SISTEMA INTEGRAL PARA EL MANEJO ECOLÓGICO Y PROCESAMIENTO DE DESECHOS (SIMEPRODE)

FICHA TECNICA
SERVICIO DE COMEDOR DEL 01 ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2022

OBJETO DE LA LICITACIÓN

-Prestación de Servicio de Comedor
-Número de Platillos requeridos: hasta 72,800 platillos, los cuales podrán ser suministrados durante la vigencia del contrato, con un estimado de 1,400 platillos por semana, misma cantidad que podrá variar de acuerdo a la plantilla total que se encuentre laborando durante la vigencia del contrato.
-Período del Servicio Solicitado: 1 de enero al 31 diciembre de 2022
-Ubicación del Servicio de Comedor: Planta Clasificadora, FIDEL VELÁZQUEZ NO. 1000 CRUZ CON LAS VÍAS DE FFCC A LAREDO, SALINAS VICTORIA, N.L.

REQUISITOS DEL SERVICIO

1.-Plato fuerte y complementos

- 220 gr. Proteína, Res, Cerdo, Pollo, Pescado *(carne de engorda y calidad suprema)*
- 3 guarniciones que juntas deberán pesar 100 gr.
- Sopa o crema 200ml
- Postre 100gr
- 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 refresco por agua de sabor de *refill*, además deberá contar con la opción de refresco de 355 ml. en envase NO retornable, para los trabajadores que prefieren el "servicio para llevar".

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

3.-Rotación de los platillos semanal, de acuerdo con menú mensual diseñado por Nutriólogo donde es necesario la firma con su cedula profesional y su publicación dentro del área de comedor. Dicho menú deberá de ser aprobado de manera anticipada a su publicación por funcionario que designe la Convocante.

4.-La temperatura de los alimentos refrigerados deberán de mantenerse a 4º o menos, según lo señala la Nom 251-SSAI-2009, apartado 5.6.7. Los equipos de refrigeración deberán exhibir en lugar visible la temperatura para mejor supervisión.

5.-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.

6.-El **PROVEEDOR** deberá contar con Licencia Sanitaria y el Aviso de Funcionamiento, de la autoridad competente, los cuales deberán exhibirse en un lugar visible dentro del área de comedor.

7.-El **PROVEEDOR** deberá llevar a cabo el servicio de fumigación y colocar trampas al menos cada 15 días con empresa debidamente establecida. El certificado deberá ser exhibido en lugar visible en el área de comedor.

8.-Durante el horario que se preste el servicio de comedor, las instalaciones deberán estar en óptimas condiciones de limpieza y presentación.

9.-El PROVEEDOR estará obligado a llevar a cabo Estudio Bacteriológico a solicitud de la convocante, pero al menos dos veces durante la vigencia del presente contrato.

CONDICIONES DE SERVICIO

1.-Horarios de servicio

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	09:30 – 10:10 horas
Sábado Segundo Turno	10:10 – 10:50 horas.
Sábado Tercer Turno	16:00 – 16:40 horas.
Sábado Cuarto Turno	16:40 – 17:20 horas.

Los días festivos se sujetarán a las disposiciones de Recursos Humanos de SIMEPRODE.

2.-Facturación semanal, pago a los 30 días naturales de presentada la factura correspondiente.

3.-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).

4.-Es Obligación del **PROVEEDOR** el mantenimiento de equipos, aparatos, sistema de tubería de gas e instalación eléctrica del equipo utilizado para la elaboración y servicio de comedor.

5.-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.

6.-**El PROVEEDOR** deberá incluir la plantilla de personal que realice los servicios de comedor, la cual deberá estar inscrita ante el IMSS, durante todo el periodo del

contrato, acreditándolo con la documentación correspondiente; cuando asi lo considere conveniente la convocante, solicitará evidencia de que se lleve a cabo tal requisito.

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.

Todos los requisitos aquí definidos en esta Ficha Técnica serán sujetos de revisión cuando la convocante lo considere necesario, para lo cual tendrá establecido mecanismos para llevar a cabo tal actividad. 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 sujeto a una penalización de $10,000.00 (diez mil pesos 00/100 MN), que se descontará de las facturas pendientes de pago mediante Nota de Crédito.

AUTORIZA

LIC. ROGELIO OMAR VILLARREAL FLORES
GERENTE DE RECURSOS HUMANOS