTOS		
	Menos de un año	0 PUNTOS		
Cocinero (a)	De 3 años en adelante	0.5 PUNTOS	0.5	Cumple con los años máximos de experiencia requeridos.
	De 2 años en adelante	0.2 PUNTOS		
	Menos de un año	0 PUNTOS		

b) Competencia o habilidad académica y/o profesional: Puntos máximos 2.

Se le otorgarán puntos al licitante que compruebe mediante título, certificados o cédulas de nivel de estudios del personal solicitado para prestar el servicio conforme a lo siguiente:

			PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Encargados de Comedor	Pasantes o Titulados de Licenciatura (carta de pasante o cedula profesional) en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	1 PUNTO	1.0	Presentan cédula de licenciatura en nutrición de 7 encargados.
	Con Carrera Técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	0.5 PUNTOS		
Nutriólogo	Pasantes o Titulados de Licenciatura (carta de pasante o cedula profesional) en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	1 PUNTO	1.0	Presentan cédula de licenciatura en nutrición.
	Con Carrera Técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	0.5 PUNTOS		

c) Dominio de herramientas: Puntos máximos 1.5.

			PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Presenta en copia simple de las constancias en el curso Manejo Higiénico y Preparación de Alimentos de toda la plantilla propuesta.		1.5 PUNTOS	1.5	Acreditó curso de toda la plantilla propuesta "Manejo Higiénico de los alimentos".

2. CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS Y EQUIPAMIENTO (16.5 PUNTOS)

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
El licitante deberá de demostrar que cuenta con capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se derivan del contrato de la presente licitación. Acreditando en copia simple con la declaración fiscal Anual correspondiente al ejercicio 2018 y la última declaración fiscal provisional del Impuesto Sobre la Renta que deberá ser presentado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en la que se demuestre que los ingresos del licitante son equivalentes hasta el 20% del monto total de su propuesta económica; los cuales deberán de contener el sello de recepción del Servicio de Administración Tributario (SAT) o de la Institución Bancaria receptora de dicha información y en caso de que se hayan presentado por medio electrónico (Internet) éstas deberán contener el sello digital de recibido. Presenta la declaración fiscal Anual correspondiente al ejercicio 2018 y la última declaración fiscal provisional del Impuesto Sobre la Renta de 2019.	2 PUNTOS	2	El licitante demuestra que cuenta con la capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se derivan del contrato de la presente licitación.
El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:	14.5 PUNTOS	14.5	
Copia simple de Certificación HACCP (Análisis de Riesgo y Punto Críticos de Control) en cocina central.	2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de certificación.
Copia simple de certificados de su cocina central de: a. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) (Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos). b. HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). c. NMX-CC-9001-IMNC-2015 (ISO 9001:2015) (Sistema de Gestión de la Calidad). d. NMX-SAA-14001-IMNC-2015 (ISO 14001:2015) (Sistema de Gestión Ambiental). e. NMX-SAST-001-IMNC-2008 (OHSAS 18001:2007) (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo).	2.5 PUNTOS	2.5	Presenta copia de los certificados.
Copia simple de la licencia sanitaria de la empresa y/o aviso de funcionamiento, referente al giro de alimentos de la cocina central ubicada en la Ciudad de México.	1.5 PUNTO	1.5	Presenta copia simple de la licencia sanitaria.
Copia simple del Distintivo H en su cocina central vigente, así como el contrato de Auditoría Sanitaria y Mantenimiento anual del Distintivo en cita, celebrado por un instructor autorizado con registro ante la Secretaría de Turismo; acompañado de copia simple del listado de verificación de la norma NMX-F-605-NORMEX-2018 debidamente requisitado y firmado por el o los responsables de la verificación.	2 PUNTOS	2.0	Presenta copia del Distintivo H, de su cocina central.
Copias simples del comprobante de las dos últimas fumigaciones efectuadas en las instalaciones de su cocina central, así como su contrato anual vigente, cuadro de rotación de productos a utilizar, fichas técnicas de los productos, así como la autorización y registros ante la CICOPLAFEST de aquellos productos que así lo requieran y copia simple de la Licencia Sanitaria de la empresa que proporciona el servicio.	1.5 PUNTO	1.5	Presenta copias de los comprobantes de las dos últimas fumigaciones en su cocina central.
Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple del certificado "distintivo H" de cuando menos TRES establecimientos en los que lo haya obtenido previamente dicho distintivo, con una antigüedad no mayor a un año.	1 PUNTO	1.0	Presenta copias de certificados "Distintivo H", con antigüedad no mayor a un año.
Copia simple de cuando menos un contrato en el que demuestre que prestó el servicio de box lunch.	2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de contrato donde prestó el servicio de box lunch.
Presentar evidencia de que la cocina central se encuentra ubicada en la Ciudad de México (mediante escritura pública o contrato de arrendamiento vigente que cubra el periodo que abarcará el contrato objeto de la presente licitación) anexar además fotografías del inmueble y relación del equipo con el que cuenta dentro de dichas instalaciones.	2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de evidencias de que su cocina central se encuentra en la Ciudad de México.

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
3. Participación de personal con discapacidad, lo cual acreditará mediante aviso de alta al régimen obligatorio IMSS, de trabajadores con discapacidad. Para ser válido esté rubro contar con una plantilla mínima del 5% con una antigüedad no inferior a seis meses de acuerdo al artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.	0.5 PUNTO	0.0	No presenta documentación que acredite la participación de personal con discapacidad.
4. Participación de MIPYMES. Constancia de Registro de Innovación Tecnológica relacionada directamente con la prestación del servicio de que se trate, emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), la cual no podrá tener una vigencia mayor a cinco años.	0.5 PUNTO	0.0	No presenta documentación que acredite la participación de MIPYMES.
5. Aplicación de políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.	0.5 PUNTO	0.0	Presenta folletos, sin embargo no presenta documentación que acredite la aplicación de políticas y prácticas de igualdad de género emitidas por las autoridades facultadas.

II. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (16 PUNTOS)

1. EXPERIENCIA DEL LICITANTE (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Copia simple de contratos con vigencia explícita debidamente formalizados y concluidos, celebrados con instituciones públicas o privadas, en los que haya prestado el servicio de la misma naturaleza de esta licitación y de cuando menos 1,000 servicios diarios.	8 PUNTOS	0	Las cantidades de la comida y desayuno son completamente ilegibles, por lo que no se puede acreditar los 1000 servicios.
de 6 meses a 1 año	2 PUNTOS		
1 año un mes a 2 años	4 PUNTOS		
2 años un mes a 3 años	6 PUNTOS		
3 años un mes en adelante	8 PUNTOS		

2. ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
Copia simple de contratos debidamente formalizados y concluidos, celebrados con Instituciones públicas o privadas, en los que haya prestado el servicio de la misma naturaleza de esta licitación y de cuando menos 1,000 servicios diarios, anexando Curriculum Empresarial con la relación de clientes que contenga el nombre del responsable, domicilio, teléfono y/o correo electrónico.		8 PUNTOS	0	No presenta su curriculum empresarial.
1 contrato	2 PUNTOS			
2 contratos	4 PUNTOS			
3 contratos	6 PUNTOS			
4 contratos o mas	8 PUNTOS			

III. PROPUESTA DE TRABAJO (12 PUNTOS)

Se distribuirá el puntaje de la siguiente manera:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
Menús cíclicos para cinco semanas con cálculo nutricional y con recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas, 5 menús cíclicos de emergencia con cálculo nutricional y con recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas Y 3 opciones de box lunch considerando los elementos establecidos en el anexo técnico.		6 PUNTOS	6	Presenta copias de menús cíclicos para cinco semanas con cálculo nutricional y con recetas estándar.
Carta compromiso en papel membretado de la empresa que en caso de resultar ganador se obliga a cubrir el costo y a realizar por su cuenta los análisis clínicos al personal y microbiológicos a alimentos y superficies vivas las cuales se entregarán el primer mes del inicio del contrato al Departamento de Supervisión de Servicios, Comedor y Eventos.		6 PUNTOS	6	Presenta copia de carta compromiso.

IV. CUMPLIMIENTO DE CONTRATO (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
De los contratos presentados para acreditar la experiencia y/o especialidad, los licitantes deberán presentar respecto de cada uno de ellos, el documento en el que conste la cancelación de la garantía de cumplimiento respectiva, la manifestación expresa de la contratante sobre el cumplimiento total de las obligaciones contractuales o de cualquier otro documento con el que corrobore dicho cumplimiento.		8 PUNTOS	8	Presenta copias de documentos que corroboran el cumplimiento de los contratos presentados para acreditar la experiencia y/o especialidad.
Cumplimiento de 1 contrato	2 PUNTOS			
Cumplimiento de 2 contratos	4 PUNTOS			
Cumplimiento de 3 contratos	6 PUNTOS			
Cumplimiento de 4 contratos o más	8 PUNTOS			

El puntaje mínimo para evaluar la propuesta técnica será de 45 puntos. Las propuestas que no cumplan con el puntaje mínimo serán desechadas.

La suma de los puntos obtenidos conformará el **TPT=TOTAL DE PUNTACIÓN ASIGNADOS A LA PROPUESTA TÉCNICA**, este total equivale al 50% para el criterio de adjudicación del contrato.

I. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica equivale al 40% para el criterio de adjudicación del contrato.

Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la propuesta económica se aplicará la siguiente fórmula:

$$PPE = MPemb \times 40 / MPJ$$

Donde:

PPE= Puntuación que corresponde a la propuesta económica;

MPemb= Monto de la Propuesta económica más baja, y

MPJ = Monto de la i-ésima Propuesta económica

No se considerarán las propuestas, cuando el volumen ofertado de los servicios no cumpla con el 100% de la demanda solicitada por la dependencia.

Si durante la evaluación económica de las proposiciones que cumplieron con los requisitos técnicos, legales y administrativos, existiere una discrepancia entre el precio unitario y el precio total o en las sumas parciales o totales que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido, situación que se hará del conocimiento del licitante para que manifieste lo que a su derecho convenga.

La vigencia de la propuesta será por el tiempo que dure el procedimiento de la presente licitación

II. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

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

$$PTJ = TPT + PPE \quad \text{Para toda } j=1,2,\dots,n$$

Donde:

PTJ= Puntuación Total de la Proposición;

TPT=Total de Puntuación asignada a la propuesta Técnica;

PPE=Puntuación asignada a la Propuesta Económica

El subíndice "j" representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación, y la proposición solvente más conveniente para la dependencia y a la cual se le adjudicará el contrato objeto de la presente convocatoria, será aquella que reúna **la mayor puntuación total (PTJ)**.

EVALUACIÓN TÉCNICA

El total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta técnica, deberá tener un valor numérico máximo de 60. La calificación mínima requerida en la evaluación para que la propuesta técnica se considere solvente será de 45 puntos. Los 40 puntos restantes (para hacer un total de 100 puntos máximos) será la propuesta económica de acuerdo con el modelo de propuesta económica de esta convocatoria.

LOS RUBROS A EVALUAR TÉCNICAMENTE SON LOS SIGUIENTES:

NÚMERO DE RUBRO	RUBRO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTOS OBTENIDOS
I	CAPACIDAD DEL LICITANTE	24 PUNTOS	22.5
II	EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	16 PUNTOS	16.0
III	PROPUESTA DE TRABAJO	12 PUNTOS	12.0
IV	CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	8 PUNTOS	8.0
TOTAL		60 PUNTOS	58.5

Los requisitos y criterios para evaluar las propuestas técnicas para la partida única, así como los puntos que se otorgan, son los siguientes

I. CAPACIDAD DEL LICITANTE

1. CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS (6 PUNTOS)

Para la ejecución del servicio de alimentación al personal en los comedores de la STPS, PROFEDET e INFONACOT, contemplada en la presente convocatoria el licitante deberá contar con:

AJUSCO	ALPES	FÉLIX CUEVAS	MORENA	VERTIZ	INSURGENTES	PLAZA DE LA REPUBLICA
1 ENCARGADO(A) DE UNIDAD						
1 COCINERO (A)	1 COCINERO (A)				1 COCINERO (A)	
5 COLABORADORES	10 COLABORADORES	4 COLABORADORES	7 COLABORADORES	3 COLABORADORES	5 COLABORADORES	5 COLABORADORES
1 NUTRIÓLOGO						

a) Experiencia en la materia de recursos humanos: Puntos máximos 2.5.

Se le otorgará mayor número de puntos al licitante que compruebe mediante curriculum vitae mayor experiencia en asuntos relacionados con la materia del servicio de suministro de alimentación, respecto del personal siguiente:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Encargados de Comedor	De 3 años en adelante	1 PUNTO	Se acredita mas de 3 años de experiencia, en cada uno de los encargados
	De 2 años en adelante	0.5 PUNTOS	
	Menos de un año	0 PUNTOS	
Nutriólogo	De 3 años en adelante	1 PUNTO	Cumple con los años máximos de experiencia requeridos.
	De 2 años en adelante	0.5 PUNTOS	
	Menos de un año	0 PUNTOS	
Cocinero (a)	De 3 años en adelante	0.5 PUNTOS	Cumple con los años máximos de experiencia requeridos.
	De 2 años en adelante	0.2 PUNTOS	
	Menos de un año	0 PUNTOS	

b) Competencia o habilidad académica y/o profesional: Puntos máximos 2.

Se le otorgarán puntos al licitante que compruebe mediante título, certificados o cédulas de nivel de estudios del personal solicitado para prestar el servicio conforme a lo siguiente:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Encargados de Comedor	Pasantes o Titulados de Licenciatura (carta de pasante o cedula profesional) en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	1 PUNTO	Presentan cédula de licenciatura en nutrición de 7 encargados.
	Con Carrera Técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	0.5 PUNTOS	
Nutriólogo	Pasantes o Titulados de Licenciatura (carta de pasante o cedula profesional) en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	1 PUNTO	Presentan cédula de licenciatura en nutrición.
	Con Carrera Técnica en Administración de Empresas Turísticas y/o Gastronomía y/o al ramo de los alimentos.	0.5 PUNTOS	

c) Dominio de herramientas: Puntos máximos 1.5.

	PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS
Presenta en copia simple de las constancias en el curso Manejo Higiénico y Preparación de Alimentos de toda la plantilla propuesta.	1.5 PUNTOS	Acreditó curso de toda la plantilla propuesta "Manejo Higiénico de los alimentos".

[Handwritten signatures and marks at the bottom of the page]

2. CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS Y EQUIPAMIENTO (16.5 PUNTOS)

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
<p>El licitante deberá de demostrar que cuenta con capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se derivan del contrato de la presente licitación. Acreditando en copia simple con la declaración fiscal Anual correspondiente al ejercicio 2018 y la última declaración fiscal provisional del Impuesto Sobre la Renta que deberá ser presentado ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en la que se demuestre que los ingresos del licitante son equivalentes hasta el 20% del monto total de su propuesta económica, los cuales deberán de contener el sello de recepción del Servicio de Administración Tributario (SAT) o de la Institución Bancaria receptora de dicha información y en caso de que se hayan presentado por medio electrónico (internet) estas deberán contener el sello digital de recibido.</p> <p>Presenta la declaración fiscal Anual correspondiente al ejercicio 2018 y la última declaración fiscal provisional del Impuesto Sobre la Renta de 2019.</p>		2 PUNTOS	2	El licitante demuestra que cuenta con la capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se derivan del contrato de la presente licitación.
El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:		14.5 PUNTOS	13.5	
Copia simple de Certificación HACCP (Análisis de Riesgo y Punto Críticos de Control) en cocina central.		2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de certificación.
Copia simple de certificados de su cocina central de:		2.5 PUNTOS	2.5	Presenta copia de los certificados.
a. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (ISO 22000:2005) (Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos).				
b. HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).				
c. NMX-CC-9001-IMNC-2015 (ISO 9001:2015) (Sistema de Gestión de la Calidad).				
d. NMX-SAA-14001-IMNC-2015 (ISO 14001:2015) (Sistema de Gestión Ambiental).				
e. NMX-SAST-001-IMNC-2008 (OHSAS 18001:2007) (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo).				
Copia simple de la licencia sanitaria de la empresa y/o aviso de funcionamiento, referente al giro de alimentos de la cocina central ubicada en la Ciudad de México.		1.5 PUNTO	1.5	Presenta copia simple de la licencia sanitaria.
Copia simple del Distintivo H en su cocina central vigente, así como el contrato de Auditoría Sanitaria y Mantenimiento anual del Distintivo en cita, celebrado por un instructor autorizado con registro ante la Secretaría de Turismo; acompañado de copia simple del listado de verificación de la norma NMX-F-605-NORMEX-2018 debidamente requisitado y firmado por el o los responsables de la verificación.		2 PUNTOS	2.0	Presenta copia del Distintivo H, de su cocina central.
Copias simples del comprobante de las dos últimas fumigaciones efectuadas en las instalaciones de su cocina central, así como su contrato anual vigente, cuadro de rotación de productos a utilizar, fichas técnicas de los productos, así como la autorización y registros ante la CICOPLAPEST de aquellos productos que así lo requieran y copia simple de la Licencia Sanitaria de la empresa que proporciona el servicio.		1.5 PUNTO	1.5	Presenta copias de los comprobantes de las dos últimas fumigaciones en su cocina central.
Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple del certificado "distintivo H" de cuando menos TRES establecimientos en los que lo haya obtenido previamente dicho distintivo, con una antigüedad no mayor a un año.		1 PUNTO	0.0	Presentan 4 certificados, pero solo 2 cumplen con una antigüedad no mayor a un año.
Copia simple de cuando menos un contrato en el que demuestre que prestó el servicio de box lunch.		2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de contrato donde prestó el servicio de box lunch.
Presentar evidencia de que la cocina central se encuentra ubicada en la Ciudad de México (mediante escritura pública o contrato de arrendamiento vigente que cubra el periodo que abarcará el contrato objeto de la presente licitación) anexar además fotografías del inmueble y relación del equipo con el que cuenta dentro de dichas instalaciones.		2 PUNTOS	2.0	Presenta copia de evidencias de que su cocina central se encuentra en la Ciudad de México.

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
<p>3. Participación de personal con discapacidad, lo cual acreditará mediante aviso de alta al régimen obligatorio IMSS, de trabajadores con discapacidad. Para ser válido este rubro contará con una plantilla mínima del 5% con una antigüedad no inferior a seis meses de acuerdo al artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.</p>		0.5 PUNTO	0.5	Acredita la participación en su empresa de personal con discapacidad.
<p>4. Participación de MIPYMES. Constancia de Registro de Innovación Tecnológica relacionada directamente con la prestación del servicio de que se trate, emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), la cual no podrá tener una vigencia mayor a cinco años.</p>		0.5 PUNTO	0.0	Presenta manifiesto bajo protesta, que no cuenta con constancia de Registro de Innovación Tecnológica.
<p>5. Aplicación de políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.</p>		0.5 PUNTO	0.5	Acredita la aplicación de políticas y prácticas de igualdad de género.

II. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (16 PUNTOS)

1. EXPERIENCIA DEL LICITANTE (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
Copia simple de contratos con vigencia explícita debidamente formalizados y concluidos, celebrados con instituciones públicas o privadas, en los que haya prestado el servicio de la misma naturaleza de esta licitación y de cuando menos 1,000 servicios diarios.		8 PUNTOS	8	Presenta copias de contratos donde demuestra 5 años prestando el servicio de la misma naturaleza de esta licitación.
de 6 meses a 1 año	2 PUNTOS			
1 año un mes a 2 años	4 PUNTOS			
2 años un mes a 3 años	6 PUNTOS			
3 años un mes en adelante	8 PUNTOS			

2. ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
Copia simple de contratos debidamente formalizados y concluidos, celebrados con instituciones públicas o privadas, en los que haya prestado el servicio de la misma naturaleza de esta licitación y de cuando menos 1,000 servicios diarios, anexando Currículum Empresarial con la relación de clientes que contenga el nombre del responsable, domicilio, teléfono y/o correo electrónico.		8 PUNTOS	8	Presenta copias simples de contratos de cuando menos 1000 servicios diarios.
1 contrato	2 PUNTOS			
2 contratos	4 PUNTOS			
3 contratos	6 PUNTOS			
4 contratos o mas	8 PUNTOS			

III. PROPUESTA DE TRABAJO (12 PUNTOS)

Se distribuirá el puntaje de la siguiente manera:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
Menús cíclicos para cinco semanas con cálculo nutricional y con recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas, 5 menús cíclicos de emergencia con cálculo nutricional y con recetas estándar de cada uno de los platillos y bebidas Y 3 opciones de box lunch considerando los elementos establecidos en el anexo técnico.		6 PUNTOS	6	Presenta copias de menús cíclicos para cinco semanas con cálculo nutricional y con recetas estándar.
Carta compromiso en papel membretado de la empresa que en caso de resultar ganador se obliga a cubrir el costo y a realizar por su cuenta los análisis clínicos al personal y microbiológicos a alimentos y superficies vivas las cuales se entregarán el primer mes del inicio del contrato al Departamento de Supervisión de Servicios, Comedor y Eventos.		6 PUNTOS	6	Presenta copia de carta compromiso.

IV. CUMPLIMIENTO DE CONTRATO (8 PUNTOS)

El puntaje se asignará dependiendo de las siguientes condiciones:

		PUNTOS OBTENIDOS	COMENTARIOS	
De los contratos presentados para acreditar la experiencia y/o especialidad, los licitantes deberán presentar respecto de cada uno de ellos, el documento en el que conste la cancelación de la garantía de cumplimiento respectiva, la manifestación expresa de la contratante sobre el cumplimiento total de las obligaciones contractuales o de cualquier otro documento con el que corrobore dicho cumplimiento.		8 PUNTOS	8	Presenta copias de documentos que corroboran el cumplimiento de los contratos presentados para acreditar la experiencia y/o especialidad.
Cumplimiento de 1 contrato	2 PUNTOS			
Cumplimiento de 2 contratos	4 PUNTOS			
Cumplimiento de 3 contratos	6 PUNTOS			
Cumplimiento de 4 contratos o más	8 PUNTOS			

El puntaje mínimo para evaluar la propuesta técnica será de **45 puntos**. Las propuestas que no cumplan con el puntaje mínimo serán desechadas.

La suma de los puntos obtenidos conformará el **TPT=TOTAL DE PUNTACIÓN ASIGNADOS A LA PROPUESTA TÉCNICA**, este total equivale al **50% para el criterio de adjudicación del contrato**.

I. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica equivale al **40% para el criterio de adjudicación del contrato**.

Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la propuesta económica se aplicará la siguiente fórmula:

$$PPE = MPemb \times 40 / MPi$$

Donde:

PPE= Puntuación que corresponde a la propuesta económica;

MPemb= Monto de la Propuesta económica más baja, y

MPi = Monto de la j -ésima Propuesta económica

No se considerarán las propuestas, cuando el volumen ofertado de los servicios no cumpla con el 100% de la demanda solicitada por la dependencia.

Si durante la evaluación económica de las proposiciones que cumplieron con los requisitos técnicos, legales y administrativos, existiere una discrepancia entre el precio unitario y el precio total o en las sumas parciales o totales que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido, situación que se hará del conocimiento del licitante para que manifieste lo que a su derecho convenga.

La vigencia de la propuesta será por el tiempo que dure el procedimiento de la presente licitación

II. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

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

$$PTj = TPT + PPE \quad \text{Para toda } j=1,2,\dots,n$$

Donde:

PTj= Puntuación Total de la Proposición;

TPT=Total de Puntuación asignada a la propuesta Técnica;

PPE=Puntuación asignada a la Propuesta Económica

El subíndice "j" representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación, y la proposición solvente más conveniente para la dependencia y a la cual se le adjudicará el contrato objeto de la presente convocatoria, será aquella que reúna **la mayor puntuación total (PTj)**.