

LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FORMATO DE COTIZACION

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN

PARTIDA	CANT.	SERVICIO	CANT. PROMEDIO DIARIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	1	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA (UN SERVICIO EQUIVALE A 1 DESAYUNO O, UNA COMIDA O, UNA CENA).	2,100	\$	\$
				SUB-TOTAL \$	
				I.V.A. \$	
				TOTAL \$	

VIGENCIA DEL CONTRATO: A partir de la firma del contrato hasta el 31 de diciembre del 2017.

LUGAR DE ENTREGA: En las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, ubicada en Carretera Libre Monterrey - Saltillo Km 58, Santa Catarina, N. L.

FORMA DE PAGO: Los pagos se efectuarán en moneda nacional en un plazo que no exceda a los 30 días naturales siguientes a la presentación de las facturas debidamente requisitadas con sello de y firma de la recepción del servicio del área de adquisiciones de la Universidad de Ciencias de Seguridad del Estado de Nuevo León.

 Nombre y Firma del Representante Legal

Monterrey, N. L. a _____ de _____ del 2017.

FICHA TÉCNICA
Anexo 1

Especificaciones técnicas del servicio de alimentación requerido por la Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.

I) DEFINICIONES

- 1) **PROVEEDOR:** A quien se adjudique y firme el contrato correspondiente para la prestación del servicio de alimentación de personas.
- 2) **UNIVERSIDAD:** La Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.

II) DEL SERVICIO

- 1) El servicio de alimentación de personas (comedor) será para alumnos, personal de la UNIVERSIDAD y usuarios eventuales autorizados por la UNIVERSIDAD.
- 2) Para los efectos de la presente FICHA TÉCNICA, un servicio equivale a: un desayuno ó, una comida ó, una cena.
- 3) El PROVEEDOR ofrecerá tres servicios de alimentos diarios: desayuno, comida y cena. El número de comensales varía mensualmente en función al incremento o disminución del personal en instrucción, así como de los cursos programados.
- 4) El promedio diario de comensales, de lunes a viernes, es de 700-setecientas personas con sus tres alimentos: desayuno, comida y cena, es decir, un promedio de 2,100-dos mil cien platillos diarios.
- 5) Corresponde al PROVEEDOR la obligación de proporcionar el equipo, utensilios y personal necesario para la prestación de los servicios en el lugar indicado.

III) LUGAR Y HORARIO DE SERVICIO

- 1) El servicio de alimentación se prestará en las instalaciones de la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad, ubicada en la carretera Monterrey – Saltillo kilometro 58 en Santa Catarina, Nuevo León.
- 2) La elaboración de los platillos y el servicio de los mismos se realizarán en la cocina y comedor de la UNIVERSIDAD respectivamente.
- 3) El servicio se deberá proporcionar de lunes a viernes en los siguientes horarios base:
 - a) Desayuno: a partir de las 06:30 horas.
 - b) Comida: a partir de las 12:00 horas.
 - c) Cena: a partir de las 18:00 horas.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

- 4) Los horarios de prestación de servicio podrán variar en función a los requerimientos operativos de la UNIVERSIDAD, en esos casos, la UNIVERSIDAD se compromete a notificar al PROVEEDOR con 12 horas de anticipación el nuevo horario.
- 5) Los fines de semanas se ofrecerán los tres tiempos de alimentos, conforme al número de personal y alumnos en instrucción que estén presentes en la Institución por motivos de servicio o alguna circunstancia por la que deban permanecer en la misma, debido a que la mayoría de personas goza de franquicia.

IV) MENÚS DE ALIMENTOS

- 1) Los menús de alimentos deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este apartado. El PROVEEDOR deberá proporcionarlos con alimentación balanceada, con la adecuada variación de los grupos de alimentos, de acuerdo a las actividades físicas e intelectuales de los comensales, y elaborados con materia prima de la mejor calidad, previamente verificada.
- 2) Los menús se entregarán a la Rectoría para su previa autorización la última semana de cada mes. La propuesta será autorizada por escrito y regirá para el mes siguiente en curso. Se revisará cada semana previa a su servicio para, en caso de ser necesario, realizar los ajustes conforme a la demanda energética de los comensales. De igual forma se realizarán revisiones diarias para garantizar el cumplimiento del menú presentado y la calidad de los alimentos.
- 3) Los menús deberán ser realizados conforme a las siguientes características:

Desayuno. La Barra de Desayuno deberá presentar dos guisos principales, acompañado de dos guarniciones, pan, tortillas, galletas, cereal, fruta, jugo, agua de sabores y agua natural.

Descripción	Porción	Observaciones
Barra fría: tres opciones diarias a elegir uno	120 grs.	fruta, yogurt, gelatina, granola, etc.
Barra caliente: dos opciones a escoger una	250 grs.	
tres opciones de guarniciones diarias a elegir dos	100 grs. c/u	
Variedad de pan dulce	50 grs.	
Complementos: tortilla, pan, galletas, salsa, entre otros.	a discreción	
Aguas frescas de sabores	refill	(hasta tres vasos)
Bebida caliente: café, chocolate, té.	refill	(hasta tres tazas)

- 4) Comida: La Barra de Comida deberá presentar tres guisos principales; acompañado de tres guarniciones; postre; complementos: pan, tortillas, galletas, salsa; agua de sabores y agua natural.

FICHA TÉCNICA
Anexo 1

Descripción	Porción	Observaciones
sopa/crema/caldo del día	250 mls.	
tres opciones de guisados diarios a elegir uno	250 grs.	guisados en base carne 200 grs.; pescado 200 grs.; puerco 270 grs.; pollo 350 grs. con hueso. nota: gramaje sobre la base de carne cruda.
tres opciones de guarniciones diarias a elegir dos	100 grs. c/u	
Dos opciones de postre diario a elegir uno	120 grs.	
Complementos: tortilla, pan, galletas, salsa, entre otros.	a discreción	
Aguas frescas de sabores	refill	

- 5) Cena: La Barra de Cena deberá presentar dos guisos principales, acompañado de tres guarniciones, verduras cocidas, fruta, pan, tortillas, galletas, postre, jugo, agua de sabores y agua natural.

Descripción	Porción	Observaciones
sopa/crema/caldo del día	250 mls.	
tres opciones de guisados diarios a elegir uno	250 grs.	guisados en base carne 200 grs.; pescado 200 grs.; puerco 270 grs.; pollo 350 grs. con hueso. nota: gramaje sobre la base de carne cruda.
tres opciones de guarniciones diarias a elegir dos	100 grs. c/u	
Dos opciones de postre diario a elegir uno	120 grs.	
Complementos: tortilla, pan, galletas, salsa	a discreción	
Aguas frescas de sabores	refill	

- 6) El PROVEEDOR deberá proporcionar a los comensales por cuenta propia servilletas, platos, sal y desechables que se requieran.

V) CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

- 1) El PROVEEDOR deberá tener los alimentos suficientes, preparados y calientes 15-quince minutos antes de que inicien los servicios; los servicios de mesa deberán de estar montados 30-treinta minutos antes de que inicie el servicio con servilletas de papel, saleros, salseras, jarras con las bebidas de sabores o los jugos de fruta, vasos para agua y azucareras.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

- 2) Los platillos deberán de presentarse en forma agradable a la vista y al gusto, para que el comensal los pueda disfrutar con confianza. Se deberán mantener los alimentos calientes durante todo el tiempo que dure el servicio. Los alimentos calientes se deberán servir a una temperatura mayor a 60°C y los alimentos fríos a 7°C o menos, en todas sus partes.
- 3) Los alimentos, bebidas de sabores y postres preparados o empaquetados así como el aceite que no sean consumidos el día que se sirvan en el comedor, no podrán ser reciclados o reutilizados debiendo ser desechados, lo anterior será verificado diariamente por la UNIVERSIDAD.
- 4) Los materiales de servicio que utilizan los comensales deberán encontrarse en condiciones de uso, cuidando que no estén rotos o despostillados, que estén limpios, secos, sin mal olor, entre otros aspectos.
- 5) En los refrigeradores los alimentos se deberán cubrir con tapaderas transparentes y/o plástico auto adherible con fecha de entrega o preparación, para evitar que la vista ignore alimentos dañados que puedan contaminar a otros.
- 6) El PROVEEDOR del servicio deberá de suministrar los alimentos en óptimas condiciones de calidad e higiene, para lo cual se deberá de garantizar que los alimentos suministrados sean de materias primas de primera calidad y preparados con agua purificada. En todo momento deberá evitar que la materia prima para la elaboración de los alimentos se encuentre en el piso.
- 7) El PROVEEDOR deberá contar con el abastecimiento suficiente para cumplir con la cantidad de servicios programados.
- 8) El PROVEEDOR se obliga a garantizar e implementar controles de calidad permanente a efecto de cumplir con lo especificado en la Norma Oficial Mexicana número NOM-251-SSA1-2009. Asimismo el PROVEEDOR se hace responsable de los daños a la salud que se pudieran ocasionar a los usuarios del servicio por el suministro de alimentos que no contenga las condiciones sanitarias y de salubridad necesarias para su consumo humano.

VI) EVALUACIÓN DEL SERVICIO

- 1) La UNIVERSIDAD evaluará periódicamente el servicio de alimentación en conceptos generales del servicio y calidad de los alimentos; entregándole al PROVEEDOR los resultados con los comentarios de mejora, mismos que éste deberá implementar:
- 2) El PROVEEDOR deberá de brindar todas las facilidades para que la UNIVERSIDAD realice las supervisiones que considere pertinentes, con objeto de verificar y/o evaluar:
 - a) El cumplimiento estricto, de la calidad, características y especificaciones del servicio que preste el PROVEEDOR.
 - b) La calidad de los alimentos perecederos y no perecederos.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

- c) El cumplimiento de las normas establecidas.
 - d) El funcionamiento de la unidad de servicio.
 - e) La opinión de los usuarios a través de encuestas periódicas, aplicadas en los diferentes momentos del servicio, en todos sus aspectos.
- 3) Con la finalidad de garantizar que la calidad de los alimentos se encuentra dentro de los parámetros permitidos por las autoridades de salud, el PROVEEDOR manifiesta su conformidad para que la UNIVERSIDAD, realice en forma aleatoria pruebas de calidad de los mismos por conducto de un laboratorio dedicado al ramo, comunicando inmediatamente el resultado al PROVEEDOR, cualquiera que sea el resultado. En caso de que el resultado demuestre que los alimentos no son aptos para el consumo humano, se rescindirá el presente Contrato sin responsabilidad alguna para la UNIVERSIDAD.

VII) LIMPIEZA

- 1) El PROVEEDOR realizará diariamente y cuantas veces se requiera el aseo de la cocina en general, áreas internas de servicio, sanitarios, área de recepción de alimentos y área de comedor. Además deberá mantener durante el tiempo que dure cada servicio, una perfecta limpieza del mobiliario, equipos, enseres y utensilios para la elaboración de los alimentos.
- 2) El PROVEEDOR realizará semanalmente una limpieza profunda a las instalaciones del comedor y de la cocina, preferentemente el día sábado al terminar el servicio.
- 3) Todo el material requerido para la limpieza será por cuenta del PROVEEDOR.
- 4) Es de vital importancia el apropiado manejo y almacenamiento de los desechos, a fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y mal aspecto. El retiro de los desperdicios que se generen por la elaboración y consumo de los alimentos se hará diariamente al terminar la jornada de trabajo por cuenta del PROVEEDOR, utilizando bolsas de plástico negras debidamente cerradas y separando la basura orgánica de la inorgánica.
- 5) El PROVEEDOR llevará a cabo una fumigación de carácter mensual; en cada ocasión deberá presentar constancia que acredite este servicio a la UNIVERSIDAD.

VIII) INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPOS, ENSERES Y UTENSILIOS

- 1) Los enseres, vajillas, cubiertos y utensilios de cocina, serán proporcionados por el PROVEEDOR. No obstante, la UNIVERSIDAD podrá proporcionar estos aditamentos para fortalecer o mejorar el servicio.
- 2) La cocina de la UNIVERSIDAD, cuenta con muebles, equipos y accesorios básicos para la operación del servicio, tales como: cuarto frío, estufones, fogones, plancha, freidora, microondas, tarja, bastidores porta-charolas, barras de servicio con vaporeras, entre otros, así

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

como el mobiliario requerido en el área del comedor, los cuales serán proporcionados inicialmente por la UNIVERSIDAD.

- 3) A la firma del Contrato correspondiente, el PROVEEDOR firmará un resguardo de la relación completa de mobiliario y equipo, y tendrá la responsabilidad del buen uso y conservación de los mismos; mensualmente la UNIVERSIDAD realizará una verificación y en caso de que por negligencia en manejo de los bienes descritos resulten dañados, el PROVEEDOR se compromete a reponerlos en un plazo máximo de 30 días naturales.
- 4) El PROVEEDOR, será responsable del mantenimiento y reparación de las instalaciones, mobiliario y equipo asignados, por lo que deberá presentar a la firma del Contrato un calendario de mantenimiento preventivo a los bienes de la UNIVERSIDAD, dentro de la vigencia del mismo.
- 5) Mensualmente la UNIVERSIDAD realizará una verificación y en caso de que por negligencia en el manejo de los bienes o instalaciones de la UNIVERSIDAD resulten dañados, el PROVEEDOR se compromete a reponerlos en un plazo máximo de 30 días naturales.
- 6) La UNIVERSIDAD no tendrá inconveniente en que el PROVEEDOR aporte su propio mobiliario y equipo, así como alguna remodelación en las instalaciones, siempre y cuando exista aprobación por escrito por parte de la UNIVERSIDAD.

IX) PERSONAL ENCARGADO DEL SERVICIO

- 1) El PROVEEDOR se obliga a designar previo al inicio de los servicios un representante permanente, el cual deberá estar enterado del alcance de los servicios, tener experiencia en la ejecución de los mismos, tener capacidad técnica para desarrollarlos y tener poder amplio y suficiente para tomar decisiones en todo lo relativo al cumplimiento del Contrato respectivo. La UNIVERSIDAD se reserva el derecho de su aceptación, el cual podrá ejercer en cualquier tiempo.
- 2) En el caso de que, por cualquier circunstancia, el representante del PROVEEDOR previamente aceptado por la UNIVERSIDAD, se desligue de los servicios materia de este contrato, el PROVEEDOR se obliga a reponerlo por otra persona con las mismas características establecidas en el primer párrafo de esta cláusula.
- 3) La plantilla de personal encargada del servicio estará conformada exclusivamente por empleados del PROVEEDOR por tanto, no crea relaciones de carácter laboral entre los trabajadores al servicio de éste y la UNIVERSIDAD, por lo que en ningún caso se considerará como patrón sustituto.
- 4) El PROVEEDOR deberá contar con una plantilla de al menos 30 personas distribuidas en tres turnos. En cada turno deberá haber:

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

- a) Un jefe de unidad
 - b) Un chef con experiencia
 - c) Dos cocineros
 - d) Dos ayudantes de cocina
 - e) Dos mozos de cocina
 - f) Un mozo de piso
 - g) Un almacenista
- 5) El PROVEEDOR deberá presentar a la UNIVERSIDAD, carta de no antecedentes penales, así como las altas del Seguro Social del personal encargado del servicio en forma inicial y cada vez que se dé de alta un nuevo elemento para la prestación de los servicios.
 - 6) El PROVEEDOR proporcionará bimestralmente a la UNIVERSIDAD, dentro de los diez días naturales del mes que corresponda a partir del inicio de la prestación del servicio, una certificación médica que avale el perfecto estado de salud de cada uno de sus empleados, debiendo componerse de exámenes bacteriológicos, reacciones febriles, exudado faríngeo, frotis de manos, cultivo micológico y coproparasitoscópico.
 - 7) Los resultados de los exámenes de laboratorio practicados al personal del PROVEEDOR, deberán acompañarse de un escrito de un médico con cédula profesional que avale que el personal está apto para desempeñar su labor. La UNIVERSIDAD no aceptará al personal del PROVEEDOR, cuyos resultados no vengan acompañados del escrito del médico.
 - 8) El personal deberá asistir diariamente a sus labores con el uniforme autorizado para su puesto e impecablemente limpio, así como portar gafete de identificación de la empresa. Deberán presentarse aseados a trabajar, lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.
 - 9) Para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos, los hombres deberán presentarse con cabello corto, sin bigote y sin barba; en el caso de las mujeres con cabello recogido, sin maquillaje, uñas cortas y sin alhajas. Todo el personal deberá usar red, cofia, cubre boca y guantes.
 - 10) Se prohíbe fumar, mascar chicle, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos. No se permite comer o beber en la zona de producción.
 - 11) Será obligación del PROVEEDOR cumplir con el número de personal diario solicitado para la prestación del servicio, así como vigilar la higiene, presentación y salud de los mismos.
 - 12) La UNIVERSIDAD facilitará el acceso al personal del PROVEEDOR debidamente acreditado a las instalaciones de la misma, siempre y cuando dicho personal cumpla con los requisitos de identificación correspondientes. Dentro de las instalaciones de la UNIVERSIDAD y en todo

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

momento, el personal designado para la prestación del servicio deberá presentar y portar una identificación vigente que lo acredite como empleado del PROVEEDOR.

- 13) El personal del PROVEEDOR se sujetará a las condiciones de acceso y permanencia a las instalaciones de cada uno de los lugares en que se cumplirá con el servicio contratado por la UNIVERSIDAD.
- 14) El PROVEEDOR asumirá de manera expresa toda responsabilidad que le fuere imputada a su personal por daños que cause a la UNIVERSIDAD con motivo de la prestación del servicio, incluyendo sin limitar por su especificación, daños a los bienes propiedad de la UNIVERSIDAD y/o lesiones u otros de cualquier persona o personas, obligándose a restituir a la UNIVERSIDAD la cantidad o cantidades que por tal concepto llegare a erogar esta última.
- 15) El PROVEEDOR en ningún momento asumirá el carácter de intermediario ni la UNIVERSIDAD adquirirá la calidad de patrón directo, solidario o sustituto respecto del personal que el PROVEEDOR llegare a destinar con motivo de la prestación del servicio, liberando a la UNIVERSIDAD de cualquier obligación sobre el particular y a sacarla en paz y a salvo de cualquier litigio que llegare a presentarse.
- 16) El riesgo profesional así como todas las obligaciones, responsabilidades y en general las indemnizaciones que puedan resultar con motivo de la prestación del servicio, serán a cargo exclusivamente del PROVEEDOR quien al efecto se obliga a responder ante el personal que ocupe y a rembolsar e indemnizar en su caso a la UNIVERSIDAD de cualquier erogación que por este concepto y no obstante lo pactado llegare a hacer.

X) TRANSPORTE

- 1) El PROVEEDOR será responsable de satisfacer las necesidades de transporte del personal que preste el servicio, así como para el abastecimiento de materias primas o cualesquier insumo requerido.

XI) SERVICIOS PÚBLICOS

- 1) Para la operación del servicio de alimentos, la UNIVERSIDAD proporcionará el agua y la energía eléctrica; el mal uso de estos servicios por parte del PROVEEDOR podrá ser una causal de rescisión del contrato.
- 2) El servicio de gas, así como el costo por la compra de agua purificada para uso de los comensales y para la preparación de los alimentos será absorbido por el PROVEEDOR.
- 3) La UNIVERSIDAD facilitará al PROVEEDOR el realizar llamadas locales; no se le permitirá el uso de llamadas de larga distancia ni a teléfonos celulares.

FICHA TÉCNICA
Anexo 1

- 4) El PROVEEDOR deberá vigilar que las instalaciones de agua, gas y energía eléctrica se encuentren en buen estado, debiendo dar aviso de inmediato a la UNIVERSIDAD, en caso de detectar cualquier fuga o afectación de las mismas.

XII) FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

- 1) El representante legal del licitante que resulte ganador, deberá presentarse a firmar el contrato en la Dirección Jurídica y Control de la Secretaría de Administración, ubicada en Zuazúa 655 sur, piso 9, zona centro de la ciudad de Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000, el día y hora que se le indique una vez adjudicado el fallo de la licitación.
- 2) Para firmar su contrato, el licitante que resulte ganador deberá presentar los siguientes documentos:
 - a. Copias certificadas y copia simple del Acta Constitutiva, y en caso de haberlas, sus modificaciones; así como del Poder Notarial del Representante legal.
 - b. Escrito bajo protesta de decir verdad del representante legal o apoderado, según sea el caso donde manifieste que no le han sido retiradas a la fecha las facultades para suscribir a nombre de su representada.
 - c. Identificación oficial vigente del representante legal o apoderado (únicamente credencial de elector, pasaporte, cartilla de servicio militar, cédula profesional),
 - d. Cédula del Registro Federal de Contribuyentes.
- 3) El contrato se celebrará en la modalidad de contrato abierto y bajo condición de precio fijo.

XIII) VIGENCIA DEL CONTRATO E INICIO DEL SERVICIO

- 1) La vigencia del contrato será a partir de la firma del mismo, al 31 de diciembre del 2017, pudiendo ampliarse conforme al calendario de entrega de los servicios, observando en todo caso las formalidades legales y normativas aplicables.
- 2) El inicio del servicio será en un plazo no mayor a tres días posteriores a la firma del contrato correspondiente.

XIV) FORMA DE PAGO

- 1) Los pagos se efectuarán en moneda nacional en un plazo que no exceda a los 30 días naturales siguientes a la presentación de las facturas debidamente requisitadas con sello y firma de la recepción del servicio del área de adquisiciones de la UNIVERSIDAD.
- 2) Para la adquisición del servicio objeto de esta Licitación no se otorgará anticipo alguno.

XV) CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

- 1) Con fundamento en el artículo 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León, se podrá modificar el contrato que se derive de esta

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

licitación, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el veinte por ciento de la cantidad de los conceptos establecidos originalmente en los mismos, y el precio del servicio sea igual al pactado originalmente.

XVI) GARANTÍAS

- 1) Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato respectivo, la calidad del servicio y el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas convencionales y todas las obligaciones pactadas, el PROVEEDOR deberá exhibir a favor de la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, póliza de fianza expedida por compañía legalmente autorizada para ello, por el importe veinte por ciento del monto total máximo del contrato adjudicado, sin incluir el concepto del impuesto al Valor Agregado.
- 2) La garantía de cumplimiento estará vigente por un mínimo de doce meses después de que los servicios materia del contrato hayan sido recibidos en su totalidad, y quedará extendida hasta la fecha en que se satisfagan las responsabilidades no cumplidas y se corrijan los defectos o vicios ocultos en los casos en que esa fecha sea posterior al vencimiento del plazo anteriormente señalado.
- 3) Esta garantía deberá presentarse en un plazo que no excederá de diez días hábiles, contados a partir de la fecha de firma del contrato. Si transcurrido este plazo no se hubiera otorgado la fianza respectiva, la UNIVERSIDAD podrá determinar la rescisión administrativa del mismo.
- 4) Las fianzas se cancelarán cuando el PROVEEDOR haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones que se derivan del contrato correspondiente, previa conformidad expresa y por escrito de la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, cuyo requisito deberá asentarse en el documento o póliza en el que conste dicha garantía.
- 5) Mientras el PROVEEDOR no entregue la póliza de fianza a la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, aquél estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que le deriven del contrato respectivo, pero no podrá exigir ninguno de los derechos a su favor.

XVII) PENAS CONVENCIONALES

- 1) El PROVEEDOR está obligado a efectuar los servicios contratados conforme a los horarios y días que se haya convenido, por lo que, de no hacerlo, la UNIVERSIDAD procederá a aplicar, a título de pena convencional, una sanción que será el equivalente al 2.5% (dos punto cinco por ciento) del valor de los servicios no ejecutados.
- 2) Cuando resulte procedente, la UNIVERSIDAD descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional señalada en el párrafo anterior, sobre los pagos que deberá cubrir al PROVEEDOR.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

- 3) Para la aplicación de la pena convencional, los servicios mal ejecutados se tendrán por no realizados.
- 4) No se tomarán en cuenta las demoras motivadas por caso fortuito, fuerza mayor o cualquier otra causa no imputable al PROVEEDOR.

XVIII) DEL PROVEEDOR

- 1) El PROVEEDOR deberá contar con registro vigente en el padrón de proveedores de Gobierno del Estado. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del estado de Nuevo León, y 58 del Reglamento de la citada Ley.
- 2) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de resultar ganador en la presente licitación, se compromete a instalar una oficina en el área metropolitana de Monterrey, que le permita atender y resolver las incidencias que se presenten derivadas de la prestación del servicio.
- 3) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, una relación de mínimo tres contratos realizados o en proceso que guarden similitud con los licitados; se anotará en este documento los contratos por servicios similares con los que se licitan que hayan realizado o tengan en proceso tanto con particulares como con la Administración Pública. Se deberá incluir carta membretada expedida por todos y cada uno de los contratantes de los servicios señalados en el párrafo inmediato anterior, especificando el objeto del servicio, nombre, domicilio y número telefónico del o de los contratantes; nombre del responsable que pueda informar al respecto; período de prestación de los servicios, firmada por el representante legal o por quien cuente con facultades suficientes para ello.
- 4) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito mediante el cual realice una descripción gráfica de la organización del recurso humano (organigrama) para la ejecución de los servicios, indicando jerarquías y puestos.
- 5) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de resultar ganador en la presente licitación, integrará de inmediato la plantilla de personal conforme al organigrama propuesto para el desarrollo de los servicios y acorde a la especialidad, puesto, categoría, y horas hombre por mes, con la capacidad técnica y la experiencia laboral específica en la ejecución de la función que le corresponda, conforme a su posición dentro del organigrama propuesto.
- 6) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

resultar ganador en la presente licitación, la plantilla de personal que integre conforme al organigrama propuesto para el desarrollo de los servicios, está capacitado y cumple con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana número NOM-251-SSA1-2009.

- 7) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cuenta con la capacidad para iniciar la prestación del servicio en un plazo no mayor a tres días a partir de la firma del contrato correspondiente.
- 8) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal, mediante el cual describa a detalle la metodología de trabajo que en caso de resultar ganador, empleará en la prestación del servicio motivo de la presente licitación, señalando procedimientos por utilizar, responsabilidades por áreas de trabajo, especialidades, puestos, según sea el caso.
- 9) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta documento en original y copia simple para su cotejo y compulsas, emitido por la Secretaría de Salud, vigente a la fecha de la presentación y apertura de propuestas de esta licitación, en el cual se acredite que está facultado para la prestación de servicios alimentación.
- 10) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de resultar ganador en la presente licitación, será responsable económicamente de los gastos médicos derivados de cualquier situación o circunstancia, que atente contra la salud de los usuarios del servicio; asumiendo los daños y perjuicios correspondientes; liberando de toda responsabilidad a la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.
- 11) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de resultar ganador en la presente licitación, los servicios que le sean contratados no serán subcontratados total o parcialmente.
- 12) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que en caso de resultar ganador en la presente licitación, deberá mantener y conservar en óptimas condiciones las instalaciones del comedor y cocina, y todos aquellos elementos intrínsecos proporcionados por la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad; debiendo presentar en un plazo que no excederá de diez días hábiles, contados a partir de la fecha de firma del contrato, calendario de mantenimiento a los bienes de la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad, que operará dentro de la vigencia del mismo.
- 13) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, conocer las especificaciones generales y particulares del servicio a realizar, así como las leyes y

FICHA TÉCNICA
Anexo 1

reglamentos aplicables, y su conformidad de ajustarse a sus términos. Asimismo aceptar todas las condiciones de la convocatoria, BASES de licitación y sus Anexos.

- 14) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, conocer el sitio de realización de los servicios y sus condiciones ambientales, así como las implicaciones de carácter técnico y las características referentes al grado de dificultad de los trabajos a desarrollar en la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, por lo que no podrá invocar su desconocimiento o solicitar modificaciones al contrato por este motivo.
- 15) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, su conformidad para que la UNIVERSIDAD realice en forma aleatoria, por conducto de un laboratorio dedicado al ramo, pruebas de calidad de los alimentos con la finalidad de garantizar que la calidad se encuentra dentro de los parámetros permitidos por las autoridades de salud.
- 16) El PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, conocer el contenido del MODELO DE CONTRATO y su conformidad de ajustarse a sus términos.

FICHA TÉCNICA
Anexo 1

reglamentos aplicables, y su conformidad de ajustarse a sus términos. Asimismo aceptar todas las condiciones de la convocatoria, BASES de licitación y sus Anexos.

- 14) EI PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, conocer el sitio de realización de los servicios y sus condiciones ambientales, así como las implicaciones de carácter técnico y las características referentes al grado de dificultad de los trabajos a desarrollar en la UNIVERSIDAD de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León, por lo que no podrá invocar su desconocimiento o solicitar modificaciones al contrato por este motivo.
- 15) EI PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, su conformidad para que la UNIVERSIDAD realice en forma aleatoria, por conducto de un laboratorio dedicado al ramo, pruebas de calidad de los alimentos con la finalidad de garantizar que la calidad se encuentra dentro de los parámetros permitidos por las autoridades de salud.
- 16) EI PROVEEDOR deberá presentar junto a su propuesta, escrito firmado por el representante legal mediante el cual manifieste BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, conocer el contenido del MODELO DE CONTRATO y su conformidad de ajustarse a sus términos.