

FICHA TÉCNICA
**“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS ELABORADOS EN SITIO
ANEXO TÉCNICO”**

EL SERVICIO DEBERÁ PROPORCIONARSE POR EL PARTICIPANTE ADJUDICADO CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS, NECESIDADES Y ESPECIFICACIONES QUE SE SEÑALAN A CONTINUACIÓN, CONSIDERANDO QUE TODO GASTO Y COSTO QUE SE GENERE CON MOTIVO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y TODA NECESIDAD O REQUERIMIENTO SEÑALADO A CONTINUACIÓN, DEBERÁ SER CONSIDERADO E IMPACTADO EN LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE REALICE:

CANTIDAD DE SERVICIOS:

TIPO DE SERVICIO	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA
ALIMENTOS	75,000	90,000

NOTA:

- LA CANTIDAD DE SERVICIOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS CONTEMPLA DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS DIARIAS.
- PARA EFECTOS DE COTIZACIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN TOMAR COMO REFERENCIA LA CANTIDAD MÁXIMA SEÑALADA.

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

SE DEBERÁ CONSIDERAR QUE LOS SERVICIOS DE GAS, ELECTRICIDAD Y AGUA LOS PROPORCIONA “LA CONTRATANTE”.

2. VIGENCIA DEL SERVICIO

La vigencia será a partir del Desayuno de la fecha de la firma del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023, o bien, hasta que se lleve a cabo la prestación de la cantidad máxima de servicios señalada en esta Ficha Técnica, lo que ocurra primero.



3. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO

- 3.1 “LA CONTRATANTE” VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LA CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO QUE SE PRESTE, CONFORME A LO ESTABLECIDO POR EL ÁREA TÉCNICA DE LA CONTRATANTE.
- 3.2 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN QUE INCURRA DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE “LA CONTRATANTE”
- 3.3 PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS OTORGADOS, “LA CONTRATANTE” 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 CONTRATANTE” Y LA PERSONA RESPONSABLE POR PARTE DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO EN DONDE SE ANOTARÁN LAS ANOMALÍAS OBSERVADAS EN LOS SIGUIENTES PUNTOS:
- a) **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.
 - b) **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.
 - c) **UNIFORMES:** DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN LA TABLA 1 Y EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 RELATIVA A “PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”.
 - d) **ALIMENTOS QUE DEBEN ESTAR PRESENTES EN DESAYUNO, COMIDA, CENA** CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES Y ANEXO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
 - e) **PRESENTACIÓN DEL MENÚ:** LLAMATIVO A LA VISTA DEL USUARIO, UTILIZANDO DIFERENTES COLORES.



f) AL SERVIR LOS ALIMENTOS Y A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS: ALIMENTOS CALIENTES A 60°C EN TODAS SUS PARTES Y LOS ALIMENTOS FRIOS MÁXIMO A 7°C O MENOS EN TODAS SUS PARTES.

g) EL CORRECTO OTORGAMIENTO DEL MENÚ PROGRAMADO.

h) HORA DE APERTURA Y CIERRE DEL SERVICIO.

- 3.4 EN CASO DE QUE EL RESPONSABLE DEL COMEDOR DEL ADJUDICADO SE NIEGUE A FIRMAR DICHO REPORTE SE LEVANTARÁ EL ACTA CIRCUNSTANCIADA CORRESPONDIENTE Y SERÁ CONSIDERADA COMO FALTA GRAVE, Y SE APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.
- 3.5 SE LLEVARÁN A CABO REUNIONES ENTRE PERSONAL DE LA CONTRATANTE Y DEL ADJUDICADO PARA ATENDER LAS ACCIONES DE MEJORA DERIVADAS DE LAS ENCUESTAS.
- 3.6 EL RESPONSABLE DEL COMEDOR DEL ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR UN INFORME SEMANAL SOBRE EL CONSUMO REAL DE LA COMIDA Y MERMAS. EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DEBERÁ SER REDUCIDO AL MÍNIMO.
- 3.7 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ TENER UN REGISTRO DIARIO DE TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS DESDE LA PRODUCCIÓN Y SU LLEGADA A LAS BARRAS DE SERVICIO. YA EN LA BARRA FRÍA TENIENDO COMO ESTÁNDAR DE SEGURIDAD DE 0 A -7°C Y BARRA CALIENTE COMO MÍNIMO 60°C O MÁS LA BITÁCORA (DE REGISTRO DEBE SER SUPERVISADA POR LA NUTRIÓLOGA DE TURNO). EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON ESTE ESTÁNDAR LA NUTRIÓLOGA TIENE LA FACULTAD DE RETIRAR EL ALIMENTO.
- 3.8 MOSTRAR ANÁLISIS CADA MES DE CARNE DE RES LIBRE DE CLEMBUTEROL ENCONTRANDO EN LA MUESTRA.
- 3.9 LA EMPRESA DEBERÁ TOMAR MUESTRAS TESTIGO EN LOS TRES TIEMPOS DE COMIDA DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS: 1 PROTEÍNAS, DOS VERDURAS, DOS FRUTAS PICADAS, AGUA DE SABOR, AGUA SIMPLE, FRIJOLES Y UNA SOPA CALDOSA Y UNA SECA. ESTAS MUESTRAS SE DEBERÁN MANTENER EN CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN POR SI SON NECESARIAS PARA ANÁLISIS DE LABORATORIO. EN DADO CASO DE NO SER NECESARIAS, ESTAS SERÁN DESECHADAS DE MANERA ORGÁNICA UNA SEMANA DESPUÉS DE SU PRESERVACIÓN.



- 3.10 QUE HAGAN ENTREGA DE MANUAL DE OPERACIONES CON PROCESOS DE HIGIENE, FORMATOS DE BITACORAS, FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SOLUCIONES PARA DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA.

4. 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 CONTRATANTE".

5. RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE ADJUDICADO:

- 5.1 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ CUMPLIR CON TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES EMANADAS DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DE LA PRESENTE FICHA TÉCNICA Y DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- 5.2 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.
- 5.3 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE GENEREN A "LA CONTRATANTE" 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 CONTRATANTE.



- 5.4 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DEL TRANSPORTE DE EQUIPO, MATERIAL, INSUMOS Y PRODUCTOS, NECESARIOS PARA PRESTAR LOS SERVICIOS, LIBERANDO A “LA CONTRATANTE” 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.
- 5.5 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES LABORALES QUE SE DEN CON SU PERSONAL, LIBERANDO A “LA CONTRATANTE” DE CUALQUIER OBLIGACIÓN LABORAL.

6. PENAS CONVENCIONALES.

CONFORME AL PUNTO 13 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE CONSIDERA CAUSA DE PENALIZACIÓN EL HECHO DE NO CUMPLIR LA MATERIA PRIMA CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD APROBADOS POR LA PROFECO Y REQUERIDOS POR LA CONTRATANTE; 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 CONTRATANTE”.

7. 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 EL SERVICIO DE NUTRICIÓN SOLICITE. (EJEMPLO: FRUTA, VERDURA, YOGURT, NUECES, LICUADO, ETC). VER LISTA DE PORCIONES SUGERIDAS.
- **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 MATUTINA Y VESPERTINA (EN CASO DE QUE LA DIETA PRESCRITA LAS INCLUYA Y LA NUTRIÓLOGA LAS AUTORICE). CON GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES MÁS GRANDES COMO PROTEINA, 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 ASIGNADA AL DEPORTE. LA DIETA SE ELABORA AL DIA.



NOTA: TANTO EL SNACK, COMO LA DIETA ESPECIAL, NO SERÁN CONSIDERADOS COMO DESAYUNO, 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 50 ATLETAS, DE MAYO A AGOSTO HASTA 40 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.

EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR PARA VISTO BUENO A “LA CONTRATANTE”, A MÁS TARDAR UNA SEMANA PREVIA AL INICIO DE LOS SERVICIOS CONFORME AL CORTE QUE DE LOS MISMOS SE REALICE PARA SU PAGO SEMANAL.

EL MENÚ QUE INCLUYA DESAYUNO, COMIDA Y CENA QUE POR REQUERIMIENTO DE LA CONTRATANTE, SE OFRECERÁ A LOS DEPORTISTAS, ENTRENADORES Y PERSONAL QUE ACUDA AL COMEDOR.

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

DESAYUNO						
BARRA CALIENTE	BARRA FRIA	ESTACION DE COMPLEMENTOS SECOS VARIEDAD COMO:	ESTACION DE COMPLEMENTOS	ESTACION DE CAFÉ Y TÉ	ESTACION DE AGUAS	ESTACION DE INFUSIONES
Fuerte 1: variedad de huevos	Fruta de temporada	Granola	Pan integral	Café americano	Jugo natural	Infusiones a base de frutas y verduras naturales
Fuerte 2: platillo a base de embutidos, verduras	Yogurt variedad de sabores	Avena	Bolillo	Café descafeinado	Leche	
Guarnición 1: variedad de frijoles	Cereales integrales	Miel	Tortillas	Complementos: sustituto de azúcar/edulcorante, sustituto de crema.	Leche con chocolate	
Guarnición 2: a base de verduras	Fruta de mano	Cacahuete	Salsa variedad	Variedad de Té		



Avena caliente	Gelatina libre de azúcar	Pasas				
	Quesos y carnes frías	Chía				
		Semilla de girasol				
		Amaranto				
		Frutos secos variedad				
Mantequilla						

COMIDA							
BARRA CALIENTE	BARRA FRÍA: MINI ENSALADA	ESTACION DE COMPLEMENTOS	ESTACION DE POSTRES	ESTACION DE BARRA DE ENSALADAS PLATILLO FUERTE	ESTACION DE CAFÉ Y TÉ	ESTACION DE AGUAS	ESTACION DE INFUSIONES
Sopa y/o entrada	Variedad de lechugas	Bolillo	Frutas de temporada	Base de variedad de lechugas	Café americano	Agua de frutas natural	Infusiones a base de frutas y verduras naturales
Fuerte 1: variedad de proteínas	Variedad de verduras cocidas y crudas (tres variedades)	Tortillas	Gelatina sin azúcar	Verduras cocidas y crudas	Café descafeinado	Agua simple natural	
Fuerte 2: variedad de proteínas		Salsa variedad		Variedad de proteínas (queso, huevo, pollo, pescado, res)	Complementos: sustituto de azúcar/edulcorante, sustituto de crema.		
Guarnición 1: variedad de arroz, pastas, verduras				Semillas y secos	Variedad de Té		
Guarnición 2: variedad de frijoles, verduras.				Aderezos y vinagretas			
				Tostadas y galletas deshidratadas			



CENA						
BARRA CALIENTE	BARRA FRIA	ESTACION DE COMPLEMENTOS SECOS	ESTACION DE COMPLEMENTOS	ESTACION DE CAFÉ Y TÉ	ESTACION DE AGUAS	ESTACION DE INFUSIONES
Fuerte 1: variedad de proteínas	Fruta de temporada	Granola	Pan integral	Café americano	Agua natural simple	Infusiones a base de frutas y verduras naturales
Fuerte 2: a base de huevo	Yogurt variedad de sabores	Avena	Bolillo	Café descafeinado	Agua de frutas natural	
Guarnición 1: verduras cocidas y crudas	Cereales integrales	Miel	Tortillas	Complementos: sustituto de azúcar/edulcorante, sustituto de crema.		
	Fruta de mano	Cacahuete	Salsa variedad	Variedad de Té		
	Gelatina libre de azúcar	Pasas				
	Crudites	Chía				
		Semilla de girasol				
Amaranto						
	Frutos secos variedad					

PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS EN BARRA:

DESAYUNO	
AL INICIO:	DEBEN PRESENTARSE LA BARRA FRIA CON FRUTA DE TEMPORADA, YOGURT DE SABORES, CEREALES, FRUTA DE MANO, GELATINAS, TABLA DE EMBUTIDOS.



<u>A MEDIACIÓN:</u>	DEBE DE PRESENTARSE LA BARRA CALIENTE CON PLATO FUERTE 1, PLATO FUERTE 2, GUARNICION 1, GUARNICION 2 Y AVENA CALIENTE.
<u>AL FINAL:</u>	DEBERA PRESENTARSE ESTACION DE COMPLEMENTOS SECOS, ESTACION DE COMPLEMENTOS DE PAN Y TORTILLA, ESTACION DE CAFÉ, ESTACION DE JUGOS Y BEBIDAS Y ESTACION DE INFUSIONES.

COMIDA	
AI INICIO:	DEBERA PRESENTARSE BARRA FRIA DE GUARNICION DE MINI ENSALADA.
A MEDIACIÓN:	DEBERA PRESENTARSE BARRA CALIENTE CON SOPA Y/O ENTRADA, FUERTE 1, FUERTE 2, GUARNICION 1, GUARNICION 2.
AL FINAL:	DEBERA PRESENTARSE ESTACION DE POSTRES, ESTACION DE COMPLEMENTOS DE PAN Y TORTILLA, ESTACION DE CAFÉ, ESTACION DE BEBIDAS Y ESTACION DE INFUSIONES

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.*

CENA	
AL INICIO:	DEBERA PRESENTARSE ESTACION DE BARRA FRIA CON FRUTA DE TEMPORADA, YOGURT DE SABORES, CRUDITES, GELATINAS, FRUTA DE MANO Y CEREALES INTEGRALES.
A MEDIACIÓN:	DEBERA PRESENTARSE BARRA CALIENTE, PLATO FUERTE 1, PLATO FUERTE 2, GUARNICION 1 Y GUARNICION 2.
AL FINAL:	DEBERA PRESENTARSE ESTACION DE COMPLEMENTOS SECOS, ESTACION DE COMPLEMENTOS DE PAN Y TORTILLA, ESTACION DE CAFÉ, ESTACION DE JUGOS Y BEBIDAS Y ESTACION DE INFUSIONES.



OPCIONES DE SNACKS:

OPCIONES SNACKS		
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	30 GRAMOS	
NUECES O ALMENDRAS	15 GRAMOS	
FRUTA ENTERA Y PICADA	1 PIEZA O 120 GRAMOS	
VERDURA PICADA	150 GRAMOS	
ENSALADA (VERDURA)	150 GRAMOS	
QUESO PANELA	40 GRAMOS	
LICUADOS FRUTA	350 ML MÍNIMO	
QUESO COTTAGE O LECHE SIN GRASA	30 GRAMOS TAZA (120ML)	½
+ FRUTA	½ TAZA (120G)	
ALMENDRAS	15 G	
PAN INTEGRAL	1 REBANADA	
+ CREMA DE CACAHUATE	1 CUCHARADITA	
+ LECHE SIN GRASA	½ TAZA (120ML)	
½ SÁNDWICH PAN INTEGRAL	1 REBANADA	
PECHUGA DE PAVO	15 GRAMOS	
QUESO PANELA	15 GRAMOS	
AGUACATE	2 CUCHARADITAS	
FRUTA	1 PORCIÓN = 1 TAZA O PIEZA	
PECHUGA DE PAVO	30 GRAMOS	
ALMENDRAS	5 PIEZAS	

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



7.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS LECHE QUE DEBERÁN ESTAR PRESENTES DIARIAMENTE EN EL DESAYUNO Y CENA.

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.

LECHE ENTERA Información nutricional Tamaño de la porción 250ml		LECHE DESLACTOSADA Información nutricional Tamaño de la porción 250ml		LECHE 0% GRASA Información nutricional Tamaño de la porción 250ml	
		Porciones por envase 6		Porciones por envase 6	
Contenido energético	615 kJ	Contenido energético	482 kJ	Contenido energético	366 kJ
	145 Kcal		114 Kcal		86 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6g	Hidratos de Carbono	11.6g	Hidratos de Carbono	14.2g
Proteínas	7.8g	Proteínas	7.8g	Proteínas	7.8g
Grasas	7.5g	Grasas	4g	Grasas	0.5g

7.2 GRANEL, LACTEOS, GRAMAJES DE PORCIONES, GROSOR DE CARNES.

LOS PRODUCTOS QUE SE PRESENTEN A GRANEL COMO YOGURT, LECHE, CEREAL, ADEREZOS, MERMELADA, MIEL, AZÚCAR, SAL, ETC. DEBEN ESTAR PRESENTADOS EN EMPAQUES ORIGINALES CON DEBIDO MANTENIMIENTO DE HIGIENE, FECHAS DE CADUCIDAD VIGENTES; ESTOS PRODUCTOS SERAN MANEJADOS Y CONTROLADOS EN BARRA.

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 NERVIO).
- DEBERÁ VARIAR EL TIPO DE CORTE.



- 7.3 EN COMEDOR: SERÁ TIPO BUFET, 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.
- 7.4 EN LA BARRA DE AUTOSERVICIO DEBERÁN ESTAR PRESENTES Y VISIBLES LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: SALSAS, CHILES, PAN, GALLETAS, AGUAS, CAFÉ Y TÉ.
- 7.5 EN LOS SERVICIOS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) SIEMPRE DEBERÁ OFERTAR CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.
- 7.6 PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS SE REQUIERE UTILIZAR COMO MÍNIMO 90% DE PRODUCTOS FRESCOS Y NATURALES, ADEMÁS NO DEBERÁN SER UTILIZADOS PURÉS, ADITIVOS NI CONSERVADORES. EL USO DE CONDIMENTOS DEBERÁ SER MODERADO.
- 7.7 LOS JUGOS Y AGUAS A OFERTARSE DEBERÁN SER 100% NATURALES, DE FRUTA DE TEMPORADA. PROHIBIÉNDOSE EL USO DE CONCENTRADOS.
- 7.8 “LA CONTRATANTE” 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.
- 7.9 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ OTORGAR TODAS LA FACILIDADES A LOS FUNCIONARIOS QUE DESIGNE “LA CONTRATANTE” PARA SUPERVISAR LO RELACIONADO EN EL PUNTO ANTERIOR Y SUBSANAR LAS OBSERVACIONES EMITIDAS DURANTE SU PROCESO.
- 7.10 LA JEFATURA DE NUTRICIÓN DE LA “LA CONTRATANTE” PODRÁ SOLICITAR LA ELABORACIÓN DE LOS PLATILLOS “ESPECIALES”, CON 5 HORAS DE ANTICIPACIÓN, INCLUYENDO DIETAS ESPECIALES.
- 7.11 LA NUTRILOGA DE “LA CONTRATANTE” 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.
- 7.12 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 CONTRATANTE.

- 7.13 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ DESIGNAR A UN RESPONSABLE EL CUAL SE COORDINARÁ CON EL ADMINISTRADOR DEL COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA, PARA OTORGAR EL NÚMERO DE SERVICIOS REQUERIDOS, RECIBIR LA INFORMACIÓN DE “LA CONTRATANTE” Y FIRMAR LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN LEVANTADOS POR CADA SERVICIO.
- 7.14 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 CONTRATANTE”.
- 7.15 PARA LA ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS SE DEBERÁ UTILIZAR PRODUCTO FRESCO, NO CONGELADO Y A TEMPERATURA ADECUADA PARA SU CONSERVACIÓN.
- 7.16 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CALIFICADO PARA CADA UNA DE LAS ÁREAS QUE DEMANDE EL SERVICIO, DESLINDANDO A “LA CONTRATANTE” DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL, SINDICAL Y DE LAS PRESTACIONES QUE SE DERIVEN DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO.
- 7.17 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 CONTRATANTE.
- 7.18 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERÁ EL RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO (PREVENTIVO Y CORRECTIVO) Y CONSERVACIÓN, MEDIANTE CONTRATO DE SERVICIO TÉCNICO QUE DEBERÁ SER PRESENTADO A “LA CONTRATANTE” 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.
- 7.19 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO SERA EL RESPONSBLE DEL MANTENIMIENTO (PREVENTIVO Y CORRECTIVO) DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS, ADEMAS 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.

- 7.20 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 CONTRATANTE".

8. 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.

9. 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 CONTRATANTE ASÍ LOS CATALOGUE.

DESAYUNO: 06:00 A 09:30 HRS.

COMIDA: 12:00 A 15:30 HRS.

CENA: 19:00 A 22:00 HRS.

10. DEL PERSONAL REQUERIDO:

EL PARTICIPANTE ADJUDICADO, PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA CONTRATANTE, DETERMINARÁ 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
- 2 BARRISTAS

11. DE LOS UNIFORMES:

MUJERES:	HOMBRES:
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.

- 11.1 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%.
- 11.2 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.



12. DE LAS HERRAMIENTAS Y EQUIPO

- 12.1 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
- 12.2 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.

13. DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO

AL INICIO DEL SERVICIO Y TRIMESTRALMENTE, EL PARTICIPANTE ADJUDICADO PRESENTARÁ A “LA CONTRATANTE” 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 CONTRATANTE”, 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 CONTRATANTE” 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 CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE”, LOS RESULTADOS DE DICHO 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. ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS:

14.1 ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS A LOS ALIMENTOS:

- CUENTAS DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS.
- CUENTA DE COLIFORMES TOTALES.
- CUENTA DE ESTAPHYLOCOCCUS AUREUS.
- CUENTA DE HONGOS.
- CUENTA DE LEVADURAS.
- NMP DE COLIFORMES FECALIS.
- 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.
- NMP DE COLIFORMES FECALIS.
- 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 CONTRATACIÓN, RESULTEN INSATISFATORIOS A JUICIO DE LA CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE DETERMINE LLEVAR A CABO.



15. DE LOS SERVICIOS A CARGO DE LA CONTRATANTE:

- 15.1 “LA CONTRATANTE” 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 ESPECIALES; 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.

“LA CONTRATANTE”, 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.

16. CONTROL DE ACCESO A COMENSALES.

“LA CONTRATANTE”, 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 EL ADMINISTRADOR 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, PREVIO AVISO CON 24 HRS DE ANTICIPACION.
- LOS ALIMENTOS DE CADA SERVICIO DEBERÁN ESTAR SERVIDOS Y LISTOS MEDIA 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 CONTRATANTE.

19. EL SERVICIO SE DEBERÁ PRESTAR DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO; 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.

21. LA CONTRATANTE EFECTUARÁ UNA REVISIÓN DIARIA O SEMANAL MEDIANTE LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA NORMA NOM-251-SSA1-2009; SIN AVISAR PREVIAMENTE AL PARTICIPANTE GANADOR.

22. EL PARTICIPANTE ADJUDICADO 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 CONTRATANTE. EL PARTICIPANTE DEBERÁ AGREGAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION COMO PARTE DE LA FICHA TECNICA

ANEXO	DOCUMENTO
T-1	LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON UN ESTABLECIMIENTO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENTRO DE DISTRIBUCION- BODEGA) AL INTERIOR DEL ESTADO, A FIN DE CUMPLIR DE MANERA OPORTUNA LA DISTRIBUCIÓN DE



	INSUMOS PARA EL SERVICIO SOLICITADO PRESENTANDO COMPROBANTE DOMICIALIRIO A SU NOMBRE. DEBERÁ PRESENTAR EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO DE DICHO ESTABLECIMIENTO.
T-2	PRESENTAR COPIA SIMPLE y ORIGINAL Y PARA SU COTEJO, DE POR LO MENOS 12 CERTIFICADOS DE COMPETENCIA LABORAL EN EL ESTANDAR DE COMPETENCIA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DEL PERSONAL CON EL QUE CUENTA EL LICITANTE.
T-3	PRESENTAR POR LO MENOS 3 CONTRATOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS A DEPENDENCIAS U ORGANISMOS DEL SECTOR PUBLICO PARA ACREDITAR SU EXPERIENCIA EN EL RAMO
T-4	COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS 2 DISTINTIVOS H DE COMEDORES EN DONDE EL LICITANTE HAYA PRESTADO EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LOS CUALES DEBEN COINCIDIR CON LOS CONTRATOS DE PRESTACION DE SERVICIO QUE PRESENTE PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA EN EL SERVICIO
T-5	PRESENTAR COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO, DEL CERTIFICADO VIGENTE A LA FECHA DEL ACTO DE "PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS" Y ESTAR VIGENTE DURANTE EL PERIODO QUE DURE EL CONTRATO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD - CON EL CUAL SE DEMUESTRA QUE CUENTA CON MECANISMOS DE CONTROL PARA CADA PROCESO, DONDE SE GARANTICE QUE VA A PROPORCIONAR EL SUMINISTRO DE ACUERDO A LOS REQUISITOS SOLICITADOS; DICHO SISTEMA DEBERÁ ESTAR ESTRUCTURADO DE ACUERDO A LA NORMA MEXICANA NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015, CUYO ALCANCE DEBERÁ SER POR LO MENOS COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ABARROTES AL POR MAYOR, ASÍ COMO ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS INOCUOS, EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
T-6	PRESENTAR COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO, DEL CERTIFICADO VIGENTE A LA FECHA DEL ACTO DE "PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS" Y ESTAR VIGENTE DURANTE EL PERIODO QUE DURE EL CONTRATO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000: 2018, EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EL ALCANCE DEBERÁ SER POR LO MENOS COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ABARROTES AL POR MAYOR, ASÍ COMO ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS INOCUOS. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
T-7	PRESENTAR ORIGINAL DEL MANUAL DEL PLAN HACCP (ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) CON ALCANCE EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS Y DISTRIBUIDOS. ADJUNTANDO COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DE LA CÉDULA



	PROFESIONAL DEL PERSONAL ENCARGADO DEL PLAN, ASÍ COMO COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DE LA CONSTANCIA DE COMPETENCIAS O HABILIDADES LABORALES EN HACCP AVANZADO PARA GARANTIZAR LA COMPETENCIA DEL PERSONAL A CARGO DE DICHO PLAN
T-8	PRESENTAR ORIGINAL DEL MANUAL DEL PLAN HACCP (ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) CON ALCANCE EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREPARADOS Y ELABORADOS. ADJUNTANDO COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DE LA CÉDULA PROFESIONAL DEL PERSONAL ENCARGADO DEL PLAN, ASÍ COMO COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DE LA CONSTANCIA DE COMPETENCIAS O HABILIDADES LABORALES EN HACCP AVANZADO PARA GARANTIZAR LA COMPETENCIA DEL PERSONAL A CARGO DE DICHO PLAN.
T-9	PRESENTAR COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO, DEL CERTIFICADO VIGENTE A LA FECHA DEL ACTO DE "PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS" Y ESTAR VIGENTE DURANTE LA FECHA DEL CONTRATO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, DE LA PRESENTE LICITACIÓN DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAST-45001-IMNC-2018/ ISO 45001:208 EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) EN SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ALCANCE DEBERÁ SER POR LO MENOS COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ABARROTES AL POR MAYOR, ASÍ COMO ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS INOCUOS. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
T-9	PRESENTAR COPIA SIMPLE Y ORIGINAL PARA SU COTEJO, DEL CERTIFICADO VIGENTE A LA FECHA DEL ACTO DE "PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS" Y ESTAR VIGENTE DURANTE LA FECHA DEL CONTRATO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO DE LA PRESENTE LICITACIÓN DE SU SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) EN SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL, EL ALCANCE DEBERÁ SER POR LO MENOS COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ABARROTES AL POR MAYOR, ASÍ COMO ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS INOCUOS. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
T-10	EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR POR LO MENOS CON 4 VEHÍCULOS A SU NOMBRE PARA USO EXCLUSIVO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS; ESTAS DEBERÁN SER TIPO CAMIONETA O VAN MODELO 2010 EN ADELANTE, LAS CUALES DEBERÁN SER PREFERENTEMENTE VAN CERRADA O CAJA SECA PARA EL TRASLADO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y POR LO MENOS DOS DE ELLAS CUENTEN CON SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURA PARA EL TRASLADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS. DEBIENDO ANEXAR COPIA



SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DE LA FACTURA A NOMBRE DEL LICITANTE, TARJETAS DE CIRCULACIÓN, Y FOTOGRAFÍAS DE LA PARTE FRONTAL, TRASERA Y AMBAS LATERALES DE DICHAS UNIDADES.
--

Dra. Paola Ramírez Castañeda
Departamento de Medicina del Deporte

Ignacio Domingo Cruz Valdez
Director de Calidad en el Deporte

