



## CANTIDAD DE SERVICIOS

TIPO DE SERVICIO	CANTIDAD MAXIMA	CANTIDAD MINIMA
ALIMENTOS	162,500	130,000

LA CANTIDAD DE SERVICIOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS (ENTRE LOS QUE SE CONTEMPLAN, DESAYUNOS COMIDAS Y CENAS) CONSISTEN EN MONTOS ESTIMADOS, Y SÓLO SON REFERENCIAS PARA QUE CADA PARTICIPANTE PRESENTE SUS COTIZACIONES, POR LO QUE “LA CONVOCANTE” EN NINGÚN MOMENTO ESTARÁ OBLIGADA A CUBRIR EL MONTO MÁXIMO ESTIMADO.

### 1. LUGARES EN DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO.

COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA UBICADO EN AV. MANUEL L BARRAGAN S/N COL. FERROCARRILERA MONTERREY NUEVO LEON

EN LA ELABORACIÓN DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, LOS PARTICIPANTES DEBERÁN CONSIDERAR QUE LOS SERVICIOS DE GAS, ELECTRICIDAD Y AGUA LOS PROPORCIONA “LA CONVOCANTE”.

### 2. VIGENCIA DEL SERVICIO

A PARTIR DEL DESAYUNO DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO Y CUANDO MENOS HASTA LA PRESTACIÓN DE LA CANTIDAD MÍNIMA 130,000 DE SERVICIOS LICITADOS.

### 3. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO

**3.1 “LA CONVOCANTE”** VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LA CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO QUE SE PRESTE, CONFORME A LO QUE SE ESTABLECE EN LAS PRESENTES BASES POR MEDIO DEL MANUAL APROBADO POR EL ÁREA TÉCNICA DE LA CONVOCANTE.

**3.2** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN QUE INCURRA DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE “LA CONVOCANTE”

**3.3** PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS OTORGADOS, “**LA CONVOCANTE**” LLEVARÁ A CABO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN TODOS LOS SERVICIOS OTORGADOS UN CHEQUEO A TRAVÉS DE UN LISTADO DE VERIFICACIÓN EL CUAL DEBERÁ ESTAR FIRMADO DE CONFORMIDAD POR EL FUNCIONARIO DESIGNADO POR, “**LA CONVOCANTE**” Y LA PERSONA RESPONSABLE POR PARTE DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO EN DONDE SE ANOTARÁN LAS ANOMALÍAS OBSERVADAS EN LOS SIGUIENTES PUNTOS:



1. **LIMPIEZA:** DEL PERSONAL, COCINA Y COMEDORES, UTENSILIOS DE COCINA, CHAROLAS, FRASCOS DE CONDIMENTOS Y ADEREZOS, SALEROS, AZUCARERAS, LOZA, MANTELES Y CUBIERTOS; AL INICIO Y DURANTE EL SERVICIO.
  2. **CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DE ACUERDO A LAS MINUTAS,** DEBERÁ CONTAR CON ABASTECIMIENTO SUFICIENTE DE INSUMOS PARA CUMPLIR CON LA CANTIDAD DE SERVICIOS PROGRAMADOS.
  3. **UNIFORMES:** DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN LA **TABLA 1** Y EN LA **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS.**
  4. **ALIMENTOS QUE DEBEN ESTAR PRESENTES EN DESAYUNO, COMIDA, CENA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES Y ANEXO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.**
  5. **PRESENTACIÓN DEL MENÚ:** LLAMATIVO A LA VISTA DEL USUARIO, UTILIZANDO DIFERENTES COLORES.
  6. AL SERVIR LOS ALIMENTOS Y A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ALIMENTOS CALIENTES A 60°C EN TODAS SUS PARTES Y LOS ALIMENTOS FRIOS A 7°C O MENOS EN TODAS SUS PARTES.
  7. **EL CORRECTO OTORGAMIENTO DEL MENÚ PROGRAMADO.**
  8. **HORA DE APERTURA Y CIERRE DEL SERVICIO.**
- 
- 3.4 EN CASO DE QUE EL RESPONSABLE DEL COMEDOR DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO SE NIEGUE A FIRMAR DICHO REPORTE SE LEVANTARÁ EL ACTA CIRCUNSTANCIADA CORRESPONDIENTE Y SERÁ CONSIDERADA COMO FALTA GRAVE, Y SE APLICARA LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.
  - 3.5 SE LLEVARÁN A CABO REUNIONES ENTRE PERSONAL DE LA CONVOCANTE Y DEL PARTICIPANTE GANADOR PARA ATENDER LAS ACCIONES DE MEJORA DERIVADAS DE LAS ENCUESTAS.
  - 3.6 EL RESPONSABLE DEL COMEDOR DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR UN INFORME SEMANAL SOBRE EL CONSUMO REAL DE LA COMIDA Y MERMAS. EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DEBERÁ SER REDUCIDO AL MINIMO.
  - 3.7 EN LA PRESENTE LICITACIÓN DEBERÁ ENTREGAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POR LO MENOS CINCO SUPERFICIES INERTES DE SUS INSTALACIONES Y EQUIPOS QUE TENGAN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS QUE SE PROCESAN, MATERIA DE ESTAS BASES, CONFORME LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (EMA) CON



UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A CINCO MESES PREVIOS AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS ADJUNTANDO COPIA CERTIFICADA DE LA ACREDITACIÓN ANTE LA EMA DEL LABORATORIO QUE REALICE LOS ANÁLISIS.

**3.8 ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS DE AGUA POTABLE Y PROCEDENTE DE FILTROS DE SUS INSTALACIONES. CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (EMA), CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A CINCO MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE**

**3.9 COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL CONTRATO DEBIDAMENTE FORMALIZADO CON LA EMPRESA QUE LE PRESTE EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN A SUS INSTALACIONES, MISMO QUE DEBE INCLUIR EL PROGRAMA DE FUMIGACIÓN PARA EL AÑO 2020, ASÍ COMO LA ÚLTIMA FACTURA, AL PROCEDIMIENTO LICITATORIO PRESENTE, ACOMPAÑADAS DE LOS CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DE LOS QUÍMICOS UTILIZADOS LOS QUE DEBEN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESG SANITARIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD (COFEPRIS) Y LA “COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TOXICAS” (CICOPLAFEST), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA LICENCIA SANITARIA DE LA EMPRESA QUE PROPORCIONA EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN.**

**3.10 COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE AL MENOS 10 CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIA LABORAL EN EL ESTÁNDAR DE COMPETENCIA DEL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES**

#### **4. EXPERIENCIA EN EL SERVICIO MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.**

**4.1 LOS PARTICIPANTES DEBERÁN TENER EXPERIENCIA EN EL OTORGAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN COMEDORES CON CARACTERÍSTICAS SIMILARES AL DE LA PRESENTE LICITACIÓN.**

#### **5. DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA.**

EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE TODA LA LIMPIEZA INTERNA DE LA COCINA; TALES COMO: PISOS, BARRAS DE AUTOSERVICIO, VIDRIOS INTERIORES, MESAS, SILLAS, PAREDES, LÁMPARAS, Y DEMÁS MOBILIARIO, ASÍ COMO DE LOS CONTENEDORES DE BASURA, ÁREA CIRCUNDANTE Y DESTINO FINAL DE LOS DESPERDICIOS. TAMBIÉN SE ENCARGARÁ DE LA LIMPIEZA DE TODA EL ÁREA DE COMEDOR Y BAÑOS ANEXOS AL MISMO.



EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ MANEJAR LA BASURA DE ACUERDO AL PROGRAMA DE “CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS DE SÓLIDOS” Y TRASLADARLA A LOS CONTENEDORES GENERALES ASÍ COMO REALIZAR LAS ACCIONES NECESARIAS PARA QUE LA BASURA SEA CONFINADA EN BOTES CERRADOS CON TAPA Y A UNA DISTANCIA NO MENOR A 30 METROS DEL COMEDOR, PREVIO AL RETIRO DEL TERMINO DE CADA SERVICIO HACIA EL CONTENEDOR GENERAL DE LAS INSTALACIONES DE “LA CONVOCANTE”.

#### **6. RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO:**

- 6.1** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ CUMPLIR CON TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES EMANADAS DE ESTAS BASES Y DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- 6.2** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE LA CALIDAD DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA POR LA PRESTACIÓN DEL MISMO, EN LOS TÉRMINOS SEÑALADOS EN EL CONTRATO RESPECTIVO Y EN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD APLICABLE A LOS SERVICIOS.
- 6.3** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE GENEREN A “**LA CONVOCANTE**” COMO CONSECUENCIA DEL DESCUIDO, NEGLIGENCIA, FALTA DE PROBIDAD U HONRADEZ, ACTOS DE VIOLENCIA EN QUE INCURRAN EL PRESTADOR DE SERVICIO Y/O SU PERSONAL; ASÍ COMO LOS ACCIDENTES PRODUCIDOS DURANTE EL DESEMPEÑO DE LOS SERVICIOS, OBLIGÁNDOSE ADEMÁS A LA REPARACIÓN DEL DAÑO EN FORMA INMEDIATA AL REQUERIMIENTO QUE REALICE POR ESCRITO LA CONVOCANTE.
- 6.4** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DEL TRANSPORTE DE EQUIPO, MATERIAL, INSUMOS Y PRODUCTOS, NECESARIOS PARA PRESTAR LOS SERVICIOS, LIBERANDO A “**LA CONVOCANTE**” DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL MANEJO DE LOS MISMOS. LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS SE REALIZARÁ SIN REDUCIR LA CANTIDAD DE ELEMENTOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LAS BASES Y ESTE ANEXO.
- 6.5** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES LABORALES QUE SE DEN CON SU PERSONAL, LIBERANDO A “**LA CONVOCANTE**” DE CUALQUIER OBLIGACIÓN LABORAL.

**7. PENAS CONVENCIONALES.** CONFORME AL PUNTO 10 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE CONSIDERA CAUSA DE PENALIZACIÓN EL HECHO DE NO CUMPLIR LA MATERIA PRIMA CON LOS STANDARES DE CALIDAD APROBADOS POR LA PROFECO Y REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE; Y, SE PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO POR REINCIDENCIA EN LOS RESULTADOS QUE ESTÉN FUERA DE LOS RANGOS PERMITIDOS EN LA NORMA CORRESPONDIENTE DE LOS ANÁLISIS DEL LABORATORIO APLICADOS AL PERSONAL Y ALIMENTOS DE LOS COMEDORES DE “**LA CONVOCANTE**”.



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**8. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.**

EL SERVICIO SE DEBERÁ OTORGAR DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

POR SNACK Y DIETAS ESPECIALES SE DEBE CONSIDERAR POR LOS PARTICIPANTES:

**SNACK:** ALIMENTOS QUE CORRESPONDEN A UNA PORCIÓN PEQUEÑA, DE UNO O DOS GRUPOS DE ALIMENTOS, Ó EL CONJUNTO DE ELLOS, QUE LA NUTRIÓLOGA SOLICITE. (EJEMPLO: FRUTA, VERDURA, YOGURT, ALMENDRAS, NUECES, LICUADO, ETC). 1 - 3 TAZAS APROXIMADAMENTE

**DIETA ESPECIAL:** ALIMENTOS QUE COMPRENDEN ESPECIFICACIONES AMPLIAS DE LA DIETA DE UN DEPORTISTA, LAS PORCIONES Y TIPO DE ALIMENTOS, DIFIEREN DEL MENU DEL DIA PROGRAMADO. INCLUYE COLACIONES (MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE) CON GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES MÁS GRANDES COMO PROTEÍNA, CEREAL, FRUTA, VERDURAS LECHE O YOGURT, LICUADO, QUE PUEDEN SER SIMILARES A UN TIEMPO FUERTE DE COMIDA. LAS PREPARACIONES Y LAS PORCIONES DE CADA DIETA SON ASIGNADAS POR LA NUTRIÓLOGA. LA DIETA SE ELABORA AL DIA.

TANTO EL SNACK, COMO LA DIETA ESPECIAL, NO SERÁN CONSIDERADOS, COMO DESYUNO, COMIDA O CENA; ESTOS DEBERÁN SER SOLICITADOS AL COMEDOR POR PARTE DE LA JEFATURA DE NUTRICIÓN MEDIANTE UN LISTADO DE ATLETAS CON SEGUIMIENTO NUTRICIONAL PREVIAMENTE AUTORIZADO, MISMO QUE DEBERAN SUJETARSE A LA TEMPORALIDAD DE ENERO A ABRIL HASTA 40 ATLETAS, DE MAYO A AGOSTO HASTA 80 ATLETAS Y DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE 30 ATLETAS.

EL PRECIO DE LA DIETA ESPECIAL NO GENERARÁ UN COSTO EXTRA INDEPENDIEMENTE DE LOS ALIMENTOS PRESCRITOS (LAS DIETAS ESPECIALES SE BASARAN DE ACUERDO AL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS, DESCRITOS EN EL PUNTO 8).

EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR PARA VISTO BUENO A “**LA CONVOCANTE**”, A MÁS TARDAR UNA SEMANA PREVIA AL INICIO DE LOS SERVICIOS CONFORME AL CORTE QUE DE LOS MISMOS SE REALICE PARA SU PAGO SEMANAL CONFORME AL PUNTO 9 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, EL MENÚ QUE INCLUYA DESAYUNO, COMIDA Y CENA QUE POR REQUERIMIENTO DE LA CONVOCANTE SE OFRECERÁ A LOS DEPORTISTAS, ENTRENADORES, Y PERSONAL QUE ACUDA AL COMEDOR.





EL SIGUIENTE MENÚ ES ENUNCIATIVO Y DERIVADO DEL CUAL LA CONVOCANTE SELECCIONARÁ LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR CADA DÍA; Y, SALVO QUE LA CONVOCANTE LO REQUIERA, NO SE PODRÁ OTORGAR ALGÚN OTRO TIPO DE ALIMENTO NO CONSIDERADO A CONTINUACIÓN:

### DESAYUNO

ESTRUCTURA	ALIMENTO	PORCIÓN MINIMA
PLATO FUERTE 1	HUEVO EN CUALQUIER TIPO DE PRESENTACIÓN. PUEDE SER CON VEGETALES, CON JAMÓN O SALCHICHA O SIMPLE, O ESTRELLADO SEGÚN MARQUE EL MEÚ DEL DÍA	120 GRAMOS NETO
PLATO FUERTE 2	PROTEÍNA DE RES O POLLO	1 CUCHARADA DE SERVIR O PIEZAS COMPLETAS (100 G)
PLATO FUERTE 3	CEREAL + PROTEÍNA (EJEMPLO: SANDWICH DE POLLO, QUESADILLAS, MOLLETES CON POLLO, CREPAS, ETC)	1 PIEZA COMPLETA. CADA PORCIÓN DEBERÁ LLEVAR 90 G DE LA PROTEÍNA.
GUARNICIÓN 1	FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 2	<b>1 OPCIÓN DE PROTEINA EXTRA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• QUESO A LA PLANCHA</li><li>• HUEVO DURO</li></ul>	LAS LÁMINAS DE QUESO PANELA SERÁ EN PORCIONES PEQUEÑAS DE 40 GRAMOS APROXIMADAMENTE Y EL HUEVO 1 PZA SIN CASCARÓN
GUARNICIÓN 3	<b>VERDURAS AL VAPOR O COCIDAS</b> (CALABACITA, ZANAHORIA, BROCOLI, COLIFLOR, CHAMPIÑONES, CHAYOTE, BETABEL)	1 CUCHARADA DE SERVIR
PAN (CEREAL)	BISQUET INTEGRAL HOT CAKE INTEGRAL PAN TOSTADO INTEGRAL BOLILLO	1 PIEZA = 70 GRAMOS 1 PIEZA = 60 GRAMOS 1 REBANADA = 28 A 30 GRAMOS 1 PIEZA = GRAMOS
BARRA DE FRUTAS LIBRE	<b>• 3 OPCIONES DE FRUTAS ENTERAS</b> (PLÁTANO, MANZANA, DURAZNO, GUAYABA, KIWI, CIRUELA, MANDARINA O NARANJA) <b>• 3 OPCIONES DE FRUTA PICADA</b> (MELÓN, SANDÍA, PAPAYA O PIÑA)	<i>NOTA: LAS FRUTAS A ESCOGER SERÁN EN BASE A TEMPORADA.</i>
BARRA DE CEREAL DE CAJA	FIBRA HOJUELAS DE ARROZ HOJUELAS DE MAIZ CEREAL DONITAS DE AVENA	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 30-45 GRAMOS <i>NOTA: NO PRESENTAR CEREALES CON AZÚCAR ADICIONADA</i>



BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>1 OPCIÓN DE JUGO DE PULPA NATURAL</b> (NARANJA O TORONJA)</li><li>• <b>1 OPCIÓN DE AGUA DE FRUTA NATURAL</b> (MELÓN, PAPAYA, SANDÍA, TAMARINDO, JAMAICA)</li><li>• <b>AGUA SIMPLE (NATURAL)</b></li></ul>	TAZA = 240 MILILITROS
BEBIDAS CALIENTES	LECHE CON CHOCOLATE MAIZENA AVENA CAFÉ DE GRANO Y DESCAFEINADO	TAZA = 240 MILILITROS
YOGURT	YOGUR BEBIBLE YOGUR SOLIDO <i>NOTA: LOS YOGURTS OFRECIDOS DEBERÁN SER VARIADOS NATURAL, LIGHT (BAJO EN GRASA Y CON SUSTITUTO DE AZÚCAR), ASÍ COMO YOGURT ENTERO. CON LA FINALIDAD DE QUE EL ATLETA ELIJA DE ACUERDO A SU ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN.</i>	240 GRAMOS 120 GRAMOS
OLEAGINOSAS	ALMENDRAS, CACAHUATE, NUECES.	10 PIEZAS, 14 PIEZAS, 7 MITADES RESPECTIVAMENTE. ESTA DEBE VARIARSE DE ACUERDO AL MENÚ O INDICACIÓN DE LA NUTRIÓLOGA
FRUTAS SECAS	ARÁNDANOS Y UVA PASA	¼ DE TAZA

#### PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS EN BARRA:

AI INICIO	DEBERAN ESTAR COLOCADAS LA GUARNICIÓN 1 Y 2, PLATO FUERTE 1, PLATO FUERTE 2 Y PLATO FUERTE 3.
A MEDIACIÓN	AVENA, JUGO DE PULPA NATURAL, LECHE CON CHOCOLATE, CAFÉ, PAN (CEREAL).
AL FINAL	YOGURT BEBIBLE Y SOLIDO, FRUTA, CEREAL, OLEAGINOSAS, COMPLEMENTOS COMO SUSTITUTO DE AZUCAR, SAL, MIEL DE MAPLE Y ABEJA, MANTEQUILLA.

#### COMIDA

ESTRUCTURA	ALIMENTO	PORCIÓN MINIMA
SOPA/ CREMA/ CALDO	CREMAS Y CALDOS DE VERDURA. CALDOS DE LEGUMINOSAS COMO LENTEJAS	TAZA = 240 MILILITROS
PLATO FUERTE 1	PROTEÍNA DE POLLO	150 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR



PLATO FUERTE 2	PROTEÍNA DE RES	150 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR
PLATO FUERTE 3	PROTEÍNA DE PESCADO	150 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 1	ARROZ O PASTA CALIENTE	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 2	FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 3	<b>VERDURAS AL VAPOR O COCIDAS</b> (CALABACITA, ZANAHORIA, BROCOLI, COLIFLOR, CHAMPIÑONES, CHAYOTE, BETABEL)	1 CUCHARADA DE SERVIR
PAN (CEREAL)	PAN BOLILLO TORTILLAS DE MAIZ GALLETAS SALADAS GALLETAS HORNEADAS TIPO SALMAS	1 REBANADA = 30 GRAMOS 1 PIEZA = 30 GRAMOS 1 PAGUETES DE 4 GALLETAS 2 PAGUETES DE 3 GALLETAS C/U
BARRA DE FRUTAS LIBRE	<b>• 3 OPCIONES DE FRUTAS ENTERAS</b> (PLÁTANO, MANZANA, DURAZNO, GUAYABA, MANDARINA, KIWI, CIRUELA O NARANJA) <b>• 3 OPCIONES DE FRUTA PICADA</b> (MELÓN, SANDÍA, PAPAYA O PIÑA)	<i>NOTA: LAS FRUTAS A ESCOGER SERÁN EN BASE A TEMPORADA.</i>
BEBIDAS	<b>• 2 OPCIONES DE AGUA DE FRUTANATURAL</b> (MELÓN, PAPAYA, SANDÍA, TAMARINDO, JAMAICA) <b>• AGUA SIMPLE (NATURAL)</b>	TAZA = 240 MILILITROS
POSTRE	<b>VARIAR OPCIONES DURANTE LA SEMANA</b> (GELATINA, ATE, BARRAS DE AMARANTO, GALLETAS DE AVENA, ARROZ CON LECHE, PANQUE SENCILLO, ETC.)	½ TAZA = 120 MILILITROS O UNA PIEZA DE 60 G APROXIMADAMENTE
OLEAGINOSAS	ALMENDRAS, CACAHUATE O NUECES	10 PIEZAS, 14 PIEZAS, 7 MITADES RESPECTIVAMENTE. ESTA DEBE VARIARSE DE ACUERDO AL MENÚ O INDICACIÓN DE LA NUTRIÓLOGA
FRUTAS SECAS	ARÁNDANOS Y PASAS	¼ TAZA
VERDURA CRUDA	<b>5 OPCIONES DE VERDURAS MIXTAS CRUDAS</b> (LECHUGA, ZANAHORIA, ESPINACA BABY, TOMATE, JICAMA, PEPINO, BETABEL)	EQUIVALENTE A 1 TZA MEDIDORA (RECIPIENTE DE 240 ml)
OPCIÓN LIGERA DE PROTEÍNA	DE ATÚN EN AGUA O POLLO DESHEBRADO	90 G O 1 CUCHARADA DE SERVIR
PASTA FRÍA	CODITOS, TORNILLOS, PLUMAS, TALLARINES, ESPAGUETTI, ETC). CREMAS SEPARADAS Y PREPARADAS CON POCA GRASA	1 CUCHARADA DE SERVIR





**PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS EN BARRA:**

<b>AL INICIO</b>	VERDURA CRUDA, ENSALADA DE PROTEÍNA, PASTA FRÍA, ADEREZOS.
<b>A MEDIACIÓN</b>	SOPA/ CREMA/ CALDO, GUARNICIÓN 1, GUARNICIÓN 2, GUARNICIÓN 3, PLATO FUERTE 1, PLATO FUERTE 2 Y PLATO FUERTE 3, PAN (CEREAL), LIMÓN EN MITADES
<b>AL FINAL</b>	ADEREZOS, BARRA DE FRUTAS, POSTRE Y OLEAGINOSAS.

**NOTA:**

*\*LAS BEBIDAS DEBEN IR EN DISPENSADOR CON CANTIDAD SUFICIENTE PARA TODO EL SERVICIO.*

*\*LOS ADEREZOS NO DEBEN ESTAR AL ALCANCE DE LOS ATLETAS, SERÁ DE CONSUMO MODERADO EN BASE AL REQUERIMIENTO DEL ATLETA.*

*\*PLATO FUERTE: OPCIÓN 1 Y OPCIÓN 2 DEBEN SER PREPARADAS A LA PLANCHA O AL HORNO, OPCIÓN 3 GUISADO.*

**CENA**

<b>ESTRUCTURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PORCIÓN MINIMA</b>
PLATO FUERTE 1	PROTEÍNA DE POLLO	120 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR
PLATO FUERTE 2	PROTEÍNA DE RES	120 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR
PLATO FUERTE 3	CEREAL + PROTEÍNA (EJEMPLO: SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO PANELA, QUESADILLAS, TOSTADAS CON FRIJOLES, POLLO Y QUESO, O CEVICHE ETC.)	1 CUCHARADA DE SERVIR O PIEZAS COMPLETAS.
GUARNICIÓN 1	ARROZ O PASTA CALIENTE	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 2	FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 3	<b>VERDURAS AL VAPOR O COCIDAS</b> (CALABACITA, ZANAHORIA, BROCOLI, COLIFLOR, CHAMPIÑONES, CHAYOTE)	1 CUCHARADA DE SERVIR
PAN (CEREAL)	PAN BOLILLO TORTILLAS DE MAIZ GALLETAS SALADAS GALLETAS HORNEADAS TIPO SALMAS	1 REBANADA = 30 GRAMOS 1 PIEZA = 30 GRAMOS 1 PAGUETES DE 4 GALLETAS 2 PAGUETES DE 3 GALLETAS C/U



BARRA DE CEREAL DE CAJA	FIBRA HOJUELAS DE ARROZ HOJUELAS DE MAIZ CEREAL INTEGRAL	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 30-45 GRAMOS <i>NOTA: NO PRESENTAR CEREALES CON AZÚCAR ADICIONADA</i>
BARRA DE FRUTAS LIBRE	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>2 OPCIONES DE FRUTAS ENTERAS</b> (PLÁTANO, MANZANA, DURAZNO, GUAYABA, MANDARINA O NARANJA)</li><li>• <b>3 OPCIONES DE FRUTA PICADA</b> (MELÓN, SANDÍA, PAPAYA O PIÑA)</li></ul>	<i>NOTA: LAS FRUTAS A ESCOGER SERÁN EN BASE A TEMPORADA.</i>
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>2 OPCIONES DE AGUA DE FRUTA NATURAL</b> (MELÓN, PAPAYA, SANDÍA, TAMARINDO, JAMAICA)</li><li>• <b>AGUA SIMPLE (NATURAL)</b></li><li>• <b>LECHE LIGHT O SEMIDESCREMADA</b></li></ul>	TAZA = 240 MILILITROS
OLEAGINOSAS	ALMENDRAS, CACAHUATE, NUECES.	10 PIEZAS, 14 PIEZAS, 7 MITADES RESPECTIVAMENTE. ESTA DEBE VARIARSE DE ACUERDO AL MENÚ O INDICACIÓN DE LA NUTRIÓLOGA
FRUTAS SECAS	ARÁNDANOS Y UVA PASA	¼ DE TAZA
VERDURA CRUDA	<b>3 OPCIONES DE VERDURAS MIXTAS CRUDAS</b> (LECHUGA, ZANAHORIA, EJOTE, TOMATE, JICAMA, PEPINO)	1 CUCHARADA DE SERVIR
PASTA FRÍA	CREMAS SEPARADAS Y PREPARADAS CON POCA GRASA. (CODITOS, PLUMAS, TALLARINES, ESPAGUETTI, ETC).	1 CUCHARADA DE SERVIR
YOGURT	YOGUR BEBIBLE YOGUR SOLIDO  <i>NOTA: LOS YOGURTS OFRECIDOS DEBERÁN SER VARIADOS NATURAL, LIGHT (BAJO EN GRASA Y CON SUSTITUTO DE AZÚCAR), ASÍ COMO YOGURT ENTERO. CON LA FINALIDAD DE QUE EL ATLETA ELIJA DE ACUERDO A SU ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN.</i>	240 GRAMOS 120 GRAMOS
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ	TAZA = 240 MILILITROS
OPCIÓN LIGERA DE PROTEÍNA	DE ATÚN EN AGUA O POLLO DESHEBRADO	90 G O 1 CUCHARADA DE SERVIR

**PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS EN BARRA:**

AL INICIO	VERDURA CRUDA, PASTA FRÍA, ENSALADA DE PROTEÍNA.
A MEDIACIÓN	GUARNICIÓN 1, GUARNICIÓN 2, GUARNICIÓN 3, PLATO FUERTE 1, PLATO FUERTE 2, PLATO FUERTE 3, PAN (CEREAL).
AL FINAL	BARRA DE FRUTAS LIBRE, YOGURT, LECHE, CAFÉ, CEREAL DE CAJA, OLEAGINOSAS.



*NOTA: LAS BEBIDAS DEBEN IR EN DISPENSADOR CON CANTIDAD SUFICIENTE PARA TODO EL SERVICIO*

<b>OPCIONES SNACKS</b>	
FRUTA ENTERA O PICADA	1 PIEZA O 1 TAZA (240ML)
YOGURT SIN GRASA	240 ML = 1 TAZA
YOGURT SIN GRASA	240 ML = 1 TAZA
GRANOLA NUECES O ALMENDRAS	3 CUCHARADAS
FRUTA ENTERA O PICADA	1 PIEZA O 1 TAZA (240ML)
VERDURA PICADA	1 TAZA (240ML)
ENSALADA (VERDURA)	1 TAZA (240ML)
QUESO PANELA	40 GRAMOS
LICUADOS FRUTA	750ML
QUESO COTTAGE O LECHE SIN GRASA + FRUTA ALMENDRAS	¼ TAZA ½ TAZA (120ML) ½ TAZA (120ML) 5 PIEZAS
PAN INTEGRAL + CREMA DE CACAHUATE + LECHE SIN GRASA	1 REBANADA 1 CUCHARADITA ½ TAZA (120ML)
½ SÁNDWICH PAN INTEGRAL PECHUGA DE PAVO QUESO PANELA AGUACATE	1 REBANADA 15 GRAMOS 15 GRAMOS 2 CUCHARADITAS
FRUTA PECHUGA DE PAVO ALMENDRAS	1 PORCIÓN = 1 TAZA O PIEZA 30 GRAMOS 5 PIEZAS

**\*Los snacks pueden utilizarse como referencia para equivalentes de alimentos.**

**\* Sugerimos cambiar el nombre del apartado a "consulta de equivalentes".**



**8.1 ALIMENTOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES DIARIAMENTE EN EL DESAYUNO AUNADO A LOS ALIMENTOS QUE SOLICITE LA CONVOCANTE DERIVADO DEL MENÚ ENUNCIADO CON ANTELACIÓN**

- LECHE ENTERA, 0% GRASA Y LECHE DESLACTOSADA FRÍA Y AL TIEMPO. NOTA: LAS CUALES DEBERÁN ESTAR PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES Y CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRICIONAL (O EQUIVALENTE A SU PORCIÓN) ADEMÁS DE SER ULTRAPASTEURIZADA.

<b>LECHE ENTERA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
Contenido energético	615 kJ 145 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6g
Proteínas	7.8g
Grasas	7.5g

<b>LECHE DESLACTOSADA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
Porciones por envase 6	
Contenido energético	482 kJ 114 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6g
Proteínas	7.8g
Grasas	4g

<b>LECHE 0% GRASA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
Porciones por envase 6	
Contenido energético	366 kJ 86 Kcal
Hidratos de Carbono	14.2g
Proteínas	7.8g
Grasas	0.5g

- YOGURT NATURAL Y DE SABOR (ENTERO Y CON AZÚCAR) Y LIGHT (0% GRASA Y CON EDULCORANTE) NOTA: PRESENTACIÓN INDIVIDUAL Y ORIGINAL DEL PRODUCTO, 150 G, EN YOGURT BATIDO. DEBERÁ CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL (Ó EQUIVALENTE A SU PORCIÓN).

<b>LIGHT NATURAL</b> Información nutricional Tamaño de la porción 100ml	
Contenido energético	59Kcal
Hidratos de Carbono	10.5g
Proteínas	4.2g
Grasas	0g

<b>ENTERO NATURAL</b> Información nutricional Tamaño de la porción 100ml	
Contenido energético	91Kcal
Hidratos de Carbono	12.7g
Proteínas	3.3g
Grasas	3g

- CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y DESCAFEINADO, Y CAFÉ EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL.
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS).
- GRANOLA
- MIEL (MAPLE Y ABEJA; CADA UNA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- MERMELADA (DEBERÁ SER EN PRESENTACIONAL INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- QUESO COTTAGE QUE CUMPLA CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRICIONAL (O EQUIVALENTE A SU PORCIÓN)



<b>QUESO COTTAGE</b>	
<b>Información nutricional</b>	
<b>Tamaño de la porción ½ taza</b>	
Contenido energético	80Kcal
Hidratos de Carbono	6g
Proteínas	12g
Grasas	0g

- CREMA DE CACAHUATE Y AVELLANA.
- MANTEQUILLA EN CUADRITOS (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- PAN DULCE Y GALLETAS INTEGRALES DULCE (NOTA: EVITANDO DONAS, CHURROS, REBANADAS CON MANTEQUILLA Y AQUELLOS QUE ESTÉN CUBIERTOS CON CHOCOLATE O CUALQUIER TIPO DE RELLENO).
- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMELO, ENTRE OTRAS), PRESENTAR UNA OPCIÓN COMO MÍNIMO.
- ADEREZOS: EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA LIGHT, MOSTAZA, CATSUP.
- SEMILLAS (OLEAGINOSAS): PASAS, ARÁNDANOS, ALMENDRAS, CASTAÑAS, NUECES, PIÑONES, AVELLANAS, PISTACHES, SEMILLAS DE GIRASOL, SEMILLAS DE CALABAZA, CACAHUATES, ETC. SIN SALAR.
- LIMÓN EN MITADES.
- CHILE EN POLVO.
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS).

LA EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE DEBE HACER EN RECIPIENTES DE VIDRIO, ADECUADOS AL PRODUCTO, CON TAPADERA TIPO DOMO; ASÍ COMO EN VITRINAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS: ALIMENTOS CALIENTES A 60°C EN TODAS SUS PARTES Y LOS ALIMENTOS FRÍOS A 7°C O MENOS EN TODAS SUS PARTES.

**8.2 ALIMENTOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES DIARIAMENTE EN LA COMIDA AUNADO A LOS ALIMENTOS QUE SOLICITE LA CONVOCANTE DERIVADO DEL MENÚ ENUNCIADO CON ANTELACIÓN**

- PAPAS EN DIFERENTES PRESENTACIONES DE ACUERDO AL MENÚ PROGRAMADO (PAPA RELLENA, TORTITAS DE PAPA, PURÉ DE PAPA, ENSALADA DE PAPA CON CEBOLLA, ENTRE OTRAS)
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS).



- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMELO, ENTRE OTRAS), PRESENTAR DOS OPCIONES COMO MÍNIMO.
- GALLETAS SALADAS E INTEGRALES (TIPO HABANERA), GALLETAS DE MAÍZ (TIPO SALMAS) EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.
- CREMA DE CACAHUATE Y AVELLANA.
- PICANTE (JALAPEÑOS, CHIPOTLE, ENTRE OTROS). VARIAR CONFORME MENÚ CICLICO.
- ADEREZOS: EMPAQUETADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA LIGHT, MOSTAZSA Y CATSUP.
- FRUTAS SECAS ARÁNDANOS O PASAS
- LIMÓN PARTIDA EN MITADES
- CHILE EN POLVO.

LA EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE DEBE HACER EN RECIPIENTES DE VIDRIO, ADECUADOS AL PRODUCTO, CON TAPADERA TIPO DOMO; ASÍ COMO EN VITRINAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS: ALIMENTOS CALIENTES A 60°C EN TODAS SUS PARTES Y ALIMENTOS FRÍOS A 7°C O MENOS.

**8.3 ALIMENTOS QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES DIARIAMENTE EN LA CENA AUNADO A LOS ALIMENTOS QUE SOLICITE LA CONVOCANTE DERIVADO DEL MENÚ ENUNCIADO CON ANTELACIÓN**

- LECHE ENTERA, 0% GRASA Y LECHE DESLACTOSADA FRÍA Y AL TIEMPO. NOTA: LAS CUALES DEBERÁN ESTAR PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES Y CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRICIONAL (O EQUIVALENTE A SU PORCIÓN) ADEMÁS DE SER ULTRAPASTEURIZADA.

<b>LECHE ENTERA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
Contenido energético	615 kJ
	145 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6g
Proteínas	7.8g
Grasas	7.5g

<b>LECHE DESLACTOSADA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
<b>Porciones por envase 6</b>	
Contenido energético	482 kJ
	114 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6g
Proteínas	7.8g
Grasas	4g

<b>LECHE 0% GRASA</b> Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
<b>Porciones por envase 6</b>	
Contenido energético	366 kJ
	86 Kcal
Hidratos de Carbono	14.2g
Proteínas	7.8g
Grasas	0.5g





- YOGURT NATURAL Y DE SABOR (ENTERO Y CON AZÚCAR) Y LIGHT (0% GRASA Y CON EDULCORANTE) NOTA: PRESENTACIÓN INDIVIDUAL Y ORIGINAL DEL PRODUCTO, 150 G, EN YOGURT BATIDO. DEBERÁ CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL (Ó EQUIVALENTE A SU PORCIÓN).

<b>LIGHT NATURAL</b> Información nutricional Tamaño de la porción 100ml	
Contenido energético	59Kcal
Hidratos de Carbono	10.5g
Proteínas	4.2g
Grasas	0g

<b>ENTERO NATURAL</b> Información nutricional Tamaño de la porción 100ml	
Contenido energético	91Kcal
Hidratos de Carbono	12.7g
Proteínas	3.3g
Grasas	3g

- CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y DESCAFEINADO, Y CAFÉ EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL.
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS).
- AZÚCAR Y SUSTITUTO DE AZÚCAR (SPLENDA)
- GRANOLA
- MIEL (MAPLE Y ABEJA; CADA UNA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- MERMELADA (DEBERÁ SER EN PRESENTACIONAL INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- QUESO COTTAGE QUE CUMPLA CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRICIONAL (O EQUIVALENTE A SU PORCIÓN

<b>QUESO COTTAGE</b> Información nutricional Tamaño de la porción ½ taza	
Contenido energético	80Kcal
Hidratos de Carbono	6g
Proteínas	12g
Grasas	0g

- CREMA DE CACAHUATE Y AVELLANA.
- MANTEQUILLA EN CUADRITOS (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

- PAN DULCE Y GALLETAS INTEGRALES DULCE (NOTA: EVITANDO DONAS, CHURROS, REBANADAS CON MANTEQUILLA Y AQUELLOS QUE ESTÉN CUBIERTOS CON CHOCOLATE O CUALQUIER TIPO DE RELLENO).
- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMELO, ENTRE OTRAS), PRESENTAR UNA OPCIÓN COMO MÍNIMO.
- ADEREZOS: EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA LIGHT, MOSTAZA, CATSUP.
- SEMILLAS (OLEAGINOSAS): PASAS, ARÁNDANOS, ALMENDRAS, CASTAÑAS, NUECES, PIÑONES, AVELLANAS, PISTACHES, SEMILLAS DE GIRASOL, SEMILLAS DE CALABAZA, CACAHUATES, ETC. SIN SALAR.
- LIMÓN EN MITADES.
- PICANTE (JALAPEÑOS, CHIPOTLE, ENTRE OTROS) VARIAR SEGÚN MENÚ CICLICO.
- CHILE EN POLVO.

LA EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS SE DEBE HACER EN RECIPIENTES DE VIDRIO, ADECUADOS AL PRODUCTO, CON TAPADERA TIPO DOMO; ASÍ COMO EN VITRINAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS: ALIMENTOS CALIENTES A 60°C EN TODAS SUS PARTES Y ALIMENTOS FRÍOS A 7°C O MENOS.

**8.4 NO A GRANEL, LACTEOS, GRAMAJES DE PORCIONES, GROSOR DE CARNES.**

RESPECTO A LOS LACTEOS, YOGURT, QUESO COTTAGE, DEBERÁN PRESENTARSE EN LOS VALORES NUTRIMENTALES ESPECIFICADOS CON ANTERIORIDAD Y PRESENTACIÓN ORIGINAL E INDIVIDUAL.

RESPECTO DE LAS CARNES, POLLO, PECHUGA:

- DEBERÁ CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DE CADA ALIMENTO.
- EL GRAMAJE ESPECIFICADO SEA 100% COMESTIBLE (SIN PIEL, HUESO, CEBO Y NERVIOS).
- DEBERÁ MANEJAR TODO TIPO DE CORTES.

**8.5 EN COMEDOR:** SERÁ TIPO BUFETE, SERVIDO POR EL PERSONAL DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO Y COLOCADO EN LA BARRA DE SERVICIO. POR BUFETE DEBE ENTENDERSE LA POSIBILIDAD DE LOS USUARIOS A REPETIR INDEFINIDAMENTE LA CANTIDAD DE PLATILLOS QUE DESEEN, INCLUYENDO PLATOS FUERTES.

**8.6 EN LA BARRA DE AUTOSERVICIO DEBERÁN ESTAR PRESENTES LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:** SALSAS, CHILES, SEMILLAS, PAN, GALLETAS, AGUAS, CAFÉ, LECHE Y FRUTAS.



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**8.7 DURANTE TODOS LOS SERVICIOS SE DEBERÁN PREPARAR CUANDO MENOS DOS PLATOS FUERTES COMO OPCIÓN PARA LOS COMENSALES.**

**8.8 EN LOS SERVICIOS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) SIEMPRE DEBERÁ OFERTAR CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.**

**8.9 PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS SE REQUIERE UTILIZAR COMO MÍNIMO 90% DE PRODUCTOS FRESCOS Y NATURALES, ADEMÁS NO DEBERÁN SER UTILIZADOS ADITIVOS NI CONSERVADORES. EL USO DE CONDIMENTOS DEBERÁ SER MODERADO.**

**8.10 LOS JUGOS Y AGUAS A OFERTARSE DEBERÁN SER 100% NATURALES, DE FRUTA DE TEMPORADA. PROHIBIÉNDOSE EL USO DE CONCENTRADOS.**

**8.11 “LA CONVOCANTE” MEDIANTE FUNCIONARIOS DE SU DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, INSPECCIONARÁ ALEATORIAMENTE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, Y PODRÁ RECHAZAR AQUELLOS QUE A SU JUICIO CONSIDERE QUE NO CUMPLEN CON LA CALIDAD REQUERIDA.**

**8.12 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ OTORGAR TODAS LA FACILIDADES A LOS FUNCIONARIOS QUE DESIGNE “LA CONVOCANTE” PARA SUPERVISAR LO RELACIONADO EN EL PUNTO ANTERIOR Y SUBSANAR LAS OBSERVACIONES EMITIDAS DURANTE SU PROCESO.**

**8.13 LA JEFATURA DEL COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA DE “LA CONVOCANTE”, PROPORCIONARÁ CON **24 HORAS DE ANTICIPACIÓN**, LA CANTIDAD DE SERVICIOS LICITADOS.**

**8.14 LA JEFATURA DE NUTRICIÓN DE LA “LA CONVOCANTE” PODRÁ SOLICITAR LA ELABORACIÓN DE LOS PLATILLOS “ESPECIALES”, CON 8 HORAS DE ANTICIPACIÓN, INCLUYENDO DIETAS ESPECIALES.**

**8.15 LA NUTRILOGA DE “LA CONVOCANTE” REVISARÁ LAS MATERIAS PRIMAS ADQUIRIDAS Y SE RESERVA EL DERECHO DE SUPERVISAR LOS INSUMOS Y RECHAZAR AQUELLOS QUE POR SUS CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN ESTÉN EN MAL ESTADO.**

**8.16 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ OTORGAR TODAS LAS FACILIDADES A LA NUTRILOGA DE INDE DE SUPERVISAR, Y EN SU CASO, DEBERÁ LLEVAR A CABO LAS RECOMENDACIONES EMITIDAS POR ELLA DURANTE TODO EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS. SERA CAUSA DE PENALIZACIÓN EL HECHO DE NO CUMPLIR LA MATERIA PRIMA CON LOS STANDARES DE CALIDAD APROBADOS POR LA PROFECO Y/O REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE.**



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**8.17** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ DESIGNAR A UN RESPONSABLE EL CUAL SE COORDINARÁ CON LA JEFATURA DEL COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA, PARA OTORGAR EL NÚMERO DE SERVICIOS REQUERIDOS, RECIBIR LA INFORMACIÓN DE “**LA CONVOCANTE**” Y FIRMAR LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN LEVANTADOS POR CADA SERVICIO.

**8.18** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SE OBLIGA A EFECTUAR EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS EN LAS MEJORES CONDICIONES DE HIGIENE, CALIDAD, EMPAQUE Y OPORTUNIDAD, SIN COSTO ADICIONAL PARA “**LA CONVOCANTE**”.

**8.19** PARA LA ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS SE DEBERÁ UTILIZAR PRODUCTO FRESCO, NO CONGELADO Y A TEMPERATURA ADECUADA PARA SU CONSERVACIÓN.

**8.20** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CALIFICADO PARA CADA UNA DE LAS ÁREAS QUE DEMANDE EL SERVICIO, DESLINDANDO A “**LA CONVOCANTE**” DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL, SINDICAL Y DE LAS PRESTACIONES QUE SE DERIVEN DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO.

**8.21** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ EL RESPONSABLE DE LA CONSERVACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EL BUEN MANEJO DEL EQUIPO DE LAS COCINAS Y LOS COMEDORES; ASÍ COMO DE SUFRAGAR LOS GASTOS MÉDICOS PRE Y HOSPITALARIOS QUE SE SUCITEN EN CASO DE INTOXICACIÓN POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR, LO CUAL SERÁ DETERMINADO POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL A ELECCIÓN DE **LA CONVOCANTE**.

**8.22** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ EL RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO (PREVENTIVO Y CORRECTIVO) Y CONSERVACIÓN, MEDIANTE CONTRATO DE SERVICIO TÉCNICO QUE DEBERÁ SER PRESENTADO A “**LA CONVOCANTE**” PARA LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, FREIDORAS, ESTUFAS, HORNOS, EXTRACTORES DE JUGOS Y DE AIRE, MANGUERA DE PRELAVADO, HORNO DE MICROONDAS, CAFETERA, CALENTADOR DE CAFÉ, MÁQUINA DISPENSADORA DE JUGOS Y TRAMPA DE GRASA. LA REPARACIÓN DE LOS EQUIPOS NO DEBERÁ EXCEDER 48 HORAS, TODA VEZ QUE ESTOS EQUIPOS SE ENTREGARÁN FUNCIONANDO Y EN ÓPTIMAS CONDICIONES.

**8.23** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERA EL RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO (PREVENTIVO Y CORRECTIVO) DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS, ADEMÁS DEL SUMINISTRO DE MATERIALES EN EL CAMBIO DE: (CONTACTOS, TOMAS DE CORRIENTE, APAGADORES, LAMPARAS O FOCOS, ETC.), ASÍ COMO DE LAS INSTALACIONES DE PLOMERIA Y GAS: (LLAVES MEZCLADORAS, EMPAQUES, DESAGUES, LIMPIEZA DE RESUMIDEROS O DESTAPE DECAÑERIAS) QUE SE ENCUENTREN EN EL INTERIOR DE LA COCINA DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS, O DEL ALMACEN DONDE SE GUARDA LA MATERIA PRIMA.



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**8.24** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERA EL RESPONSABLE DE LA FUMIGACION EN EL INTERIOR DE LA COCINA DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS Y DEL ALMACEN DONDE GUARDA LA MATERIA PRIMA MEDIANTE CONTRATO DE SERVICIO TÉCNICO QUE DEBERA DE PRESENTAR **“A LA CONVOCANTE”**.

**9. DEL PAGO.**

LA CONTRAPRESTACIÓN SERÁ LIQUIDADADA EN MONEDA NACIONAL CONTRA SERVICIO CONSUMIDO SEMANALMENTE CORRESPONDIENTE A PERIODOS VENCIDOS POR SERVICIOS EFECTIVAMENTE PRESTADOS Y DEVENGADOS.

LOS PAGOS SE RELIZARAN MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRONICA DENTRO DE LOS 10-DIEZ DÍAS HABILES SIGUIENTES AL DE LA PRESENTACIÓN QUE DE LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES REALICE EL PROVEEDOR.

**10. DE LOS HORARIOS**

EL COMEDOR ESTARÁ ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO, SALVO QUE LA JEFATURA DEL COMEDOR SOLICITE AL RESPONSABLE DESIGNADO POR EL PARTICIPANTE ADJUDICADO LA AMPLIACION O MODIFICACION DEL HORARIO EN LOS EVENTOS ESPECIALES QUE LA CONVOCANTE ASÍ LOS CATALOGUE.

**DESAYUNO: 06:00 A 09:30 HRS.**  
**COMIDA: 12:00 A 15:30 HRS.**  
**CENA: 19:00 A 22:00 HRS.**

**11. DEL PERSONAL REQUERIDO:**

EL PARTICIPANTE ADJUDICADO PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA CONVOCANTE DETERMINARA EL PERSONAL QUE SE REQUIERE PARA OPERAR EL COMEDOR, QUIEN DEBERÁ SUPERVISAR EN TODO MOMENTO Y 7 DÍAS A LA SEMANA LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DECIDIR DE ACUERDO AL NÚMERO DE COMENSALES, EL NÚMERO DE PERSONAS QUE DEBERÁ HABER EN COCINA TENIENDO UN MÍNIMO DE 6, PUDIÉNDOSE AUMENTAR DE ACUERDO A LAS NECESIDADES POR TURNO. ASIMISMO, SUPERVISAR LOS ALIMENTOS FRÍOS Y CALIENTES, Y ELABORAR REPORTE SEMANAL DE LA CITADA SUPERVISIÓN, CON BASE A LO SIGUIENTE:

- 1 CHEF.
- 1 COCINERO(A)-COCINA CALIENTE
- 2 O 3 AYUDANTES DE COCINA POR TURNO
- 1 LAVA LOZA



## 12. DE LOS UNIFORMES:

<b>MUJERES:</b>	<b>HOMBRES:</b>
FALDA O PANTALÓN BLANCO O MASCOTA.	PANTALÓN BLANCO O MASCOTA.
BLUSA DE COLOR BLANCO.	BLUSA BLANCA.
COFIA Y REDES.	COFIA O GORRO
CUBRE NARIZ Y BOCA.	CUBRE NARIZ Y BOCA.
MANDIL BLANCO / MANDIL DE PLÁSTICO*.	MANDIL BLANCO / MANDIL PLÁSTICO*.
UÑAS CORTADAS SIN ESMALTE	UÑAS CORTADAS
SIN JOYERÍA EN MANOS, CUELLO Y OREJAS	SIN JOYERÍA EN MANOS, CUELLO Y OREJAS
ZAPATOS BLANCOS ANTIDERRAPANTES / BOTAS ANTIDERRAPANTES A LA RODILLA*.	ZAPATOS BLANCOS ANTIDERRAPANTES / BOTAS ANTIDERRAPANTES A LA RODILLA*.

\*PERSONAL QUE SE ENCARGA DE LAVAR LOZA.

**12.1** EL UNIFORME REGLAMENTARIO PARA EL PERSONAL QUE PARTICIPE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LO DEBERÁ PROPORCIONAR EL PARTICIPANTE ADJUDICADO, OTORGÁNDOSELE 5 DÍAS A PARTIR DEL PRIMER DÍA QUE COMIENZE A OFRECER EL SERVICIO, PARA PORTARLO AL 100%.

**12.2** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON UN SUPERVISOR DEL COMEDOR, QUIEN VIGILARÁ LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, EL TRATO A LOS COMENSALES, LA LIMPIEZA Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS; Y APOYARÁ A LAS PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES A LLEVAR LOS ALIMENTOS A LA MESA.

## 13. DE LAS HERRAMIENTAS Y EQUIPO

**13.1** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ REALIZAR SU LISTA DE NECESIDADES DEL EQUIPO Y UTENSILIOS QUE REQUIERA PARA COMPLETAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DEBERÁ DE SUMINISTRAR LOS QUE HAGAN FALTA O CAMBIAR LOS YA EXISTENTES, POR ESTAR DETERIORADOS, LOS CUALES PODRÁ RETIRAR CUANDO FINALICE EL CONTRATO, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO AL ÁREA TÉCNICA

**13.2** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DURANTE LOS EVENTOS ESPECIALES DEBERA CONSIDERAR EL SUMINISTRO Y MONTAJE ESPECIAL DE: SILLAS, MESAS RECTANGULARES, MANTELES, QUE GARANTIZEN COMODIDAD, IMAGEN, UN MAYOR AFORO DE COMENSALES, Y PARA UNA ATENCIÓN MÁS ÁGIL, LA INSTALACION ADICIONAL DE BARRAS CALIENTES O FRIAS, SEGÚN SE REQUIERA.





**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

#### **14. DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO**

AL INICIO DEL SERVICIO Y TRIMESTRALMENTE EL PARTICIPANTE ADJUDICADO PRESENTARÁ A “**LA CONVOCANTE**” UN LISTADO DE POR LO MENOS 4 LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE EL **EMA**, PARA QUE POR CADA PRESENTACIÓN DE LISTADO PROCEDA A REALIZAR ANÁLISIS A LOS ALIMENTOS, AGUA Y HIELO, UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA Y AL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS LICITADOS; “**LA CONVOCANTE**” DE ENTRE ESOS MISMOS LABORATORIOS DESIGNARÁ EL QUE LLEVARÁ A CABO LA APLICACIÓN DE LOS ANÁLISIS QUE CORRESPONDAN, CON CARGO AL PARTICIPANTE ADJUDICADO, A EFECTO DE QUE EL PARTICIPANTE ADJUDICADO PRESENTE EL ORIGINAL DE LOS RESULTADOS A “**LA CONVOCANTE**” PARA QUE ÉSTA MEDIANTE PERSONAL INTERNO O EXTERNO QUE DESIGNE PROCEDA A INTERPRETAR LOS RESULTADOS Y DETERMINAR EN BASE A LOS MISMOS LAS ACCIONES A TOMAR; ASIMISMO, LA FRECUENCIA DE ESTOS ANÁLISIS SERÁ MENSUAL DESDE EL MOMENTO EN QUE LOS RESULTADOS DE LABORATORIO RESULTEN INSATISFACTORIOS A CRITERIO DE LA CONVOCANTE, AUNADO A QUE EN DICHO CASO PODRÁ PROCEDER A APLICAR LAS MULTAS CORRESPONDIENTES Y/O LA RESCISIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

EL UNIVERSO DE LAS MUESTRAS SERÁ DEFINIDO POR EL LABORATORIO SELECCIONADO POR “**LA CONVOCANTE**”, LOS RESULTADOS DE DICHS ANÁLISIS DEBERÁN SER PRESENTADOS DENTRO DE LOS 15 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA EN QUE SE LE INFORME SOBRE LA DESIGNACIÓN DEL LABORATORIO QUE DEBERÁ LLEVAR A CABO LA APLICACIÓN DE LOS ANÁLISIS

##### **14.1 ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS A LOS ALIMENTOS:**

- CUENTAS DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS.
- CUENTA DE COLIFORMES TOTALES.
- CUENTA DE ESTAPHYLOCOCUS AUREUS.
- CUENTA DE HONGOS.
- CUENTA DE LEVADURAS.
- NMP DE COLIFORMES FECALES.
- NMP DE ESCHERICHIA COLI.
- PRESENCIA DE SALMONELLA.

##### **14.2 ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS AL AGUA Y AL HIELO:**

- CUENTAS DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS.
- CUENTA DE COLIFORMES TOTALES.
- FROTIS DE SUPERFICIES VIVAS E INERTES.



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

- NMP DE COLIFORMES FECALES.
- NMP DE ESCHERICHIA COLI.

**14.3 ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS AL PERSONAL INVOLUCRADO EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:**

- REACCIONES FEBRILES.
- EXUDADO FARÍNGEO.
- COPROPARASITOSCÓPICO.
- CULTIVO DE UÑAS DE LAS MANOS.

EN EL CASO DE QUE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS APLICADOS AL PERSONAL DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO QUE LABORE EN LAS INSTALACIONES CON MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, RESULTEN INSATISFACTORIOS A JUICIO DE LA CONVOCANTE, O QUE TENGAN MUESTRAS VISIBLES DE ALGUNA ENFERMEDAD, DEBERÁN SER INMEDIATAMENTE REEMPLAZADOS POR OTROS PARA MANTENER EL SERVICIO; CON INDEPENDENCIA DE LAS ACCIONES QUE LA CONVOCANTE DETERMINE LLEVAR A CABO.

**15. DE LOS SERVICIOS A CARGO DE LA CONVOCANTE:**

**15.1 “LA CONVOCANTE”** CUBRIRÁ LOS SERVICIOS DE AGUA CORRIENTE, LUZ, VIGILANCIA Y LIMPIEZA DE TERRAZAS, VIDRIOS EXTERNOS, PASILLOS.

**15.2** EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SE HARÁ RESPONSABLE POR EL BUEN USO DE LOS SERVICIOS MENCIONADOS, EN EL CASO DE QUE SE REALICE UN MAL USO DE LOS MISMOS, LOS CONSUMOS SERÁN PAGADOS POR EL PARTICIPANTE GANADOR.

**15.3** EN EVENTOS ESPECIALES SE DEBERÁ TENER EL TOTAL DE 12 PERSONAS POR TURNO DE COMIDA, PARA PODER BRINDAR EL SERVICIO COMPLETO EN TIEMPO Y FORMA.

**15.4** EN EVENTOS ESPECIAL; SE REQUIERE PARA EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS A LOS COMENSALES LA UTILIZACION DE LOZA Y CUBIERTOS DE MATERIAL DESECHABLE, PARA AGILIZAR EL RETIRO DEL CONTENIDO DE LOS DESPERDICIOS DE LAS CHAROLAS DE SERVICIO A LOS BOTES DE BASURA.



**INDE**  
Instituto Estatal de  
Cultura Física y Deporte  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**16. CONTROL DE ACCESO A DEPORTISTAS.**

“**LA CONVOCANTE**”, DEFINIRÁ E IMPLEMENTARÁ EL CONTROL DE ACCESO DE LOS COMENSALES, DEBIENDO ESPECIFICAR EL SERVICIO A OTORGAR (DESAYUNO, COMIDA, CENA), MISMOS QUE SERÁN REGISTRADOS, CONTABILIZADOS Y CONTROLADOS, MEDIANTE EL SISTEMA ESTABLECIDO Y SE GENERARA UN REPORTE EN COORDINACION CON LA JEFATURA DEL COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA.

**17. FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DEL MENU**

- LA COMBINACIÓN DE ALIMENTOS Y LAS OPCIONES DEL MENÚ SERÁN A DISPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN.
- EL MENÚ DEL MES SE DEBE ENTREGAR CON 15 DÍAS DE ANTICIPACIÓN PARA REVISIÓN Y AUTORIZACIÓN POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN. LOS CAMBIOS O MODIFICACIONES SE DISCUTIRÁN CON EL CHEF Ó RESPONSABLE. DEBIENDO ENTREGAR JUNTO CON EL MENÚ EL RECETARIO DE LOS ALIMENTOS Y PLATILLOS A PREPARAR.
- EL MENÚ SE ADAPTARÁ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES POR ETAPA O TEMPORADA COMPETITIVA.
- LA PUBLICACIÓN DEL MENÚ SERÁ SEMANAL POR EL RESPONSABLE DEL COMEDOR.
- LA NUTRIÓLOGA VIGILARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL MENÚ DIARIAMENTE.
- TODO CAMBIO O PROPUESTA DE ALIMENTOS O PREPARACIONES NUEVAS DEBERÁ SER CONSULTADO Y AUTORIZADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN.
- LOS ALIMENTOS DE CADA SERVICIO DEBERÁN ESTAR SERVIDOS Y LISTOS ½ HORA ANTES DE ABRIR EL SERVICIO DEL COMEDOR. LA NUTRIÓLOGA PROBARÁ Y VERIFICARÁ LA CALIDAD, Y SABOR DE LOS ALIMENTOS, Y TENDRÁ LA FACULTAD DE PEDIR SE RETIRE, CAMBIE O MEJORE EL PLATILLO

**18. LAS CANTIDADES MAYORES O MENORES DE RACIONES O PORCIONES PARA LOS ATLETAS ES DETERMINADA ÚNICAMENTE POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE LA CONVOCANTE.**

**19. EL SERVICIO SE DEBERÁ PRESTAR DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO Y A LO LARGO DE LAS BASES; BAJO LA CONSIDERACIÓN DE LA NOM-251-SSA1-2009 RELATIVA A PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.**

**20. LAS CARNES DEBERÁN CONTAR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DE CADA ALIMENTO, EL GRAMAJE ESPECIFICADO SERÁ CONSIDERÁNDOLO 100% COMESTIBLE (SIN PIEL, HUESO, SEBO, NERVIO), Y DEBERÁ INCLUIR TODO TIPO DE CORTES. ES NECESARIO QUE MENSUALMENTE SE PRESENTE EXAMEN DE CARNE LIBRE DE CLEMBUTEROL.**



**INDE**  
**Instituto Estatal de**  
**Cultura Física y Deporte**  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo

**ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PARA  
PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL  
INDE-LPNP002/2020 PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
ELABORADOS EN SITIO**

**21.** LA CONVOCANTE EFECTUARÁ UNA REVISIÓN DIARIA O SEMANAL MEDIANTE LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA NORMA NOM-251-SSA1-2009 Y DE TODOS LOS PUNTOS ESPECIFICADOS EN LA LICITACIÓN; SIN AVISAR PREVIAMENTE AL PARTICIPANTE GANADOR.

**22.** EL PARTICIPANTE GANADOR DEBERÁ EFECTUAR LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN (EN CONJUNTO A LA NORMA NOM-251-SSA1-2009).

**23.** EL PARTICIPANTE GANADOR DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL QUE TENGA DISPOSICIÓN Y TIEMPO PARA ACUDIR A PLÁTICAS Y CAPACITACIÓN DE LA NORMA EN FORMA SEMANAL O QUINCENAL DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN QUE REALICE LA CONVOCANTE.

**X**

---

Angeles Peralta Sánchez  
Departamento de Nutrición

**X**

---

Raúl Cadena Ávalos  
Director de Calidad en el Deporte