



## **SISTEMA INTEGRAL PARA EL MANEJO ECOLÓGICO Y PROCESAMIENTO DE DESECHOS**

### **FICHA TECNICA**

#### **SERVICIO DE COMEDOR.**

#### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El objeto de la Subasta citada al rubro, es la prestación de Servicio de Comedor en la Planta Clasificadora ubicada en **Fidel Velázquez numero 1000 cruz con las vías de FFCC a Laredo, Salinas Victoria, Nuevo León.**

Tomando como base hasta 1,200 platillos por semana, según necesidades de **LA CONVOCANTE**, incluyendo lo siguiente:

- Un plato fuerte de 220 gr.
- 2 guarniciones (juntas deberán pesar 100 gr.)
- Sopa o crema
- Postre
- 5 tortillas o su equivalente
- Una bebida de 355 ml.

Para el plato fuerte ofrecer variedad de 2 guisados y un antojo, deberá haber rotación semanal. (Pollo, res, pescado, puerco, etc.)

Para las guarniciones por lo menos 3 al día (sopa, frijoles, arroz o pasta).

La bebida será; refresco frío de 355 ml. envase vidrio, el consumo adicional se cobra individualmente.

En la comida o cena el platillo fuerte nunca deberá ser huevo en ninguna presentación.

En los siguientes turnos de alimentación:



Primer turno diurno operários	10:00 - 10:30 horas.
Segundo turno diurno operários	10:30 - 11:00 horas.
Tercer turno operários	12:00 – 12:45 horas.
Turno Empleados	13:00 - 14:00 horas.
Primer Turno vespertino operários	17:30 - 18:00 horas.
Sábados	16:00 - 16:30 horas
Segundo turno vespertino operários	18:00 – 18:30 horas.

De lunes a sábado para operarios y empleados, los días festivos se sujetara a disposición de Recursos Humanos de Simeprode.

Todo lo anterior será bajo las siguientes condiciones básicas de Operación:

- El Organismo proporcionará agua purificada, energía eléctrica, gas, equipo de cocina, plancha caliente, refrigeradores, mesas y sillas, ó sea lo necesario para el servicio de alimentos en cocina instalada y las instalaciones del comedor (NO incluye ollas, utensilios, cubiertos, charolas ni loza). Siendo Obligación del **PROVEEDOR** el mantenimiento de equipos, aparatos y de instalaciones del Comedor.
- Durante el horario que se preste el servicio de comedor, las instalaciones deberán estar óptimas de limpieza y presentación. Asimismo el personal que sea contratado para prestar el servicio subastado se abstendrá de dar un uso distinto a los aparatos que los empleados y operarios de **LA CONVOCANTE** utilicen para el calentamiento de su lonche, como de prolongar su tiempo normal de uso, así como también de manejar, operar sin previo consentimiento de **LA CONVOCANTE** los aparatos de aire y calefacción que se encuentren en las instalaciones del comedor.
- Serán sujetos de revisión periódica 2(dos) veces al mes para asegurar que se cumplan las condiciones de gramaje e higiene, realizando para este fin un estudio bacteriológico.
- El personal deberá portar red para el cabello, mandiles, mascarilla para cubrir la boca y demás equipo de higiene al momento de preparar y servir los alimentos, pues de lo



contrario, LA CONVOCANTE restringirá el acceso al personal que no cumpla con lo anterior.

- El proveedor deberá adquirir e instalar un sistema para el control de consumos diarios de comida y estos listados servirán como soporte de la factura semanal.
- Se solicitarán periódicamente los correspondientes permisos vigentes ante la Secretaría de Salud del Área competente.
- La fianza de la garantía de cumplimiento será del 20% del valor del contrato, sin incluir el I.V.A.
- El Transporte para dar este servicio es por cuenta del Proveedor.
- En caso de indisciplinas en el Área, deberán reportarse al área de Recursos Humanos.
- Cuidar no despilfarrar el agua purificada.
- Los utensilios para el comensal deben ser: Plato, cuchillo, tenedor y cuchara, que podrán ser desechables. En el caso de comida para llevar deberá proporcionar los alimentos en contenedores de unicel y con cubiertos desechables.
- El Área de Cocina y Comedor, así como mesas y sillas deben presentarse limpias para el comensal.
- Será causa de rescisión el incumplimiento a cualquiera de los puntos anteriores. Aplicándose las penas convencionales.

En relación a lo establecido en los horarios citados en líneas superiores, se aplicará a EL **PROVEEDOR** una penalización económica de **\$3,000.00 (Tres mil pesos 00/100 M.N.)** por cada 15-quince minutos de retraso sobre los horarios establecidos por **SIMEPRODE**.

Los alimentos indicados previamente, en todo momento deberán cumplir con los estándares de calidad correspondientes al tipo de platillo a servir, asimismo deberán



presentarse recién hechos cuidando que la temperatura de los mismos sea la óptima al momento de ofrecerla a los comensales.

**EL PROVEEDOR** deberá ofrecer una rotación continua en los platillos a servir, tanto en los platos fuertes como en las guarniciones.

Los refrescos deberán ofrecerse debidamente refrigerados a los comensales, teniendo como excepción exclusivamente aquellos casos en los que los comensales a instancia propia soliciten un refresco a temperatura ambiente.

**EL PROVEEDOR** deberá contar con un inventario de refrescos de cuando menos el equivalente a dos días de servicio (tal cantidad se determinará en base a un promedio semanal de consumo), de los cuales el 80%-ochenta por ciento deberá de estar refrigerado, esto con la finalidad de prestar oportunamente a los comensales el servicio de venta y entrega de refrescos.

El incumplimiento a dicho inventario originará una penalización económica a cargo de **EL PROVEEDOR** de **\$3,000.00 (Tres mil pesos 00/100 M.N.)**.

**SIMEPRODE** asignará un inspector-verificador que se encargará de supervisar que se cumplan los requisitos anteriormente indicados, para lo cual **EL PROVEEDOR** está obligado a permitir el acceso al mismo tanto a las instalaciones en las que se elaboren los alimentos que se servirán a los comensales, como a los lugares en los que se almacenen los refrescos.

La negativa de **EL PROVEEDOR** a permitir el acceso al inspector-verificador anteriormente indicado será causal de una penalización económica dado que se presumirá el incumplimiento de los requisitos anteriormente indicados.

La contravención a cualquiera de los requisitos indicados en líneas superiores dará lugar a una penalización económica a cargo de **EL PROVEEDOR** y a favor de **SIMEPRODE**.

Diariamente el inspector-verificador indicado en líneas superiores realizará una encuesta de satisfacción entre los comensales, en la cual se tendrán en consideración entre otros, los siguientes aspectos:



- Presentación del platillo.
- Temperatura del platillo.
- Sabor del platillo.
- Variedad de platos fuertes.
- Variedad de guarniciones.
- Rotación diaria del menú.
- Temperatura de los refrescos.
- Sugerencias de los comensales.

Una vez realizada la encuesta anteriormente indicada, de presentarse el caso en el que exista inconformidad por parte de 10-diez o más comensales en lo que respecta a la calidad del servicio se aplicará una amonestación administrativa que será equivalente a una penalización.

Bajo cualquier circunstancia la tercera penalización, sea cual sea el objeto de la misma será causal de rescisión automática del contrato adjudicado mediante la presente subasta sin responsabilidad alguna para **SIMEPRODE**.