

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

FORMATO DE COTIZACIÓN

Servicio de Elaboración y suministro de ración caliente de alimentos para alumnos, personal operativo, de apoyo, usuarios eventuales, así como para los elementos de las Fuerzas Federales y Municipales autorizados por la Universidad cuyos servicios serán suministrados en las instalaciones que alberga a la UCS (Universidad de Ciencias de la Seguridad), y en todos los puntos fijos y operativos que solicite la Universidad.

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, 1 COMIDA Y 1 CENA).	700	\$	\$
				SUB-TOTAL	\$
				I.V.A.	\$
				TOTAL	\$

VIGENCIA DEL CONTRATO: 12 Meses a partir de la firma del contrato, en cuanto a la vigencia estará condicionada a la autorización de las partidas presupuestales correspondientes y su publicación en la Ley de Egresos del Estado de Nuevo León para el Ejercicio Fiscal correspondiente.

LUGAR DE ENTREGA: En las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad en el Estado de Nuevo León, así como las modalidades que se precisan en la ficha técnica.

FORMA DE PAGO: El período de facturación se efectuará dos veces al mes y contendrá la entrega recepción de todos los platillos servidos y contabilizados previa conciliación entre el proveedor y la administración de la U.C.S. notificando la fecha exacta en que fueron recibidos los mismos.

El proceso de pago se realizará dentro de los 30 (treinta) días naturales posteriores a la entrega de los bienes, previa recepción de la factura correspondiente a entera satisfacción de la **UNIDAD REQUIRENTE CONTRATANTE**.

Nombre y Firma del Representante Legal

Monterrey, N. L. a ____ de ____ del 2018.

FICHA TÉCNICA

“ELABORACION Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE DE ALIMENTOS PARA ALUMNOS, PERSONAL OPERATIVO, DE APOYO, USUARIOS EVENTUALES ASÍ COMO PARA LOS ELEMENTOS DE LAS FUERZAS FEDERALES Y MUNICIPALES AUTORIZADOS POR LA UNIVERSIDAD CUYOS SERVICIOS SERAN SUMINISTRADOS EN LAS INSTALACIONES QUE ALBERGA A LA UCS (UNIVERSIDAD DE LAS CIENCIAS DE LA SEGURIDAD), Y EN TODOS LOS PUNTOS FIJOS Y OPERATIVOS QUE SOLICITE LA UNIVERSIDAD, POR UN PERIODO DE 12 MESES”

ÍNDICE

- I. MENÚS.
- II. CONSUMOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS DIARIOS; LUGAR Y HORARIOS DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS
- III. REQUISITOS DE LOS LICITANTES
- IV. DOCUMENTACIÓN DE ACREDITACIÓN REQUERIDA
- V. SANCIONES

FICHA TÉCNICA

I).- MENÚS.

1.1.-ASPECTOS GENERALES:

- A) EL MENÚ DEBERÁ SER VARIADO, SUFICIENTE, HIGIÉNICO, CON ALTO CONTENIDO NUTRICIONAL. ADEMÁS DEBERÁ PROPORCIONARLOS CON ALIMENTACIÓN BALANCEADA, DE ACUERDO A LAS ACTIVIDADES FÍSICAS E INTELECTUALES DE LOS COMENSALES, ELABORADOS CON MATERIAS PRIMAS DE LA MÁS ALTA CALIDAD.
- B) LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS DEBERÁ REALIZARSE EN LAS COCINAS DE LAS INSTALACIONES Y EN SU CASO LOS PUNTOS FIJOS DE LA UCS (UNIVERSIDAD DE LAS CIENCIAS DE LA SEGURIDAD).
- C) PARA EFECTOS DE LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, UN SERVICIO EQUIVALDRÁ O CONTENDRÁ: 1 ALMUERZO, 1 COMIDA, 1 CENA.
- D) LOS MENÚS SE PRESENTARÁN EN FORMA MENSUAL ANTE UCS DENTRO LOS ÚLTIMOS 10 DÍAS DEL MES ANTERIOR, SIENDO LA PROPUESTA YA AUTORIZADA POR ESCRITO, LA CUAL REGIRÁ PARA EL MES SIGUIENTE.
- E) LOS PLATILLOS DEBERÁN PRESENTARSE EN FORMA AGRADABLE A LA VISTA Y AL GUSTO, PARA QUE EL COMENSAL LAS DISFRUTE CON CONFIANZA, EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE, PARA LO CUAL, EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS FUERON PREPARADOS CON MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA CALIDAD Y CON AGUA PURIFICADA.
- F) EN LA LÍNEA DE SERVICIO Y DESPACHO, DEBERÁ COLOCAR VISIBLE Y GRAFICAMENTE, EL MENÚ AUTORIZADO POR EL RESPONSABLE DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., CORRESPONDIENTE AL SERVICIO DEL DÍA, ADEMÁS SUMINISTRAR LAS JARRAS SUFICIENTES A LA DEMANDA CON CAFÉ AMERICANO Y TÉ DE MANZANILLA Y/O VERDE Y/O HIERVABUENA Y CAFÉ CON LECHE Y CREMA EN EL PRIMERO Y TERCER TERCIO, ENTREGAR A CADA COMENSAL SERVILLETAS A DISCRECIÓN Y 1 SOBRE DE SAL DE UN GRAMO Y SALSAS EN CASO DE REQUERIRSE; PARA EL SEGUNDO TERCIO (COMIDA) DEBERÁ COLOCAR EN CADA MESA POR LO MENOS UNA JARRA DE 4 LITROS, CON AGUA DEL SABOR QUE CORRESPONDA AL DÍA.

FICHA TÉCNICA

- G) EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ TOMAR FOTOGRAFÍA DE LA BARRA DE ALIMENTOS ANTES DE CADA TERCIO DE SERVICIO Y ENVIARLA DIARIAMENTE VIA CORREO ELECTRONICO AL AREA ADMINISTRATIVA DE LA U.C.S., ADEMÁS DE COLOCAR CHAROLA MUESTRA DE LOS PLATILLOS QUE CONFORMAN EL MENÚ CORRESPONDIENTE A CADA TERCIO (DESAYUNO, COMIDA Y CENA), EN EL ACCESO AL COMEDOR, A LA VISTA DE LOS COMENSALES, CON LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL DE CADA PLATILLO.
- H) TODOS LOS COMEDORES POR CUENTA DEL LICITANTE GANADOR, DISPONDRAN DE MÁQUINAS DE REFRESCO POST-MIX Y DE AGUAS FRESCAS CON FRUTAS NATURALES; AGUA PURIFICADA NECESARIA PARA EL USO DE LOS COMENSALES; SERVILLETAS, PALILLOS, SAL, Y DESECHABLES (PLATOS, VASOS, CUBIERTOS SUFICIENTES Y A SATISFACCIÓN).
- I) TODOS LOS MENÚS SERÁN APROBADOS POR EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., SIN EXCEPCIÓN, CONTENDRAN:
- HUEVOS EN DIFERENTES PRESENTACIONES.(DESAYUNO Y CENA)
 - CARNE DE RES 3 VECES POR SEMANA.
 - CARNE DE PUERCO 1 VEZ POR SEMANA.
 - CARNE DE POLLO 3 VECES POR SEMANA.
 - PESCADO O MARISCOS 3 VECES POR SEMANA.
- J) TODOS LOS MENÚS DEBERAN SER VALIDADOS Y SUPERVISADOS POR NUTRIÓLOGOS TITULADOS.
- K) TODOS LOS GUISADOS PRINCIPALES CONTENDRAN AL MENOS 150 GRAMOS DE PROTEÍNA SIN HUESOS Y SIN LÍQUIDOS, QUE SERÁ VERIFICABLE MEDIANTE EL PESAJE DE LA CARNE (RES, POLLO, CERDO) EN SU ESTADO COCIDO.
- L) EN CASO DE REQUERIRSE SUMINISTRAR ALIMENTOS FUERA DE LAS INSTALACIONES DE LA U.C.S., PARA REALIZAR OPERATIVOS IMPREVISTOS NO PLANEADOS POR PARTE AREA OPERATIVA Y/O ACADEMICA, SE PODRÁ SUSTITUIR LA RACIÓN CALIENTE POR UN PAQUETE DE RACIÓN SECA (BOX LUCH), EQUIVALENTE ENTRE SI MISMAS EN GRAMAJE Y ESCALA NUTRICIONAL CON INGREDIENTES DE LA MAS ALTA CALIDAD Y ACORDE A LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS ELEMENTOS.

FICHA TÉCNICA

M) EN LOS CASOS, EN DONDE POR MOTIVOS OPERATIVOS SEA NECESARIO SUMINISTRAR INSUMOS POR PARTE DE LA PRESTADORA DEL SERVICIO, EN SU ESTADO NATURAL Y/O SIN PROCESAR, TALES COMO DESPENSAS Y PERECEDEROS DE EXCELENTE CALIDAD Y A PRECIOS RAZONABLES, EL ADMINISTRADOR DE LA U.C.S., REALIZARÁ LA CONVERSIÓN DEL VALOR QUE RESULTE DE DICHS INSUMOS, AL VALOR EQUIVALENTE AL PRECIO DE UN SERVICIO (DESAYUNO, COMIDA Y CENA), ES DECIR, CONVERTIRA DICHO GASTO EN CANTIDAD DE PLATILLOS PARA EFECTOS DE FACTURACIÓN.

1.2 ALMUERZO:

DEBERÁ PRESENTAR 3 (TRES) GUIOS PRINCIPALES, UNO DE ELLOS BAJO EN CALORÍAS (LIGTH) ACOMPAÑADOS DE 2 GUARNICIONES, Y 3 OPCIONES DE POSTRE.

1.2.1. GRAMAJES PARA EL ALMUERZO:

• ALIMENTO	• CANTIDAD MÍNIMA
GUISADO PRINCIPAL (2 OPCIONES)	200 GRAMOS
GUARNICIÓN (2 PORCION)	100 GRAMOS CADA PORCION
TORTILLAS, GALLETAS Y PAN (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
SALSA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
POSTRE A ESCOGER (1 PORCIÓN)	90 GR
CEREAL, YOGURT Y GRANOLA (1 PORCIÓN)	100 GR
PLATO DE FRUTAS TEMPORADA (1 PORCIÓN)	250 GR
REFRESCO DE POST-MIX (REFIL) JUGO, CAFÉ (REFIL) CAFÉ CON LECHE (REFIL), TEs (REFIL) Y AGUA DE FRUTAS (REFIL), AGUA PURIFICADA A ESCOGER	(355 ML) 1 A ESCOGER
ENSALADA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN

FICHA TÉCNICA

EJEMPLO DE ALMUERZOS, SUJETOS A AUTORIZACIÓN DEL AREA ADMINISTRATIVA DE LA U.C.S.

- MOLLETES CON FRIJOLES Y QUESO
- HUEVOS AL GUSTO (MACHACADO, JAMÓN, CHORIZO, SALCHICHA, TOCINO, OMELET DE QUESO)
- MENUDO
- CHICHARRÓN EN SALSA
- EMPALMES CON QUESO Y JAMÓN
- QUESO PANELA CON RAJAS DE CHILE POBLANO EN SALSA
- GUARNICIÓN (FRIJOLES, PAPAS, AGUACATE O VERDURAS COCIDAS, ENSALADA DE LECHUGA CON ESPINACAS)
- POSTRE (ATE DE FRUTA, GELATINA, ARROZ CON LECHE, FRUTA)

BAJO EN CALORÍAS:

- CEREAL O AVENA (BAJO EN CALORÍAS)
- SÁNDWICH CON PAN INTEGRAL, JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA
- HOT CAKES
- PAN TOSTADO
- COCTEL DE FRUTAS (VARIADAS) CON YOGURT Y GRANOLA

DESAYUNO							
Bebida 1	Agua Postmix	Agua Postmix	AguaPotmix	Agua Post Mix	Agua Post Mix	Agua de Post Mix	Agua Post Mix
Bebida 2	Café	Chocolate	Avena	Café	Atole de fresa	Choco mlif	Café
Opción 1	Hot Cake Miel Mermelada 3	Cereal Con leche y Plátano	Hot Cake Miel Mermelada 3	Cereal Con leche y Plátano	Hot Cake Miel Mermelada 3 pza.	Cereal Con leche Plátano	Hot Cake Miel Mermelada
Opción 2	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt Granola	Fruta con yogurt Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola
Guisado 1	Machacado con Huevo	Cuemitos de Ensalada de Pollo(2)	Sándwich triple de carnes frías calientes	Fajita de pollo a la Mexicana	Tacos de chicharrón prensado en harina (5)	Chilaquiles con Pollo	Barbacoa a la mexicana
Guisado 2	Tacos Mixtos (picadillo, chicharron, papa)	Chilaquiles Verdes con Pollo	Picadillo a la Mexicana	Omelet con Jamón y Queso	Sándwich triple de carnes frías calientes	Fajita de Pollo con Verdura	Tacos de Canasta (5 pza.)
Frijoles	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos	Frijoles Refritos
Opción de postre 1	Gelatina	Coctel de frutas	Gelatina	Flan	Arroz con leche	Gelatina	Gelatina
Opción de postre 2	Pan Dulce	Pan Dulce	Pan Dulce	Pan Dulce	Pan Dulce	Pan Dulce	Pan Dulce
Opción de postre 3	Plátano con crema	Gelatinas	Flan	Carlota de limón	Gelatina	Coctel de frutas	Plátano con crema
Salsa	Roja	Verde	Molcajeteadada	Verde	Roja	Verde	Roja
Pan y tortilla	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
Complemento	Lechuga, Tomate, Zanahoria	Macarrón lechuga frutas	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Pepino y zanahoria	Ensalada Verde Zanahoria, Coliflor	Ensalada De Lechuga con Vegetales	Ensalada De Repollo Con Brócoli

FICHA TÉCNICA

1.3 COMIDA:

DEBERÁ PRESENTAR 3 (TRES) GUIOS PRINCIPALES, UNO DE ELLOS BAJO EN CALORÍAS (LIGTH), 2 GUARNICIONES Y 3 OPCIONES DE POSTRE.

1.3.1. GRAMAJES:

• ALIMENTO	• CANTIDAD MÍNIMA
SOPA AGUADA (CREMA O CALDO)	250 MILILITROS
GUISADO (PRINCIPAL) 3 OPCIONES A ESCOGER INCLUYE MÍNIMO 150 GRS DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL	1 PORCION DE 200 GRAMOS EN TOTAL
GUARNICIÓN (3 OPCIONES A ESCOGER)	2 PORCIONES DE 100 GRAMOS CADA UNA
TORTILLAS Y PAN (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
SALSA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
POSTRE (1 PORCIÓN) A ESCOGER	100 GRAMOS
REFRESCO DE POST-MIX (REFIL), JUGO, Y AGUA DE FRUTAS (REFIL) A ESCOGER	(355 ML) 1 A ESCOGER
ENSALADA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
LIMONES (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN

EJEMPLO:

- CALDO O CREMA
- SOPA SECA, AGUADA O PASTA
- GUARNICIÓN (FRIJOLES, PAPAS, AGUACATE O VERDURAS COCIDAS)
- GUIOS (CARNE SIN HUESO EN CRUDO, POLLO, PUERCO, RES DE PRIMERA CALIDAD Y PESCADO)
- BAJO EN CALORÍAS (ENSALADAS: PESCADO, ATÚN, POLLO, VERDURAS) UN ANTOJITO Y UNA ENSALADA.
- POSTRE (ATE DE FRUTA, GELATINA, ARROZ CON LECHE, FRUTA)

FICHA TÉCNICA

COMIDA							
Bebida	Agua Postmix	Agua Postmix	Agua Postmix	Agua Post Mix	Agua Post Mix	Agua de Post Mix	Agua Post Mix
Sopa Caldosa	Crema de brócoli	Sopa de fideo con verduras	Frijoles charros	Alubias con tocino	Caldo de pescado	Crema de elote	Caldo de res
Guarnición 1	Espagueti	Arroz con zanahoria	Arroz rojo	Refritos	Refritos o espagueti	Puré de papa	Refritos
Guarnición 2	Puré de papa	Refritos	Refritos	Arroz con Chicharos	Arroz con elote	Espagueti	Arroz con Poblano
Guisado 1	Pollo Frito	Pastel de carne	Milanesa de Res empanizada	Pollo tipo KFC	Pescado empanizado	Pescado Zaramdeado	Puerco en salsa verde
Guisado 2	Bistec a la Plancha con Papas	Fajita de Res con Brócoli	Pollo a los tres chiles	Pollo con mole	Albóndigas al chipotle	Bistec de res con champiñón al ajillo	Tostadas con Pollo
Antojito	Flautas de res (5 pza.)	Nachos con picadillo	Empanadas de deshebrada	Chiles rellenos de Picadillo (lampreados)	Tacos Tlaquepaque (5 pza.)	Gorditas de picadillo	Fajitas de Res a la Mexicana
Opción Saludable	Ensalada de Cesar	Ensalada de pollo	Pescado al horno	Ensalada de atún con verduras	Fajitas de pollo con verduras	Sándwiches de ensalada de pollo(2)	Pechuga de pollo ala plancha
Opción de postre 1	Carlotas	Gelatinas	Bocadines	Gelatinas	Arroz con leche	Gelatina	Flan
Opción de postre 2	Arroz Con leche	Coctel De frutas	Arroz Con leche	Galletas	Capirotada	Coctel De frutas	Paletas coronado
Opción de postre 3	Flan	Atte.	Plátano Con Crema	Coctel de frutas	Flan	Gelatina	Pay de queso
Salsa	Roja	Verde	Rojo	Verde	Roja	Verde	Jalapeños
Pan y tortilla	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Pan O tortillas	Tortillas O Pan
Complemento	Ensalada De Lechuga Con Pepino	Ensalada De Codos y Lechuga	Ensalada de Vegetales	Lechuga ,Pepino ,Zanahoria	Ensalada verde Con Verduras	Ensalada De Lechuga con Vegetales	Ensalada De Repollo Con Brócoli

1.4.- CENA:

DEBERÁ PRESENTAR 3 (TRES) GUIOS PRINCIPALES, UNO DE ELLOS BAJO EN CALORÍAS (LIGTH), 1 GUARNICIÓN, 3 OPCIONES DE POSTRE Y SUS RESPECTIVOS COMPLEMENTOS

1.4.1.- GRAMAJES:

• ALIMENTO	• CANTIDAD MÍNIMA
GUIADO (PRINCIPAL) 3 A ESCOGER INCLUYE MINIMO 150 GRS DE PROTEINA	200 GRAMOS TOTAL
GUARNICIÓN (1 PORCION)	100 GRAMOS
TORTILLAS Y PAN (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
SALSA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
POSTRE A ESCOGER (1 PORCIÓN)	100 GRAMOS
REFRESCO DE POST-MIX (REFIL), JUGO, CAFÉ (REFIL), CAFÉ CON LECHE (REFIL), TÉ (REFIL) Y AGUA DE FRUTAS (REFIL) A ESCOGER	(355 ML) 1 A ESCOGER
ENSALADA (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN
LIMONES (COMPLEMENTO)	A DISCRECIÓN

FICHA TÉCNICA

EJEMPLO:

- DOS GUISOS (TORTAS CARNES FRÍAS, QUESADILLAS, HAMBURGUESAS, CHILI DOGS, TOSTADAS DE POLLO, TACOS DE CARNE ASADA, TACOS DE TROMPO, SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO, HOT DOG, ENSALADA DE POLLO, FLAUTAS, ENCHILADAS ROJAS, CLUB SÁNDWICH, FRUTA, CEREAL, PAN TOSTADO)
- HUEVOS CON JAMÓN O CHORIZO O SALCHICHA, O TOCINO, O MEXICANA
- BAJO EN CALORÍAS (ENSALADAS: PESCADO, ATÚN, POLLO, VERDURAS)
- GUARNICIÓN (FRIJOLES, PAPAS, AGUACATE O VERDURAS COCIDAS)
- POSTRE (ATE DE FRUTA, GELATINA, ARROZ CON LECHE)

CENA							
Bebida	Agua Postmix	Agua Postmix	AguaPotmix	Agua Post Mix	Agua Post Mix	Agua de Post Mix	Agua Post Mix
Bebida	Café	Té de Canela	Café	Avena	Café	Chocolate	Café
Opción 1	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt Granola	Fruta con yogurt Granola	Fruta con yogurt y Granola	Fruta con yogurt y Granola
Opción 2	Cereal Plátano y Leche	Cereal Con leche y Plátano	Cereal Con Plátano y Leche	Cereal Con leche y Plátano	Cereal Con Plátano y Leche	Cereal Con leche Plátano	Cereal Con Leche y Plátano
Guisado 1	Tacos de Trompo(5)	Hamburguesas con Papas	Hot dog (2)	Empanadas de picadillo	Flautas de pollo	Milanesa Encebollada	Milanesa encebollada
Guisado 2	Hopales Colorados c/ huevo	Tacos de Deshebrada (5 pza.)	Fajitas de Res con Morrón	Salpicón de pollo	Cortadillo con salsa verde	Tortas de pierna de puerco	Machacado con Huevo
Frijoles	Refritos	Refritos	Refritos	Refritos	Refritos	Refritos	Refritos
Opción de postre 1	Flan	Pan Dulce	Pan Dulce	Manzana Con crema	Carlota con limón	Pan Dulce	Gelatina
Opción de postre 2	Gelatinas	Carlota	Atte.	Flan	Gelatina	Coctel De frutas	Pay
Opción de postre 3	Pan Dulce	Flan	Coctel De Frutas	Gelatinas	Coctel De Frutas	Flan	Manzana Con crema
Pan y tortilla	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
Complemento	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt

1.5.- COMPLEMENTOS Y ESPECIFICACIONES

- a) VERDURAS COCIDAS (BRÓCOLI, COLIFLOR, NOPALES, CHAYOTES, EJOTES, CALABAZAS, CHAMPIÑONES) Y/O CRUDAS (JITOMATE, ZANAHORIA, PEPINO, JÍCAMA, LECHUGA, GERMINADOS DE ALFALFA, ETC.)
- b) FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDÍA, DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO, ETC.) NOTA: DEBERÁN DE SER TRES OPCIONES DIFERENTES DE FRUTA PICADA Y/O EN PIEZA.
- c) GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTE, ELOTES CAMBRAY, CHAMPIÑONES, ENTRE OTROS. (NO REZAGADOS), PRESENTAR DOS OPCIONES COMO MÍNIMO, PASTAS: CODITOS, PLUMAS, TALLARINES, MOÑITOS, CONCHITAS, ESPAGUETI, ENTRE OTRAS. LA PASTA DEBE SER ÚNICAMENTE COCIDA Y SIN CALDO, ADEMÁS, DEBERÁ PRESENTAR LOS ADEREZOS APARTE: SALSA DE TOMATE SAZONADA CALIENTE, QUESO

FICHA TÉCNICA

- PARMESANO, FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS, PAPA EN DIFERENTES PRESENTACIONES.
- d) TORTILLAS DE MAÍZ, GALLETAS SALADAS O HABANERAS, PAN INTEGRAL DE CAJA, PAN BOLILLO.
 - e) LIMÓN PARTIDO EN MITADES, SALSA ROJA, VERDE, Y/O PICANTES: (JALAPEÑOS, CHIPOTLE, ENTRE OTROS).
 - f) BEBIDAS COMPLEMENTARIAS EN EL SERVICIO:
 - g) CAFÉ REGULAR Y DESCAFEINADO.
 - h) TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS).
 - i) AGUA SIMPLE PURIFICADA.
 - j) JUGOS DE FRUTA NATURAL Y BEBIDAS DE SABORES.
 - k) LECHE ENTERA, 0% GRASA Y LECHE DESLACTOSADA FRÍA Y AL TIEMPO. NOTA: DEBERÁN SER PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES, ADEMÁS DE SER ULTRA PASTEURIZADA, NO GRANEL.
 - l) YOGURT NATURAL Y DE SABORES (ENTERO Y CON AZÚCAR) Y LIGHT (0% GRASA Y CON EDULCORANTE), PRESENTACIÓN ORIGINAL, NO GRANEL.
 - m) FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDÍA, DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO, ETC.) NOTA: DEBERÁN DE SER TRES OPCIONES DIFERENTES POR SERVICIO; ADEMÁS DE OFRECER AZÚCAR Y SUSTITUTO DE AZÚCAR (SPLENDA/CANDEREL).
 - n) GRANOLA, PASAS, MIEL (MAPLE Y ABEJA), MANTEQUILLA EN CUADRITOS, MERMELADA, CREMA DE CACAHUATE Y AVELLANA, (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL), SEMILLAS (OLEAGINOSAS): ALMENDRAS, CASTAÑAS, NUECES, PIÑONES, AVELLANAS, PISTACHES, SEMILLAS DE GIRASOL, SEMILLAS DE CALABAZA, CACAHUATES, ETC.
 - o) QUESO COTTAGE, FRIJOLES.
 - p) PAN, TORTILLAS DE MAÍZ, PAN DE CAJA INTEGRAL, PAN BOLILLO, PAN DULCE Y GALLETAS INTEGRALES.
 - q) SALSAS ROJA O VERDE, ADEREZOS, MAYONESA, CÁTSUP, ETC.
 - r) GELATINA BAJA EN AZÚCAR DE LECHE Y AGUA. NOTA: LAS GELATINAS Y ARROZ CON LECHE, DEBERÁN SER LIGHT Y PRODUCTOS BAJOS EN GRASA.

FICHA TÉCNICA

II).-CONSUMOS MINIMOS Y MAXIMOS DIARIOS, LUGAR Y HORARIOS DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS:

II.1.- CONSUMOS MINIMOS Y MAXIMOS DIARIOS

TOMANDO EN CUENTA LA CANTIDAD PROMEDIO DE SERVICIOS DIARIOS (1 ALMUERZO, 1 COMIDA, 1 CENA) QUE ACTUALMENTE SE CONSUME, SE ESTABLECE COMO RANGO DE CONSUMOS:

- CANTIDAD MÍNIMA DE SERVICIOS DIARIA A SERVIR ES DE 700 (SETECIENTOS)
- CANTIDAD MÁXIMA APROXIMADA DE SERVICIOS A REALIZAR SERÁ DE 1,400 (UN MIL CUATROCIENTOS)

LOS CUALES "LA PRESTADORA DEL SERVICIO" TENDRÁ LA OBLIGACIÓN DE CUBRIR A SATISFACCIÓN DE U.C.S.

ES IMPORTANTE DESTACAR QUE EL COSTO DE CADA SERVICIO A SER COTIZADO POR "LA PRESTADORA DEL SERVICIO" INCLUYE EL ALMUERZO, LA COMIDA Y LA CENA EN UN MISMO CONCEPTO O MONTO, POR LO QUE EL PRECIO A COTIZAR POR EL LICITANTE DEBERÁ DE CONTEMPLAR EL COSTO TOTAL DE LAS TRES COMIDAS POR UN DÍA POR PERSONA.

II.2.- LUGAR:

LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE O SU EQUIVALENTE SERAN PROPORCIONADOS TODOS LOS DÍAS DE LUNES A DOMINGO, POR "LA PRESTADORA DEL SERVICIO" DIRECTAMENTE EN LAS INSTALACIONES AUTORIZADAS POR LA U.C.S., ASÍ COMO EN PUNTOS FIJOS Y OPERATIVOS ADICIONALES QUE EN SU OPORTUNIDAD Y CON LA DEBIDA ANTICIPACION EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., DARÁ A CONOCER LA UBICACIÓN Y HORARIOS SE SERVICIOS, EN DONDE DEBERÁ INSTALAR COCINAS MÓVILES Y/O COMEDORES DE LOS PUNTOS FIJOS, DESTACAMENTOS, PUNTOS OPERATIVOS TEMPORALES, O CUALQUIER OTRO LUGAR UTILIZADO PARA LA OPERACIÓN Y PREPARACIÓN ACADEMICA REQUERIDA POR LA U.C.S.

FICHA TÉCNICA

II.3.- HORARIOS:

A) EL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO ORDINARIO DE LAS RACIONES CALIENTES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, SERÁ EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD, UBICADA EN LA CARRETERA MONTERREY – SALTILLO, KM. 58, EN SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, CON LOS SIGUIENTES HORARIOS ESTABLECIDOS:

- ALMUERZO 06:30 HORAS A 09:15 HORAS
- COMIDA 12:00 HORAS A 14:30 HORAS
- CENA 18:00 HORAS A 20:00 HORAS
- EN CASOS EXEPCIONALES PODRÁ EXTENDERSE EL SERVICIO PREVIA COMUNICACIÓN DEL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S.

III).- REQUISITOS DE LOS LICITANTES:

LOS LICITANTES DEBERÁN MANIFESTAR POR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA, FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL O QUIEN TENGA FACULTAD PARA ELLO (UNO POR CADA NUMERAL), DONDE MANIFIESTE:

III.1.- GENERALES

A).- QUE NO HA RECIBIDO ALGUNA NOTIFICACIÓN POR PARTE DE SUS CONTRATANTES EN LOS ULTIMOS 2 AÑOS, RESPECTO A INCONFORMIDADES RELATIVAS AL INCUMPLIMIENTO EN LA CALIDAD, TIEMPOS DE ENTREGA Y SATISFACCIÓN DE LOS SERVICIOS QUE SE OBLIGA EN ALGUNO DE SUS CONTRATOS VIGENTES.

III.2.- DE LA CALIDAD:

A) QUE LAS RACIONES CALIENTES SE PREPARAN CON PRODUCTOS, EN APEGO A LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES, Y POR PERSONAL QUE CUMPLA CON LAS MÁS ERICTAS REGLAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD, EMITIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL Y/O ESTATAL.

FICHA TÉCNICA

- B)** QUE LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, ASÍ COMO LAS CANTIDADES DEL PRODUCTO TERMINADO ESTARÁN APEGADAS A LOS GRAMAJES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN LOS MENÚS APROBADOS, LO QUE SERÁ SUPERVISADOS POR PERSONAL AUTORIZADO DE LA U.C.S.
- C)** QUE EL PERIODO MÍNIMO DE GARANTÍA DE CADUCIDAD DE LAS RACIONES CALIENTES QUE SE REQUIERE A PARTIR DE LA FECHA Y HORA DE SUMINISTRO SERÁN MENORES A 24 HORAS, CON OBJETO DE PROPORCIONAR ALIMENTOS ELABORADOS EL MISMO DÍA.
- D)** QUE CUMPLIRÁ EL PERÍODO DE GARANTÍA DE LA “ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE”, ASÍ COMO, EVITAR VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE LA ELABORACIÓN Y DE SUMINISTRO, ACEPTANDO DE CONFORMIDAD LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE PROCEDAN EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.
- E)** QUE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS, SERÁN CON CERTIFICACIÓN TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL (TIF).
- F)** QUE SE APEGARÁ A LOS VOLÚMENES DIARIOS DE SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE, DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS, QUE LE PROPORCIONE UN DÍA ANTES EL ADMINISTRADOR DE LA U.C.S., Y PODRÁN PRESENTAR CAMBIOS PREVIA NOTIFICACIÓN DEL ADMINISTRADOR DE LA U.C.S.
- G)** QUE EN CASO DE QUE LOS INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES CALIENTES PRESENTEN DEFECTOS O NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS SERÁN RECHAZADAS POR EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., POR NO SER DE LA CALIDAD REQUERIDA O DEFICIENCIAS EN SU TRANSPORTACIÓN. LOS RECHAZOS, SERÁN SUSTITUIDOS EN UN PLAZO NO MAYOR DE DOS HORAS, Y DE INCURRIRSE EN UN NUEVO INCUMPLIMIENTO, SE APLICARÁN LAS SANCIONES RESPECTIVAS.

FICHA TÉCNICA

III.3.- DEL PERSONAL

- A) QUE EL PERSONAL QUE PRESTE EL SERVICIO SERÁ EXCLUSIVAMENTE EMPLEADOS DE “LA PRESTADORA DEL SERVICIO” Y COMO TAL, ÉSTE SERÁ EL RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS LABORALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL. DICHS ELEMENTOS DEBERÁN SER DISTRIBUIDOS EN LOS TURNOS NECESARIOS Y SER LOS SUFICIENTES PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DEL SERVICIO.
- B) QUE EL PERSONAL DEBERÁ ASISTIR DIARIAMENTE A SUS LABORES CON EL UNIFORME AUTORIZADO PARA SU PUESTO E IMPECABLEMENTE LIMPIO, INCLUYENDO CABELLO CORTO Y AUSENCIA DE BARBA Y BIGOTE, ASÍ COMO PORTAR GAFETE DE IDENTIFICACIÓN. ADEMÁS DE UTILIZAR ZAPATO CERRADO ANTIDERRAPANTE, ROPA LIMPIA Y SEGÚN CORRESPONDA A LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE SU FUNCIÓN, DEBE OBSERVAR EL USO DE BATA, RED, TURBANTE, CUBREBOCA, MANDIL, GANTES Y COFIA O GORRA DE COLOR BLANCO, QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL CABELLO; SIN MANCHAS O SUCIEDAD VISIBLE Y EN BUEN ESTADO; LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN, SECARSE CON TOALLAS DESECHABLES, ANTES DE COMENZAR LA JORNADA DE TRABAJO, DESPUÉS DE IR AL BAÑO, DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS CRUDOS, DESPUÉS DE SALUDAR DE MANO A OTRA PERSONA, DESPUÉS DE MANIPULAR DINERO Y BASURA, ASÍ COMO, OBSERVAR LO ESTIPULADO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 “PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”.
- C) QUE EN CASO DE SER EL LICITANTE ADJUDICADO SE COMPROMETE A CUBRIR EL SERVICIO DE PERSONAL CON CHEFS CERTIFICADOS, QUE TENDRÁN A SU CARGO LA SUPERVISIÓN DIRECTA EN LAS COCINAS, DE LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS.
- D) QUE SE COMPROMETE A CONTAR CON UN RESPONSABLE ENCARGADO DE LA OPERACIÓN, PARA ATENDER CUALQUIER REQUERIMIENTO QUE SE PRESENTE PARA SER ATENDIDO Y SOLUCIONADO DE FORMA INMEDIATA (MÍNIMO 1 POR TURNO); ESTA PERSONA CONTARÁ CON UN VEHÍCULO A NOMBRE DE LA EMPRESA PARA SOLUCIONAR CUALQUIER EMERGENCIA.

FICHA TÉCNICA

E) QUE SE COMPROMETE A DOTAR DE UN MINIMO DE PERSONAL DE SERVICIO EN LAS CANTIDADES SIGUIENTES:

- PRIMER TURNO:
 - UN JEFE DE UNIDAD.
 - DOS CHEF CON EXPERIENCIA.
 - TRES COCINEROS.
 - TRES AYUDANTES DE COCINA.
 - UN ALMACENISTA.
 - TRES MOZOS DE COCINA.
 - DOS MOZO DE PISO (ÁREA DE COMEDOR, ASEO Y LIMPIEZA).

- SEGUNDO TURNO:
 - UN JEFE DE UNIDAD.
 - UN CHEF CON EXPERIENCIA.
 - DOS COCINEROS.
 - DOS AYUDANTE DE COCINA.
 - DOS MOZOS DE COCINA.
 - UN MOZO DE PISO (ÁREA DE COMEDOR, ASEO Y LIMPIEZA).

F) QUE TODO EL PERSONAL DEBERA PRESENTARSE A TRABAJAR CUBRIENDO LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- BAÑO DIARIO, AFEITADO, CON CABELLO CORTO O RECOGIDO, NO EXCESO DE MAQUILLAJE, ASÍ COMO UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO.
- LAS UÑAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, RECORTADAS Y SIN ESMALTE.
- NO SE PERMITE EL USO DE JOYERÍA EN MANOS, CUELLO U OREJA.(EXCEPTO PERSONAL ADMINISTRATIVO)
- EN CASO DE ENFERMEDAD DEBERÁ AVISAR A SU SUPERVISOR QUIEN LO MANDARA A UNA CLÍNICA PARA SU VALORACIÓN.
- NO DEBERÁN TRABAJAR SI PADECEN ALGUNA ENFERMEDAD INFECCIOSA EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O BARRA
- NO SE PERMITE COMER, FUMAR O BEBER EN ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

FICHA TÉCNICA

G) QUE ENVIARÁ DE TODO EL PERSONAL DE NUEVO INGRESO, LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS EN ORIGINAL, LOS PRIMEROS DIEZ DÍAS NATURALES AL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., ASÍ COMO, CADA SEIS MESES APLICARA A TODO EL PERSONAL EXAMEN MÉDICO (REACCIONES FEBRILES, CULTIVO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCOPICO EN SERIE DE TRES, COPROCULTIVO Y LECHO UNGUEAL,) Y QUE ASI MISMO, QUE DISPONDRÁ DE UN MÉDICO GENERAL EN LAS OFICINAS PRINCIPALES DEL PROVEEDOR, EL CUAL DEBERÁ CONTAR CON R.F.C., CEDULA PROFESIONAL Y REG. S.S.A.

III.4.- DE LAS INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINAS Y EN COMEDORES.

- A)** QUE EN CASO DE CONTINGENCIA, TIENE LA CAPACIDAD ACTUAL PARA INSTALAR COMEDORES PROVISIONALES EN CUALQUIER LUGAR LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MONTERREY, NUEVO LEÓN, EN UN MÁXIMO DE 24 HORAS POSTERIORES A LA SOLICITUD OFICIAL POR PARTE DEL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., CON EL OBJETIVO DE PROVEER DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A UN RANGO DE 500 A 1,500 PERSONAS DIARIAS.
- B)** QUE CUENTA CON AL MENOS 2 UNIDADES MÓVILES EQUIPADAS PARA PROVEER DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CUALQUIER LUGAR DEL TERRITORIO DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN, A UN RANGO DE 20 A 50 PERSONAS.
- C)** QUE PROPORCIONARÁ A SU CARGO, TODOS LOS UTENSILIOS DE COCINA NECESARIOS Y ACORDES A LA DEMANDA DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS DIARAMENTE, ASÍ COMO EL MOBILIARIO REQUERIDO EN EL ÁREA DEL COMEDOR TALES COMO CHAROLAS CON O SIN DIVISIÓN DE MELAMINA GRADO ALIMENTICIO, CUBIERTOS Y VASOS, Y DEMAS UTENSILIOS NECESARIOS EN EL AREA DEL COMEDOR, DE ACUERDO AL ESTADO DE FUERZA DE CADA COMEDOR; Y QUE REPONDRÁ LOS UTENSILIOS DAÑADOS POR MAL USO O EXTRAVIADOS, ASÍ COMO LA REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO DEL EQUIPO Y MOBILIARIO DE COCINA, TALES COMO:
- CUARTO FRÍO
 - CONGELADOR O GRADOS
 - REFRIGERADORES
 - HORNOS DE MICRO ONDAS

FICHA TÉCNICA

- AIRE ACONDICIONADO
 - AIRES LAVADOS
 - ABANICOS
 - PLANCHA DE COCINA O ESTUFÓN
 - REPOSICIÓN DE LÁMPARAS LUMINARIAS
 - PINTURA Y DECORACIÓN DE COMEDOR
- D) QUE NO TENDRÁ INCONVENIENTE ALGUNO EN QUE CADA MES EL RECTOR DE LA U.C.S., O PERSONA QUE EL DESIGNE, REALICE UNA SUPERVISIÓN DE LOS UTENSILIOS, Y LOS QUE ENCUENTRE NO APTOS PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO ADECUADO DE ALIMENTACIÓN, SERÁN DESECHADOS, SIENDO RESPONSABILIDAD DE “LA PRESTADORA DEL SERVICIO” SU REPOSICIÓN EN FORMA INMEDIATA.
- E) QUE ACEPTA RECIBIR LOS COMEDORES CON EL EQUIPO Y MOBILIARIO EXISTENTE MEDIANTE LA SUSCRIPCIÓN DE UNA ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN CON LA PARTICIPACIÓN DEL ÁREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., Y EN CASO DE REQUERIR MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO AL EQUIPO Y MOBILIARIO, LO REALIZARÁ EN UN MÁXIMO DE 72 HORAS O ANTES DE SER NECESARIO Y EL COSTO CORRE POR CUENTA DE LA EMPRESA GANADORA.
- F) QUE APORTARÁ SU PROPIO MOBILIARIO Y REALIZARÁ LAS REMODELACIONES NECESARIAS EN LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES Y COCINA DE LA U.C.S.; SIEMPRE Y CUANDO EXISTA UNA REVISIÓN Y APROBACIÓN POR PARTE LA RECTORIA DE LA U.C.S.
- G) QUE DE SER NECESARIO PROPORCIONARÁ EQUIPO Y/O MOBILIARIO ADICIONAL PARA PODER OFRECER SERVICIO CON CALIDAD, SERÁ PROPORCIONADO POR “LA PRESTADORA DEL SERVICIO” EN UN MÁXIMO DE VEINTE DÍAS NATURALES A PARTIR DEL INICIO DEL CONTRATO Y PODRÁ RETIRARLOS AL CONCLUIR SUS EFECTOS, PREVIO INVENTARIO Y ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN.

FICHA TÉCNICA

- H) QUE CON EL FIN DE PROPORCIONAR UNA IMAGEN CONFORTABLE A LOS USUARIOS, SERÁ A CARGO DE “LA PRESTADORA DEL SERVICIO”, EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO, DE LAS INSTALACIONES EN COMEDOR Y COCINA TALES COMO: PUERTAS, CHAPAS, VENTANAS, VIDRIOS, INSTALACIÓN ELÉCTRICA (ALUMBRADO) Y DE GAS. DICHS MANTENIMIENTOS LO REALIZARÁ EN UN MÁXIMO DE 72 HORAS O ANTES DE SER NECESARIO Y EL COSTO CORRE POR CUENTA DE LA EMPRESA GANADORA.
- I) QUE CORRESPONDERÁ A “LA PRESTADORA DEL SERVICIO”, EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO AL MOBILIARIO DEL COMEDOR Y EQUIPO DE COCINA COMO SON: REFRIGERADORES, CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, MARMITAS, ESTUFONES, MESAS DE TRABAJO, LÍNEA DE SERVICIO (BARRA), SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AGUA, ELECTROCUTADOR DE INSECTOS, LICUADORAS Y DEMÁS EQUIPO NECESARIO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS; LO ANTERIOR PREVIO INVENTARIO Y ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN, CON EL FIN DE QUE AL TÉRMINO DEL CONTRATO ENTREGUE A LA U.C.S., LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EN CONDICIONES DE USO ADECUADAS Y CON LAS MEJORAS QUE SE HUBIEREN HECHO. LO REALIZARÁ EN UN MÁXIMO DE 72 HORAS O ANTES DE SER NECESARIO Y EL COSTO CORRE POR CUENTA DE LA EMPRESA GANADORA.
- J) QUE VIGILARA LAS INSTALACIONES DE GAS, AGUA Y ELÉCTRICAS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO, SOLUCIONANDO POR SU CUENTA CUALQUIER FUGA O AFECTACIÓN, BAJO LA SUPERVISIÓN DE PERSONAL DE LA U.C.S.
- K) QUE EN CASO DE QUE EN ALGÚN COMEDOR DE LA U.C.S, NO EXISTA MOSQUITEROS, FILTROS DE AGUA O LÁMPARA PARA ELIMINAR INSECTOS DE LUZ NEGRA, “LA PRESTADORA DEL SERVICIO”, DEBERÁ INSTALARLOS Y EN CASO DE REQUERIRSE SU MANTENIMIENTO LO DEBERÁ REALIZAR EN UN MÁXIMO DE 72 HORAS O ANTES DE SER NECESARIO Y EL COSTO CORRE POR CUENTA DE LA EMPRESA GANADORA.
- L) QUE EL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES CORRESPONDERÁ REALIZARLO A “LA PRESTADORA DEL SERVICIO”. LAS INSTALACIONES DEBERÁN ENTREGARSE AL FINAL DEL CONTRATO EN LAS MISMAS CONDICIONES EN EL QUE FUERON ENCONTRADAS.
- M) QUE PRESENTARA AL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO COMO LICITANTE GANADOR, UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN QUE REALIZARA DURANTE LA VIGENCIA DE DICHO CONTRATO Y EN SU CASO, LA PRORROGA DE VIGENCIA DEL MISMO DURANTE UN AÑO.

FICHA TÉCNICA

- N)** QUE EN CASO DE EXISTIR UNA CONTINGENCIA QUE IMPIDA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS LUGARES ESTABLECIDOS, CONTARÁ EN UN PLAZO NO MAYOR A 24 HORAS DESPUES DE LA NOTIFICACIÓN REALIZADA POR EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., CON UNA COCINA ALTERNA EN MONTERREY NUEVO LEÓN, PARA LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES CALIENTES, CON PERSONAL DEBIDAMENTE CAPACITADO Y TRANSPORTARLAS A SU DESTINO DE CONSUMO, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE HIGIENE RESPECTIVAS AL MANEJO DE TEMPERATURAS DE ALIMENTOS, AL LUGAR DEL SERVICIO, CON LA CALIDAD Y HORARIOS MENCIONADOS EN LA PRESENTE FICHA TECNICA.
- O)** QUE PERMITIRÁ A LOS REPRESENTANTES DEL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., LA REALIZACIÓN DE UNA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO EN LOS COMEDORES, CON EL PROPÓSITO DE VERIFICAR LOS CONCEPTOS SIGUIENTES:
- LIMPIEZA E HIGIENE: EN COCINA, COMEDOR, EQUIPOS, LOZA, CUBIERTOS Y BAÑOS ANEXOS.
 - PERSONAL: QUE CUMPLA CON LAS NORMAS EMITIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL, EN EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD.
 - MENÚ: QUE CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DE VARIEDAD, CALIDAD, MARCAS DE VÍVERES, GRAMAJE, MUESTRAS TESTIGO EN REFRIGERACIÓN; PRESENTACIÓN EN EL ACCESO PRINCIPAL EL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DÍA, CON LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y MUESTRA DEL MENÚ EN CHAROLA.
 - ALMACENAMIENTO Y VÍVERES, (EXISTENCIAS): CANTIDAD, MARCAS RECONOCIDAS, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y MEDIO DE TRANSPORTE UTILIZADO.
 - COCINA Y COMEDOR: ESTADO FÍSICO DE LÍNEA DE SERVICIO, PUERTAS, CHAPAS PAREDES, VENTANAS, CRISTALES, TECHO, PISOS; FUMIGACIÓN, LAVADO TRIMESTRAL DE CISTERNA Y TINACOS Y RECOLECCIÓN DE BASURA DIARIA, EN RECIPIENTES CON TAPA Y DESPUÉS DEL DESAYUNO, COMIDA Y CENA.
 - OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS: REFRIGERADOR, ESTUFA, CAMPANA, EXTRACTOR DE AIRE, SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AGUA, LÁMPARA PARA INSECTOS DE LUZ NEGRA, LÁMPARAS, SILLAS, MESAS, MANTELES, FUMIGACIÓN, ETC.

FICHA TÉCNICA

III.5.- DE LA LIMPIEZA

- A) QUE SE COMPROMETE A REALIZAR LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CISTERNAS Y TINACOS, QUE DAN SERVICIO EXCLUSIVO A LOS COMEDORES, DURANTE LOS MESES DE ABRIL Y DE OCTUBRE, EN AQUELLOS COMEDORES QUE EN SUS INSTALACIONES CUENTEN CON ÉSTOS Y SUMINISTREN EL AGUA A LA COCINA Y COMEDOR, DEBIENDO PRESENTAR AL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., EL COMPROBANTE CORRESPONDIENTE.
- B) QUE REALIZARA EL ASEO DIARIO EN EL ÁREA DE LA COCINA Y COMEDORES EN LAS ÁREAS SIGUIENTES:
- ASEO GENERAL EN PISOS, MUROS, MOBILIARIO Y EQUIPO, AL FINALIZAR EL ALMUERZO, LA COMIDA Y LA CENA.
 - EL ASEO DE LA COCINA EN GENERAL, ÁREAS INTERNAS DE SERVICIO, SANITARIOS DE COCINA, ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ÁREAS DE MESAS Y SILLAS (COMEDOR), DEBERÁ SER DIARIO Y CUANTAS VECES SE REQUIERA Y EFECTUADO POR PERSONAL DE "LA PRESTADORA DEL SERVICIO".
 - LAVADO DIARIO DE PISOS, SILLAS Y MESAS EN FORMA PERMANENTE AL FINALIZAR EL ALMUERZO, LA COMIDA Y LA CENA.
 - LIMPIEZA GENERAL DE REFRIGERADORES Y CUARTO FRÍO SE REALIZARÁ DIARIAMENTE, Y DE ACUERDO A LAS RECOMENDACIONES DE LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD.
 - LIMPIEZA GENERAL DE MOBILIARIO E INTERIOR DE ALACENAS, SE REALIZARÁ DIARIAMENTE Y DE ACUERDO A LAS RECOMENDACIONES DE LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD.
- C) QUE BAJO SU PROPIO COSTO Y PARA LA LIMPIEZA DE COCINA Y COMEDORES, "LA PRESTADORA DEL SERVICIO" UTILIZARÁ MATERIALES TALES COMO: GERMICIDAS AUTORIZADOS EN PISOS Y MUROS (P.E., QUIMICOS DE LIMPIEZA TIPO PINOL, AJAX AMONIA, CLORALEX, MAESTRO LIMPIO ENTRE OTROS); USO DE ABRASIVOS AUTORIZADOS PARA HIGIENE DE MOBILIARIO Y EQUIPO (SOSA CÁUSTICA EN PLANCHAS); Y LA FUMIGACIÓN DEL COMEDOR (COCINA, COMEDOR) REQUERIDA POR LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA, NO SERÁ MAYOR A UN MES ENTRE CADA FUMIGACIÓN O SEGÚN SEA REQUERIDO.

FICHA TÉCNICA

- D)** QUE PARA EL APROPIADO MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE LOS DESECHOS Y BASURA, A FIN DE EVITAR LA PROLIFERACIÓN DE PLAGAS, MALOS OLORES Y MAL ASPECTO. "LA PRESTADORA DEL SERVICIO" DEBERÁ APEGARSE A LAS NORMAS MARCADAS POR LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y DIARIAMENTE AL FINALIZAR CADA TÉRCIO O SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEBERÁ RETIRAR, TRANSPORTAR Y DEPOSITAR FUERA DE LAS INSTALACIONES DE LA U.C.S., TODA LA BASURA CON CARGO A "LA PRESTADORA DEL SERVICIO".

III.6.- DE LOS SERVICIOS

- A)** QUE EL COSTO DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO DEL GAS, AGUA POTABLE; DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA; Y EL SERVICIO TELEFÓNICO, SERÁ ABSORBIDO POR LA U.C.S., EL SERVICIO DE TELÉFONOS TENDRÁ LLAMADAS LOCALES Y NO SE PERMITIRÁ EL USO DE LLAMADAS DE LARGA DISTANCIA NI A TELÉFONOS CELULARES.
- B)** QUE EL COSTO POR LA COMPRA Y/O SUMINISTRO DEL AGUA PURIFICADA PARA EL USO DE LOS COMENSALES Y PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS SERÁ ABSORBIDO POR LA EMPRESA "PRESTADORA DEL SERVICIO".
- C)** QUE ACEPTA QUE EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., VIGILE EL USO DEBIDO DE DICHO SERVICIO. EL NO HACER UN BUEN USO DE ÉSTE PODRÁ SER UNA CAUSAL DE RESCISIÓN DEL CONTRATO.

III.7.- DE LA INOCUIDAD DEL SERVICIO

- A)** QUE CONSERVARÁ EN REFRIGERACIÓN TRES MUESTRAS TESTIGO DE CADA TERCIO, DURANTE 72 HORAS, PARA EN CASO DE PRESENTARSE PROBLEMAS DE SALUD DE LOS COMENSALES O SOSPECHA DE ALIMENTOS EN MAL ESTADO, ÉSTAS SEAN ANALIZADAS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), EN CASO DE CONTINGENCIA. EL COSTO DE LOS ANÁLISIS SERÁ POR CUENTA DE LA EMPRESA "PRESTADORA DEL SERVICIO".

FICHA TÉCNICA

- B) QUE EN CASO DE RESULTAR GANADOR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, QUE 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

- C) QUE REALIZARÁ FUMIGACIÓN A LAS INSTALACIONES DE LA COCINA Y COMEDOR DONDE ELABORE RACIONES CALIENTES, PARA ERRADICAR LA FAUNA NOCIVA, ÉSTAS SE LLEVARÁN A CABO POR LO MENOS UNA VEZ AL MES, Y/O LAS VECES QUE SEA NECESARIO EN CASO DE EXISTIR PRESENCIA DE FAUNA NOCIVA. LOS SERVICIOS DE FUMIGACIÓN DEBERAN SER REALIZADOS POR UN EMPRESA ACREDITADA EN EL RAMO QUE SE APEGUE COMPROBADAMENTE AL SISTEMA CICOPRAFEST, ENTREGANDO LOS RESULTADOS Y SU FACTURA AL ÁREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S.

- D) QUE SE COMPROMETE A REALIZAR BIMESTRALMENTE EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS A POR LO MENOS 5 PRODUCTOS TERMINADOS Y SELECCIONADOS ALEATORIAMENTE POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A., Y EL COSTO SERÁ CON CARGO A LA EMPRESA ADJUDICADA, LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE AL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S.

- E) QUE SE COMPROMETE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, A REALIZAR EXÁMENES DE LABORATORIO (EXÚDADO FARINGEO, COPROPARASITISCOPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES Y LECHO UNGUEAL / SUPERFICIES VIVAS) AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CADA SEIS MESES POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO POR LA E.M.A., Y EL COSTO SERÁ CON CARGO A LA EMPRESA ADJUDICADA, LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE A LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS.

- F) QUE SE COMPROMETE A REALIZAR TRIMESTRALMENTE EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS A LAS SUPERFICIES INERTES DE LOS COMEDORES QUE ATIENDE DONDE ELABORA LAS RACIONES CALIENTES, POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A. CUANDO LO REQUIERA LA CONVOCANTE, Y EL COSTO SERÁ CON CARGO A LA EMPRESA ADJUDICADA, LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE AL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S.

FICHA TÉCNICA

- G) QUE ACEPTA QUE EL PERSONAL AUTORIZADO POR EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., REALICE VISITAS A SUS INSTALACIONES Y A COMEDORES DONDE PRESTE SERVICIO SIMILAR.
- H) QUE ACEPTA A SOLICITUD DEL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., MANTENDRA EN FUNCIONAMIENTO A SU CARGO, UN KIT DE CONTROL DE CONSUMOS, QUE INCLUYE AL MENOS, UN EQUIPO DE COMPUTO, UN MONITOR, UN LECTOR DE HUELLA BIOMETRICA, UNA IMPRESORA DE TICKET Y UN TORNQUETE DE CONTROL DE ACCESO, A EFECTO DE PROCESAR CON PRECISIÓN EN FORMA ELECTRONICA LOS CONSUMOS QUE REALICEN LOS USUARIOS AUTORIZADOS EN COMEDORES Y DEMAS INSTALACIONES RELACIONADAS.

IV.- DOCUMENTACIÓN DE ACREDITACIÓN REQUERIDA

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR LA COMPROBACIÓN EN ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, MISMO QUE SERÁ DEVUELTO Y COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE DE SU CAPACIDAD EN LA ESPECIALIDAD, QUE SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:

- 1) ACREDITAR QUE CUENTA EN SU PLANTILLA LABORAL, COMO MÍNIMO, CON (1) UN NUTRIÓLOGO O PERSONAL CON LICENCIATURA O CARRERA PROFESIONAL RELACIONADA CON EL RAMO DE ALIMENTOS, ESPECIALIZADOS PARA LA SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS DE LAS RACIONES DIARIAS, ADEMÁS UN SUPERVISOR GENERAL PARA LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR PRINCIPAL DE LA U.C.S., PRESENTAR DE DICHO PERSONAL SU TÍTULO Y/O CÉDULA PROFESIONAL.
- 2) ACREDITAR SU CAPACIDAD TÉCNICA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA CALIENTE EN CALIDAD Y CANTIDAD DE CUANDO MENOS 500 RACIONES DIARIAS MÍNIMO DURANTE LOS AÑOS 2016 Ó 2017, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE UN MÍNIMO DE TRES CONTRATOS O FACTURAS DE SERVICIO DE COMEDOR TIPO INDUSTRIAL QUE CORRESPONDAN A DIFERENTES CLIENTES RELATIVOS QUE PERMITAN DEMOSTRAR QUE SON EMPRESAS LEGALMENTE CONSTITUIDAS, CON EXPERIENCIA COMPROBADA EN EL RAMO.

FICHA TÉCNICA

- 3) PRESENTAR CUANDO MENOS 3 CARTAS DE RECOMENDACIÓN DE CLIENTES A LOS QUE PRESTE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA ACTUALIDAD CON ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA LICITACIÓN DE LA PRESENTE FICHA TECNICA, DONDE SE MANIFIESTE LA CONFORMIDAD DEL SERVICIO Y QUE ÉSTE SE PRESTA DE FORMA EFICAZ Y OPORTUNA TANTO OPERATIVAMENTE COMO ADMINISTRATIVAMENTE.
- 4) PRESENTAR PLANTILLA DE PERSONAL CON FUNCIONES Y TURNOS, RELACIÓN POR ESCRITO EN DONDE DESCRIBA LA DISPONIBILIDAD DE TIPO, MARCAS Y MODELOS DE VEHÍCULOS, RELACION DE STOCK DE PROVISIONES, RELACIÓN DE MATERIAL Y EQUIPO DE COCINA DISPONIBLE PARA PODER OPERAR LOS COMEDORES EN FORMA OPORTUNA Y CONTINUA.
- 5) PRESENTAR PROYECTO DE MEJORA DE CALIDAD EN EL SERVICIO DE COMEDOR EN LA U.C.S., EL CUAL DEBERÁ CONTEMPLAR Y ABARCAR LOS NIVELES DE COMPRA, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PROCESO Y PRODUCTO FINAL DE LOS INSUMOS A UTILIZAR, INCLUYENDO MONITOREO MICROBIOLÓGICO A MUESTRAS, ASÍ COMO EXAMEN BACTERIOLÓGICO A FILTROS DE AGUA POTABLE EN FORMA PROGRAMADA, PERIÓDICA Y TIPO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO, A EQUIPOS DE COCINA.
- 6) PRESENTAR LOS SIGUIENTES ANÁLISIS CLÍNICOS: (MÍNIMO 20 EMPLEADOS): EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES Y LECHO UNGUEAL REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 6 MESES DE ANTIGÜEDAD A LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, EXPEDIDOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.); EL COSTO SERÁ POR CUENTA DE LA EMPRESA.
- 7) PRESENTAR EL CERTIFICADO TIF DEL RASTRO O ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA; ASÍ COMO, COMPROBAR QUE ADQUIERE LOS INSUMOS CÁRNICOS (RES, CERDO Y POLLO) Y SUS DERIVADOS EN DICHO RASTRO O ESTABLECIMIENTO. ASÍ MISMO, PRESENTAR FACTURAS DE LOS ÚLTIMOS 6 MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA LICITACIÓN A FAVOR DEL LICITANTE EN DONDE DEMUESTRE LA ADQUISICIÓN DE ESTOS PRODUCTOS EN LO REFERENTE A CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS, ACOMPAÑADAS DE SUS RESPECTIVOS AVISOS DE MOVILIZACIÓN Y HOJAS DE TRABAJO A NOMBRE DEL "LICITANTE". DICHA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ CORRESPONDER A LOS PROVEEDORES

FICHA TÉCNICA

TIF QUE LE MANIFIESTEN SU RESPALDO PARA EL SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. LOS PRODUCTOS QUE SUMINISTRE DEBERÁN SER DE ORIGEN TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), ESTO ES, QUE LA MATERIA PRIMA PROVENGA DE RASTROS O ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF).

- 8) PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DEL PROGRAMA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2018 DEL CONTROL DE FAUNA NOCIVA PARA LAS INSTALACIONES DE LA U.C.S., ASÍ COMO DEL HIGIENIZADO DE CISTERNAS.
- 9) MANIFESTAR EN UNA CARTA MEMBRETA Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO CONTARÁ CON UN DOMICILIO EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MONTERREY, NUEVO LEON, CON EL FIN DE DAR RECIBIR NOTIFICACIONES Y DE DAR CUMPLIMIENTO A LAS VISITAS DE SUPERVISIÓN Y ATENDER REQUERIMIENTOS POR PARTE DEL PERSONAL DEL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S.
- 10) PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE HAGA CONSTAR QUE CUENTA CON VEHÍCULOS EQUIPADOS CON UNIDAD DE REFRIGERACIÓN (MÍNIMO DOS) O VEHÍCULOS CON CAJA PARA PRODUCTOS NO PERECEDEROS (MÍNIMO DOS), PROPIEDAD DE LA EMPRESA O ARRENDADOS QUE SE UTILICEN PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES CALIENTES EN CASO DE CONTINGENCIA EN LOS COMEDORES DE LA U.C.S., ANEXAR FOTOGRAFÍAS CON LA ROTULACIÓN DE LA EMPRESA, COPIA DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA FACTURAS O DOCUMENTO QUE ACREDITE LA PROPIEDAD A FAVOR DE ÉSTA O CONTRATO DE ARRENDAMIENTO PURO O TRANSPORTE DE ALIMENTOS,
- 11) PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE QUE CUENTA CON AL MENOS UN CENTRO DE DISTRIBUCIÓN CON CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE SECOS, CÁRNICOS Y PERECEDEROS UBICADO DENTRO DEL ÁREA METROPOLITANA DE MONTERREY, PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE ABASTO DE INSUMOS EN TODO MOMENTO. DEMOSTRANDO PROPIEDAD O ARRENDAMIENTO CON UNA ANTIGÜEDAD MÍNIMA DE TRES AÑOS.

FICHA TÉCNICA

LA OMISIÓN O PRESENTACIÓN PARCIAL O APÓCRIFA DE ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTOS PUNTOS SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

V.-SANCIONES

EL AREA DE ADMINISTRACIÓN DE LA U.C.S., ELABORARÁ LAS RECLAMACIONES, ACTAS Y SOLICITARÁ A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE N.L., SE APLIQUEN LAS SANCIONES CONFORME A LO SIGUIENTE:

- 1) POR NO ELABORAR Y SUMINISTRAR LA RACIÓN CALIENTE Y/O SECA, EL DÍA REQUERIDO, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO AL PRIMER DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO EN LA "ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE".
- 2) POR VARIACIONES DE GRAMAJE, POR TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.
- 3) POR CAMBIOS EN LOS MENÚS, POR TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.
- 4) ENTREGAR FUERA DEL HORARIO ESTABLECIDO, POR DOS RECLAMACIONES VERIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.
- 5) EN CASO DE ENCONTRAR OBJETOS EXTRAÑOS EN LA RACIÓN CALIENTE Y/O SECA, SE PROCEDERÁ DE INMEDIATO A SU SUSTITUCIÓN Y A FORMULAR ACTA ADMINISTRATIVA, A FIN DE QUE EN 3 SUCESOS EN UN MES, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

FICHA TÉCNICA

- 6) POR SOSPECHA DE ALIMENTOS EN MAL ESTADO, SE PROCEDERÁ A ENTREGAR LAS MUESTRAS TESTIGO A LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA EMA, EN CASO DE RESULTAR POSITIVOS LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.
- 7) POR NO CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS Y OFERTADAS TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.