



**SIMEPRODE**  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo



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

### **FICHA TECNICA 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 **1-primero de abril de 2020-dos mil veinte al 31-treinta y uno de Diciembre de 2020-dos mil veinte**, de lunes a sábado, excluyendo días de asueto por Ley.

Total de Platillos para el ejercicio 2020 = 54,600

Tomando como base hasta 1,400 platillos por semana, según necesidades de **LA CONVOCANTE**, incluyendo lo siguiente:

**BASADO EN 1,400 SERVICIOS SEMANALES**

**Plato estándar** deberá incluir: 2 guisados, 2 antojitos, con rotación mensual

- 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 refill proporcionada por el PROVEEDOR), además deberá estar la posibilidad de refresco de 355 ml. en envase NO retornable, para los trabajadores que prefieren el "servicio para llevar".

**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)
- Los complementos serán los mismos del **Plato estándar**.



**SIMEPRODE**  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo



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, de los seis días de la semana al menos un día se dará pescado, en los días restantes se deberá rotar entre pollo, res y puerco en cualquier presentación no debiendo repetir el menú dentro del mes en curso.

Servicios:

Primer turno diurno operários horas.	10:00 - 10:40
Segundo turno diurno operários horas.	10:40 - 11:20
Tercer turno operários horas.	12:00 - 12:40
Turno Empleados horas.	13:00 - 14:00
Primer Turno vespertino operários horas.	17:30 - 18:10
Segundo turno vespertino operários horas.	18:10 - 18:50
Sábado Primer Turno horas	09:30 - 10:10
Sábado Segundo Turno horas.	10:10 - 10:50
Sábado Tercer Turno horas.	16:00 - 16:40
Sábado Cuarto Turno horas.	16:40 - 17:20

De lunes a sábado para operarios y empleados, los días festivos se sujetarán a las disposiciones de Recursos Humanos de SIMEPRODE.

Siendo los siguientes días festivos durante el ejercicio 2020:



**SIMEPRODE**  
Nuevo León | Siempre Ascendiendo



- 09 DE ABRIL
- 10 DE ABRIL
- 11 DE ABRIL
- 01 DE MAYO
- 05 DE MAYO
- 16 DE SEPTIEMBRE
- 12 DE OCTUBRE
- TERCER LUNES DEL MES DE NOVIEMBRE
- 25 DE DICIEMBRE

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

- La vigencia del presente contrato será del 1-primero de abril de 2020-dos mil veinte, al 31-treinta y uno de diciembre de 2020-dos mil veinte.
- Se facturará semanalmente y se entregará la factura cada miércoles, el pago será a los 30 días naturales de presentada la factura correspondiente.
- 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).
- Es Obligación del **PROVEEDOR** el mantenimiento de equipos, aparatos, sistema de tubería de gas e instalación eléctrica del Comedor.
- A fin de evitar plagas y/o contaminación por roedores, el **PROVEEDOR** deberá fumigar y colocar trampas. La fumigación deberá ser de forma periódica cada 15 días, con una empresa debidamente establecida la cual deberá expedir el certificado de fumigación respectivo, debiéndolo publicar en lugar visible.
- El **PROVEEDOR** deberá contar con seguro de responsabilidad civil vigente durante la prestación del servicio, con una suma asegurada de al menos \$ 1,000,000.00 ( un millón de pesos 00/100 M.N.), por lo que deberá de adjuntar la póliza al momento de la firma del contrato.
- **El PROVEEDOR** deberá incluir la plantilla de personal que realice los servicios de comedor, la cual deberá estar inscrita ante el IMSS, acreditándolo con la documentación correspondiente.



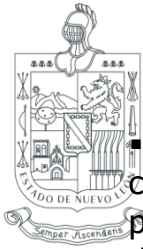
**SIMEPRODE**

Nuevo León



Durante el horario que se preste el servicio de comedor, las instalaciones deberán estar en óptimas condiciones de limpieza y presentación. Asimismo el personal que sea contratado para prestar el servicio 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 por parte del Departamento de Seguridad e Higiene, al menos 1 vez al mes, para asegurar que se cumplan las condiciones de gramaje e higiene. A fin de garantizar las condiciones de limpieza e higiene de los alimentos el **PROVEEDOR**, deberá realizar un estudio bacteriológico a solicitud de **LA CONVOCANTE**, el costo de éste correrá a cargo del **PROVEEDOR**.
- 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 días a partir de la entrada en vigencia del contrato.
- Se solicitará al **PROVEEDOR**, que presente y en su caso **publique** en lugar visible del comedor los permisos y/o avisos de funcionamiento ante la Secretaría de Salud en el Estado.
- 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 de Comedor, por parte del personal del **PROVEEDOR**, éstas deberán reportarse al área de Recursos Humanos, a fin de valorar la gravedad y en su caso solicitar por parte de la CONVOCANTE el no ingreso del personal a las instalaciones.



**SIMEPRODE**

Nuevo León



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.
- **EL PROVEEDOR** deberá publicar mensualmente el menú a ofrecer, para el mes inmediato siguiente, ésta publicación deberá hacerse dentro de los últimos cinco días hábiles del mes en curso, la elaboración del menú deberá hacerse por parte de un nutriólogo, el cual deberá firmar el menú mensual correspondiente agregando su cédula profesional; lo anterior a fin de que se cumpla con las condiciones básicas nutrimentales del plato del buen comer y/o para empleados que requieran una dieta especial por prescripción médica.
- 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, la cual no deberá repetirse en al menos en un mes.

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**.



**SIMEPRODE**

Periódicamente el



comensal en 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 (no deberá repetirse en al menos un mes)
- 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 aplicará una amonestación administrativa, y al acumular dos amonestaciones administrativas será acreedor a una pena convencional, consistente en \$10,000.00 (Diez mil pesos 00/100 M.N.).

En caso de incumplimiento a las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica, se levantará Acta Administrativa por parte de la Gerencia de Recursos Humanos y en caso de reincidencia bajo cualquier circunstancia será causal de rescisión del contrato, sin responsabilidad alguna para **"SIMEPRODE"**.