



SISTEMA INTEGRAL PARA EL MANEJO ECOLÓGICO Y PROCESAMIENTO DE DESECHOS

FICHA TECNICA SIMEPRODE-GA-LPNP-001-2018 SERVICIO DE COMEDOR.

ANEXO 1

El objeto de la Licitación citada al rubro, es la prestación de Servicio de Comedor en la Planta Clasificadora ubicada en FIDEL VELÁZQUEZ NO. 1000 CRUZ CON LAS VÍAS DE FFCC A LAREDO, SALINAS VICTORIA, N.L. para el período del **01-primer de Febrero de 2018-dos mil dieciocho al 31-treinta y uno de Diciembre de 2018-dos mil dieciocho**, de lunes a sábado, excluyendo días de asueto por ley.

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

BASADO EN 1,200 SERVICIOS SEMANALES

Plato estándar deberá incluir: 2 guisados, 2 antojitos, con rotación semanal

- Un plato fuerte de 220 gr.
- 3 guarniciones (juntas deberán pesar 100 gr.)
- Sopa o crema (200ml)
- Postre estándar (100gr).

Complementos:

- 5 tortillas o su equivalente, salsa, limones y servilletas
- Refresco de 355 ml en envase de vidrio retornable (Se le podrá ofrecer al trabajador la opción de cambiar su derecho a soda por agua de sabor de refil)

Plato especial deberá incluir:

- Corte especial de res, pechuga de pollo, o filete de pescado 220 gr.
 - 3 guarniciones (frijoles, arroz, pastas, verduras, papas a la francesa, guacamole, etc.) (juntas deberán pesar 100 gr.)
 - Sopa o crema del día (200ml)
 - Refresco de 355 ml en envase de vidrio retornable (Se le podrá ofrecer al trabajador la opción de cambiar su derecho a soda por agua de sabor de refil)
- Postre especial (nieve, pay de queso, etc.) (100gr.)



- Complementos: salsa(2oz) , limones, tortillas (5), sal y servilletas

Barra fría tipo Sirlon Stokade y rotativo

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

Calidad de los productos carne de engorda y calidad suprema

Servicios:

Primer turno diurno operários	10:00 - 10:40 horas.
Segundo turno diurno operários	10:40 - 11:20 horas.
Tercer turno operários	12:00 – 12:40 horas.
Turno Empleados	13:00 - 14:00 horas.
Primer Turno vespertino operários	17:30 - 18:10 horas.
Segundo turno vespertino operários	18:10 – 18:50 horas.
Sábado Primer Turno	10:00 – 10:40 horas
Sábado Segundo Turno	11:00 – 11:40 horas.
Sábado Tercer Turno	16:00 – 16:40 horas.
Sábado Cuarto Turno	16:40 – 17:20 horas.

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

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

- El Organismo proporcionará agua corriente, energía eléctrica, gas, equipo de cocina, plancha caliente, refrigeradores, mesas y sillas, es decir lo necesario para el servicio de alimentos en cocina instalada y las instalaciones del comedor (NO incluye ollas, utensilios, cubiertos, charolas ni loza).Fumigación periódica Siendo Obligación del **PROVEEDOR** el mantenimiento de equipos, aparatos y de instalaciones del Comedor.



- El proveedor deberá contar con seguro de responsabilidad civil.
- 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 cual correrá a cargo del PROVEEDOR, dicho estudio deberá realizarse cada tres meses o antes a solicitud de SIMEPRODE.
- 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 electrónico para el control de consumos diarios de comida y estos listados servirán como soporte de la factura semanal, este sistema deberá estar instalado en el transcurso de los primeros 60 a partir de la entrada en vigencia del contrato.
- Se solicitarán por parte del proveedor 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.

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; periódicamente se revisará con el área de Seguridad e Higiene, Recursos Humanos y Delegados Sindicales que se esté cumpliendo con la rotación de platillos.

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 entrega de refrescos.

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 área de Seguridad e Higiene, Recursos Humanos, Delegados Sindicales y personal asignado por **EL PROVEEDOR** 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.
- Temperatura ambiente y limpieza del comedor.
- 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, en un día, se aplicara una amonestación administrativa y al acumular dos amonestaciones administrativas dentro del mismo mes, esta 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**.