

CANTIDAD DE SERVICIOS

TIPO DE SERVICIO	CANTIDAD MAXIMA	CANTIDAD MINIMA
ALIMENTOS	200,000	160,000

LA CANTIDAD DE SERVICIOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS (ENTRE LOS QUE SE CONTEMPLAN, DESAYUNOS COMIDAS, 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 DEL 31 DE JULIO DEL 2017 Y CUANDO MENOS HASTA LA PRESTACIÓN DE LA CANTIDAD MÍNIMA 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 **NOM- 093-SSA1-1994**

4. **ALIMENTOS QUE DEBEN ESTAR PRESENTES EN DESAYUNO, COMIDA, CENA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES Y SUS ANEXOS 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.

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 Y ÁREA DE LOS MISMOS.

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**”.

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 UNAPORCION PEQUEÑA, DE UNO O DOS GRUPOS DE ALIMENTOS, Ó EL CONJUNTO DE ELLOS, QUE LA NUTRIOLOGA SOLCITE. (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 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 NUTRIOLOGA. LA DIETA SE ELABORA AL DIA.

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 MÍNIMA
PLATO FUERTE 1	PROTEINA PECHUGA POLLO, HUEVO, QUESO PANELA, EMBUTIDOS: JAMON Y SALCHICHA DE PAVO	120 GRAMOS NETO
PLATO FUERTE 2	PROTEINA + CEREAL (EJEMPLO: SANDWICH DE POLLO, CHILAQUILES, QUESADILLAS)	1 CUCHARADA DE SERVIR Ó PIEZAS COMPLETAS
GUARNICIÓN 1	FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 2	PROTEINA EXTRA: <ul style="list-style-type: none"> • QUESO PLANCHA • EMBUTIDOS PAVO 	PORCIONES PEQUEÑAS DE 40 GRAMOS APROXIMADAMENTE
PAN (CEREAL)	BISQUET INTEGRAL HOT CAKE INTEGRAL PAN TOSTADO INTEGRAL	½ PIEZA = 33 GRAMOS 1 PIEZA = 40 GRAMOS 1 REBANADA = 28 GRAMOS
BARRA DE FRUTAS LIBRE	ENTERA Y PICADA 4 OPCINES DISTINTAS	
BARRA DE CEREAL DE CAJA	FIBRA HOJUELAS DE ARROZ HOJUELAS DE MAIZ CEREAL INTEGRAL	PRESENTACION INDIVIDUAL 50 GRAMOS
JUGOS AGUA DE FRUTA NATURAL AGUA NATURAL PURIFICADA	3 OPCIONES DIFERENTES	TAZA = 240 ML
BEBIDAS CALIENTES / FRIAS	LECHE CON CHOCOLATE MAIZENA AVENA LICUADOS	TAZA = 240 ML C/U
YOGURT BATIDO	SABOR Y SIN GRASA	TAZA = 240 ML

COMIDA

ESTRUCTURA	ALIMENTO	PORCIÓN MÍNIMA
SOPA / CREMA / CALDO	CREMAS Y CALDOS VERDURAS CALDOS LEGUMINOSAS	TAZA = 240 ML
PLATO FUERTE 1	CARNE BLANCA: POLLO, PECHUGA, PESCADO	150 GRAMOS Ó 1 ½ CUCHARADA DE SERVIR
PLATO FUERTE 2	CARNE ROJA	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	DIFERENTES VERDURAS AL VAPOR Ó COCIDAS Y PAPA	3 OPCIONES DIFERENTES 1 CUCHARADA DE SERVIR
COMPLEMENTOS	PAN BOLILLO TORTILLAS	1 REBANADA = 30 GRAMOS 1 PIEZA = 30 GRAMOS
JUGOS AGUA DE FRUTA NATURAL AGUA NATURAL PURIFICADA	4 OPCIONES DIFERENTES	TAZA = 240 ML
POSTRE	GELATINA DE LECHE O AGUA	½ TAZA = 120 ML

BARRA FRIA DIARIA LIBRE PARA COMIDA	
VERDURAS CRUDAS	3 OPCIONES DIFERENTES
FRUTA	4 OPCIONES DIFERENTES ENTERA Y PICADA
ENSALADA	ATUN O POLLO
PASTA FRIA	CREMA SEPARADAS
YOGURT BATIDO SIN GRASA	PORCIONES DE ½ TAZA

NOTA:

PLATO FUERTE:

- OPCIÓN 1 SERÁ PREPARADA A LA PLANCHA
- OPCIÓN 2 GUISADO

DEFINIDO POR LA NUTRIÓLOGA CON RESPECTO AL TIPO DE CARNE BLANCA O ROJA, PARA PREPARAR A LA PLANCHA

CENA

ESTRUCTURA	ALIMENTO	PORCIÓN MÍNIMA
PLATO FUERTE 1	PROTEINA PECHUGA POLLO, HUEVO, QUESO PANELA, EMBUTIDOS: JAMON Y SALCHICHA DE PAVO	120 GRAMOS NETO
PLATO FUERTE 2	PROTEINA + CEREAL (EJEMPLO: SANDWICH DE POLLO, CHILAQUILES, QUESADILLAS)	1 CUCHARADA DE SERVIR Ó PIEZAS COMPLETAS
GUARNICIÓN 1	FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS	1 CUCHARADA DE SERVIR
GUARNICIÓN 2	PROTEINA EXTRA: <ul style="list-style-type: none"> • QUESO PLANCHA • EMBUTIDOS PAVO 	PORCIONES PEQUEÑAS DE 40 GRAMOS APROXIMADAMENTE
COMPLEMENTOS	PAN BOLILLO TORTILLAS	1 REBANADA = 30 GRAMOS 1 PIEZA = 30 GRAMOS
BARRA DE FRUTAS LIBRE	ENTERA Y PICADA 4 OPCIONES DISTINTAS	
BARRA DE CEREAL DE CAJA	FIBRA HOJUELAS DE ARROZ HOJUELAS DE MAIZ CEREAL INTEGRAL	PRESENTACION INDIVIDUAL 50 GRAMOS
JUGOS AGUA DE FRUTA NATURAL AGUA NATURAL PURIFICADA	3 OPCIONES DIFERENTES	TAZA = 240 ML
BEBIDAS CALIENTES / FRIAS	LECHE CON CHOCOLATE MAIZENA AVENA LICUADOS	TAZA = 240 ML C/U
YOGURT BATIDO	SABOR Y SIN GRASA	TAZA = 240 ML

BARRA FRIA DIARIA LIBRE PARA CENA	
VERDURAS CRUDAS	3 OPCIONES DIFERENTES
FRUTA	4 OPCIONES DIFERENTES ENTERA Y PICADA
ENSALADA	ATUN O POLLO
PASTA FRIA	CREMA SEPARADAS
YOGURT BATIDO SIN GRASA	PORCIONES DE ½ TAZA

OPCIONES SNACK'S	
Fruta entera o picada	1 Pieza o 1 Taza (240 ml)
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 (240 ml)
Verdura picada	1 Taza (240 ml)
Ensalada (verdura)	1 Taza (240 ml)
Queso panela	40 gramos
Licuidos fruta	750 ml
Queso cottage Ó Leche sin grasa +	¼ Taza ½ Taza (120 ml)
Fruta Almendras	½ Taza (120 ml) 5 Piezas
Pan integral +	1 rebanada
Crema de cacahuete +	1 Cucharadita
Leche sin grasa	½ Taza (120 ml)
½ Sándwich Pan integral Pechuga 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

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 SER PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES Y CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL (O EL EQUIVALENTE A SU PORCIÓN) ADEMÁS DE SER ULTRAPASTEURIZADA.

LECHE ENTERA Información Nutricional Tamaño de la porción 250 ml	
Porciones por envase 6	
Contenido energético	615 kJ
	145 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6 g
Proteínas	7.8
Grasas	7.5

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

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

- 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. DEBERA CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL (Ó EQUIVALENTE A SU PORCIÓN).

LIGHT NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	59Kcal
Proteínas	4.2g
Grasas	0g
Carbohidratos	10.5g

ENTERO NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	91Kcal
Proteínas	3.3g
Grasas	3g
Carbohidratos	12.7g

- CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y DESCAFEINADO, Y CAFÉ EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS.)
- AGUA SIMPLE PURIFICADA ENVASADA (GARRAFÓN DE 20 LTS.) CALIENTE Y FRÍA DURANTE TODO

- EL SERVICIO, PRESENTANDO EN DISPENSADOR
- BEBIDAS QUE DEBERAN ESTAR PRESENTES CUANDO SE SOLICITEN: CHOCOLATE CALIENTE DE BARRA Y POLVO (ABUELITA), MAICENA DE SABORES, AVENA Y VARIEDAD DE LICUADOS
 - AZÚCAR Y SUSTITUTO DE AZÚCAR (SPLENDA/CANDEREL)
 - FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDÍA, DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO ETC.) NOTA: DEBERÁN DE SER 4 OPCIONES DE FRUTA PICADA Y/O EN PIEZA, INDISPENSABLE PLÁTANO Y FRESAS PARA ACOMPAÑAR CON EL CEREAL).
 - JUGOS Y AGUA DE FRUTAS 100% NATURAL DE TEMPORADA (NARANJA, TORONJA, PIÑA, ZANAHORIA, BETABEL, ETC. NO CONCENTRADOS) MÍNIMO 3 OPCIONES EN EL SERVICIO.
 - GRANOLA.
 - PASAS.
 - CEREALES KELLOGS (FIBRA, HOJUELAS DE ARROZ, HOJUELAS DE MAÍZ, CEREAL INTEGRAL ETC., NOTA: DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 30 O 40 GRS. SEGÚN CORRESPONDA).
 - *NOTA: NO PRESENTAR CEREALES CON AZÚCAR ADICIONADA.*
 - MIEL (MAPLE Y ABEJA CADA UNA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS.).
 - MERMELADA (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL)
 - QUESO COTTAGE QUE CUMPLA CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL. (Ó EQUIVALENTE A SU PORCIÓN)

QUESO COTTAGE Información Nutricional por ½taza	
Contenido energético	80Kcal
Proteínas	12g
Grasas	0g
Carbohidratos	6g

- CREMA DE CACAHUATE y AVELLANA
 - MANTEQUILLA EN CUADRITOS (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
 - FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS.
 - PAN BOLILLO (FRESCO Y CRUJIENTE).
 - PAN DE CAJA INTEGRAL EN REBANADAS
 - PAN BOLILLO
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - PAN DULCE Y GALLETAS INTEGRALES DULCES
- (NOTA: EVITANDO DONAS, CHURROS, REBANADAS CON MANTEQUILLA Y AQUELLOS QUE ESTÉN CUBIERTOS CON CHOCOLATE O CUALQUIER TIPO DE RELLENO.

- GELATINA BAJA EN AZÚCAR DE LECHE Y AGUA
- VERDURAS COCIDAS PRESENTAR 2 OPCIONES (CHAYOTE, ZANAHORIA, BRÓCOLI, CALABAZA, COLIFLOR, ENTRE OTRAS)
- QUESO PANELA A LA PLANCHA
- PECHUGA DE POLLO ASADA Y HUEVO COCIDO (ESTOS ALIMENTOS AL IGUAL QUE LOS HUEVOS ESTRELLADOS DEBERAN DE SER PREPARADOS AL MOMENTO)
- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMOLE, ENTRE OTRAS), PRESENTAR UNA OPCIÓN COMO MÍNIMO.
- ADEREZOS: EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA LIGHT, MOSTAZA, CATSUP
- SEMILLAS (OLEAGINOSAS): ALMENDRAS, CASTAÑAS, NUECES, PIÑONES, AVELLANAS, PISTACHES, SEMILLAS DE GIRASOL, SEMILLAS DE CALABAZA, CACAHUATES, ETC. SIN SALAR
- LIMÓN 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 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

- VERDURAS COCIDAS: BRÓCOLI, COLIFLOR, NOPALES, CHAYOTES, EJOTES, CALABAZAS, CHAMPIÑONES, ETC. (NOTA: MÍNIMO PRESENTAR 3 OPCIONES)
- VERDURAS CRUDAS: JITOMATE REBANADO, ZANAHORIA, PEPINO, JICAMA, APIO, BETABEL, LECHUGA, ESPINACAS, GERMINADO DE ALFALFA, BERROS, ENTRE OTRAS. (NOTA: MÍNIMO PRESENTAR 3 OPCIONES)
- COMO MÍNIMO SE DEBEN PRESENTAR 6 VERDURAS DIFERENTES ENTRE COCIDAS, FRESCAS
- FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDÍA, DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO ETC.) NOTA: DEBERÁN DE SER 4 OPCIONES DE FRUTA PICADA Y/O EN PIEZA
- GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTE, ELOTES CAMBRAY, CHAMPIÑONES, ENTRE OTROS. (NO REZAGADOS), PRESENTAR DOS OPCIONES COMO MÍNIMO.
- PASTAS: CODITOS, PLUMAS, TALLARINES, MOÑITOS, CONCHITAS, ESPAGUETI, ENTRE OTRAS LA PASTA DEBE SER ÚNICAMENTE COCIDA Y SIN CALDO, ADEMÁS DEBERA PRESENTAR LOS ADEREZOS A PARTE, (SALSA DE TOMATE SAZONADA CALIENTE Y QUESO PARMESANO)

NOTA: MANTENERLA CALIENTE DURANTE EL SERVICIO.

DEBE IR DE ACUERDO AL MENÚ, PARA NO REPETIR EL MISMO TIPO DE PASTA

- FRIJOLES MACHACADOS Y/O ENTEROS DE ACUERDO AL MENÚ.
- PAPAS EN DIFERENTES PRESENTACIONES DE ACUERDO AL MENÚ PROGRAMADO (PAPA RELLENA, TORTITAS DE PAPA, PURÉ DE PAPA, ENSALADA DE PAPA CON CEBOLLA, HASHBROWN,

ENTRE OTRAS.)

- TORTILLAS DE MAIZ.
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS.)
- LIMÓN PARTIDO EN MITADES
- BOLILLO FRESCO Y CRUJIENTE.
- PAN DE CAJA INTEGRAL
- PAN BOLILLO
- GALLETAS SALADAS E INTEGRAL (TIPO HABANERA) EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.
- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMOLE, ENTRE OTRAS), PRESENTAR DOS OPCIONES COMO MÍNIMO.
- PICANTE (JALAPEÑOS, CHIPOTLE, ENTRE OTROS.), VARIARLO
- LECHE ENTERA, 0% GRASA Y LECHE DESLACTOSADA FRÍA Y AL TIEMPO NOTA: LAS CUALES DEBERÁN SER PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES Y CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL ADEMÁS DE SER ULTRAPASTEURIZADA.

ENTERO NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	91Kcal
Proteínas	3.3g
Grasas	3g
Carbohidratos	12.7g

LIGHT NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	59Kcal
Proteínas	4.2g
Grasas	0g
Carbohidratos	10.5g

- 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. DEBERA CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL (Ó EQUIVALENTE A SU PORCIÓN).

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

LIGHT NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	59Kcal
Proteínas	4.2g
Grasas	0g
Carbohidratos	10.5g

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

- ADEREZOS: EMPAQUETADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA

- LIGHT, MOSTAZA Y CATSUP
- FRUTA DE TEMPORADA: DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO, ENTRE OTRAS. (3 OPCIONES Y DEBERÁ SER ENTERA), DE PREFERENCIA COLOCAR FRUTA DE CASCARA COMESTIBLE.
- JUGOS Y AGUA DE SABOR (MÍNIMO 4 DIFERENTES, DE FRUTA 100% NATURAL DE TEMPORADA, NO CONCENTRADOS) NO REPETIR AL SERVICIO ANTERIOR. PROHIBIDO MAQUINAS DISPENSADORAS.
- AGUA SIMPLE PURIFICADA ENVASADA (GARRAFÓN DE 20 LTS.) CALIENTE Y FRIA DURANTE TODO EL SERVICIO.
- CAFÉ DE GRANO PREPARADO.

EN PRESENTACIÓN DE ENVASE DE PET:

- SALSA DE SOYA, JUGO SAZONADOR, MIL ISLAS, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, RANCH LIGHT, ENTRE OTROS. (TENER 4 OPCIONES)

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.

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 SER PRESENTADAS EN SUS EMPAQUES ORIGINALES Y CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL ADEMÁS DE SER ULTRAPASTEURIZADA.

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

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

LECHE ENTERA	
Información Nutricional	
Tamaño de la porción 250 ml	
Porciones por envase 6	
Contenido energético	615 kJ
	145 Kcal
Hidratos de Carbono	11.6 g
Proteínas	7.8
Grasas	7.5

- 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. DEBERA CUMPLIR CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL.

LIGHT NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	59Kcal
Proteínas	4.2g
Grasas	0g
Carbohidratos	10.5g

ENTERO NATURAL Información Nutricional por 100g	
Contenido energético	91Kcal
Proteínas	3.3g
Grasas	3g
Carbohidratos	12.7g

- CAFÉ DE GRANO PREPARADO Y DESCAFEINADO. Y CAFÉ EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL
- TÉ (MANZANILLA, LIMÓN, HIERBABUENA, ENTRE OTROS.)
- AGUA SIMPLE PURIFICADA ENVASADA (GARRAFÓN DE 20 LTS.) CALIENTE Y FRIA DURANTE TODO EL SERVICIO, PRESENTANDO EN DISPENSADOR
- BEBIDAS QUE DEBERAN ESTAR PRESENTES CUANDO SE SOLICITEN: CHOCOLATE CALIENTE DE BARRA Y POLVO (ABUELITA), AVENA Y VARIEDAD DE LICUADOS
- AZÚCAR Y SUSTITUTO DE AZÚCAR (SPLENDA/CANDEREL)
- FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDÍA, DURAZNO, MANZANA, PERA, PLÁTANO ETC.) NOTA: DEBERÁN DE SER 4 OPCIONES DE FRUTA PICADA Y EN PIEZA, INDISPENSABLE PLÁTANO Y FRESAS PARA ACOMPAÑAR CON EL CEREAL).
- JUGOS Y AGUA DE FRUTAS 100% NATURAL DE TEMPORADA (NARANJA, TORONJA, PIÑA, ZANAHORIA, BETABEL, ETC. NO CONCENTRADOS) MÍNIMO 3 OPCIONES EN EL SERVICIO.
- GRANOLA.
- PASAS.
- CEREALES KELLOGS (FIBRA, HOJUELAS DE ARROZ, HOJUELAS DE MAÍZ, CEREAL INTEGRAL ETC., NOTA: DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 30 O 40 GRS. SEGÚN CORRESPONDA).
- *NOTA: NO PRESENTAR CEREALES CON AZÚCAR ADICIONADA.*
- MIEL (MAPLE Y ABEJA CADA UNA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS.).
- MERMELADA (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL)
- QUESO COTTAGE QUE CUMPLA CON EL SIGUIENTE VALOR NUTRIMENTAL.

QUESO COTTAGE Información Nutricional por ½taza	
Contenido energético	80Kcal
Proteínas	12g
Grasas	0g
Carbohidratos	6g

- MANTEQUILLA EN CUADRITOS (DEBERÁ SER EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL DE 5 GRS).
- FRIJOLES MACHACADOS O ENTEROS.
- PAN BOLILLO (FRESCO Y CRUJIENTE).
- PAN DE CAJA INTEGRAL EN REBANADAS
- TORTILLAS DE MAIZ
- PAN DULCE Y GALLETAS INTEGRALES DULCES
(**NOTA:** EVITANDO DONAS, CHURROS, REBANADAS CON MANTEQUILLA Y AQUELLOS QUE ESTÉN CUBIERTOS CON CHOCOLATE O CUALQUIER TIPO DE RELLENO).
- GELATINA BAJA EN AZÚCAR DE LECHE Y AGUA
- QUESO PANELA A LA PLANCHA
- BISTEC DE RES ASADOS, PECHUGA DE POLLO ASADA Y HUEVO COCIDO (ESTOS ALIMENTOS AL IGUAL QUE LOS HUEVOS ESTRELLADOS DEBERAN DE SER PREPARADOS AL MOMENTO)
- VERDURAS COCIDAS: BRÓCOLI, COLIFLOR, NOPALES, CHAYOTES, EJOTES, CALABAZAS, CHAMPIÑONES, ENTRE OTRAS (MÍNIMO 3, NO REZAGADAS).
- VERDURAS CRUDAS: LECHUGA, ESPINACAS, GERMINADO DE ALFALFA, BERROS, JITOMATE REBANADO, ZANAHORIA, PEPINO, JÍCAMA, BETABEL, ENTRE OTRAS (MÍNIMO 3).
- GUARNICIONES: GRANOS DE ELOTE, ELOTES CAMBRAY, CHAMPIÑONES, ENTRE OTRAS (MÍNIMO 2 Y NO REZAGADOS).
- PASTAS: CODITOS, PLUMAS, TALLARINES, MOÑITOS, CONCHITAS, ESPAGUETI, ENTRE OTRAS LA PASTA DEBE SER ÚNICAMENTE COCIDA Y SIN CALDO, ADEMÁS DEBERA PRESENTAR LOS ADEREZOS A PARTE, (SALSA DE TOMATE SAZONADA CALIENTE Y QUESO PARMESANO)
- SALSAS (ROJA, VERDE, GUACAMOLE, ENTRE OTRAS), PRESENTAR UNA OPCIÓN COMO MÍNIMO.
- ADEREZOS: EMPAQUETADO EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ORIGINAL: MAYONESA, MAYONESA LIGHT, MOSTAZA, CATSUP
- SEMILLAS (OLEAGINOSAS): ALMENDRAS, CASTAÑAS, NUECES, PIÑONES, AVELLANAS, PISTACHES, SEMILLAS DE GIRASOL, SEMILLAS DE CALABAZA, CACAHUATES, ETC. SIN SALAR
- LIMÓN EN MITADES
- CHILE EN POLVO
- PICANTE (JALAPEÑOS, CHIPOTLE, ENTRE OTROS.)

EN PRESENTACIÓN DE ENVASE DE PET:

- SALSA DE SOYA, JUGO SAZONADOR, MIL ISLAS, VINAGRETAS, ACEITE DE OLIVO, RANCH LIGHT, ENTRE OTROS. (TENER 4 OPCIONES)

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

8.4 NO A GRANEL, LACTEOS LALA, MARCAS, GRAMAJES DE PORCIONES, GROSOR DE CARNES. NO A GRANEL, LOS LACTEOS, YOGURT Y QUESO COTTAGE DEBERAN 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, SEBO, NERVIO)
- DEBERÁ INCLUIR 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: ADEREZOS, SALSAS, CHILES, SEMILLAS, PAN, GALLETAS, AGUAS, CAFÉ, LECHE Y FRUTAS.

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 70% DE PRODUCTOS 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 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 DEL COMEDOR DE LA VILLA DEPORTIVA 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 INDE 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.

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, MÁQUINA LAVALOZA, FREIDORAS, ESTUFAS, HORNOS, EXTRACTORES DE JUGOS Y DE AIRE, MANGUERA DE PRELAVADO,

HORNO DE MICROONDAS, CAFETERA, CALENTADOR DE CAFÉ, MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO, 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 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 DE CAÑERIAS) QUE SE ENCUENTREN EN EL INTERIOR DE LA COCINA DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS, O DEL ALMACEN DONDE SE GUARDA LA MATERIA PRIMA.

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, SE REALIZRA DENTRO DE LOS 10-DIEZ DÍAS HABILIS SIGUINETES AL DE LA PRESENTACIÓN QUE DE LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES REALICE EL PROVEEDOR.

10. DE LOS HORARIOS

LOS COMEDORES ESTARÁN ABIERTOS 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 TALES COMO, EJEMPLIFICATIVA MÁS NO LIMITATIVAMENTE, OLIMPIADAS REGIONAL O NACIONAL, CAMPEONATOS PANAMERICANOS, EVENTOS INTERNACIONALES, ETC, Y TODOS AQUELLOS 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 LA COCINA TENIENDO UN MÍNIMO DE 5 Y MÁXIMO LOS QUE SEAN REQUERIDOS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES POR TURNO, SUPERVISAR LOS ALIMENTOS FRÍOS Y CALIENTES, ELABORAR REPORTE SEMANAL DE LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO CON BASE A LO SIGUIENTE:

- 1 CHEF.
- 1 COCINERO(A)-COCINA CALIENTE
- 2 O 3 AYUDANTES DE COCINA POR TURNO
- 1 LAVA LOZA CAPACITADO PARA OPERAR LA MÁQUINA LAVA LOZA PROPIEDAD DE “**LA CONVOCANTE**”.

12. 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.

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.

INVENTARIO MINIMO REUQRIDO:

CANT	DESCRIPCIÓN
1	CONGELADOR MCA. DANBY MOD. DLF087ATWMX 110 VOTS
1	CONGELADOR MCA. IMBERA
1	ENFRIADOR IMBERA MOD. VL288CBMADR2
1	ENFRIADOR VENDO MOD. EMFBL288C BURE 2PCCFAL/ZAMA
1	CONSERVADOR HIELO CARELI MOD. 150 SERIE 4944
7	OLLAS CILINDRO 100 LTS
8	BUDINERAS JUMBO
2	BUDINERA GRANDE
2	BUDINERA MEDIANA
2	BUDINERA CHICA
5	TAPAS BUDINERA JUMBO
1	TAPA BUDINERA CHICA
3	INSERTO No. 15
8	INSERTO No. 10
9	INSERTO No. 5
3	INSERTO No. 1/2 15
16	INSERTO No. 1/2 10
3	TAPA DE ACERO P/INSERTO No. 10
14	TAPA DE ACERO P/INSERTO No. 12
7	TAPA PLASTICA A10
3	COLA P/SARTEN DE ACERO 4 LTS
1	COLA P/SARTEN DE ACERO 2 LTS
2	COLADOR CHINO
2	TENAZA GRANDE
2	TENAZA MEDIANA
1	TENAZA CHICA
14	CUCHARA DE ACERO SERVICIO
4	CUCHARA DE ACERO SERVICIO CLAVO
5	CUCHARON PARA CALDO
1	CUCHARON MINI PARA SALSA

1	CUCHARA PALA P/HIELO GRANDE
1	CUCHARA PALA P/HIELO CHICA
1	TABLA PARA CORTE VERDE GRANDE
2	TABLA PARA CORTE BLANCA CHICA
2	TABLA PARA CORTE VERDE CHICA
1	TABLA PARA CORTE ROJA
1	TABLA PARA CORTE AMARILLA
1	TABLA PARA CORTE AZUL
1	EMBUDO PLASTICO ROJO GRANDE
5	JARRA PARA AGUA 2 LTS. PLASTICO
1	PESA ELECTRONICA
1	PESA MANUAL
1	BOWL JUMBO CUADRADI ROJO PLASTICO
1	BOWL GRANDE CUADRADO ROJO PLASTICO
1	BOWL GRANDE CUADRADO MORADO PLASTICO
2	TERMO ICLOO AZUL 20 LTS
1	TERMO ICLOO NARANJA 20 LTS
1	LICUADORA INDUSTRIAL INTERNATIONAL 5 LTS
1	LICUADORA BLENDEL
1	LICUADORA OSTER
1	TOSTADOR PROTECTOR SILEX
1	CAFETERA HAMILTON BEACH
1	CAFETERA OSTER
1	CAFETERA MR. COFFEE
1	MICROONDAS GENERAL ELECTRIC
1	EXTRACTOR DE JUGOS
1	EXTRACTOR DE CITRICOS
1	PLANCHA ACERO INOX Y MESA 4 PATAS
2	MESAS DE ACERO CON REPISA 4 PATAS
12	CONTENEDORES PLASTICOS CON TAPA
5	PORTA GARRAFON PLASTICO
132	GARRAFON DE PLASTICO PARA AGUA
3	MAQUINAS DISPENSADORAS DE AGUA
9	BOTE CONTENEDOR PARA BASURA
156	TRAY 14 X 18 CHAROLA CAFÉ
99	TRAY 14 X 18 CHAROLA ROJA

1	CUCHILLO PARA CORTE DE PAN
2	ESTANTES PARA 5 REPISAS
36	PLATO AVENERO
46	CUCHARA TE/CAFÉ
4	CUCHARA SOPERA
34	TENEDOR MESA
60	VASO PLASTICO TRANSPARENTE No: 14
16	TAZA CERAMICA CAFÉ
18	PLATO CERAMICO CAFÉ
2	LAMPARA ATRAPA MOSCAS
5	DISPENSOR POR ASPERSION PARA MOSCA
2	CARRITO PORTA CHAROLAS
1	CARRITO PORTA ALIMENTOS.

13.2 EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DURANTE LOS EVENTOS ESPECIALES: OLIMPIADA REGIONAL, OLIMPIADA NACIONAL, OLIMPIADA NUEVO LEÓN, CAMPEONATOS PANAMERICANOS O EVENTOS INTERNACIONALES DEBERA DE 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.

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 TEMA, 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 DICHOS 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 ESTAPHYLOCOCCUS 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.
- NMP DE COLIFORMES FECALES.
- NMP DE ESCHERICHIA COLI.

14.3 ESTUDIOS QUE SERÁN APLICADOS AL PERSONAL INVOLUCRADO A 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 BAÑOS, 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, COMO OLIMPIADA REGIONAL, OLIMPIADA NUEVO LEON, OLIMPIADA NACIONAL, CAMPEONATOS PANAMERICANOS, EVENTOS INTERNACIONALES 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, COMO OLIMPIADA REGIONAL, OLIMPIADA NUEVO LEON, OLIMPIADA NACIONAL, CAMPEONATOS PANAMERICANOS, EVENTOS INTERNACIONALES; 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.

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 DEBERÁ PRESTAR DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS SEÑALADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO Y A LO LARGO DE LAS BASES; BAJO LA CONSIDERACIÓN DE QUE 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.

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.