SANTA CATARINA, N. L., 28 DE JULIO DE 2021.

FICHA TÉCNICA

Anexo 1

Los Proveedores participantes deberán cubrir los siguientes requisitos y anexarlos en la Propuesta

a. Inscripción vigente en el Padrón de Proveedores de Gobierno del Estado.
b. Cumplir con el Menú y gramajes establecidos para los días señalados.
c. El Proveedor deberá contar con los siguientes puntos los cuales acreditan contar con las facultades necesarias para brindar el servicio, el incumplimiento de alguno de los siguientes puntos será causa de desechamiento de la propuesta.

I. RUBRO CAPACIDAD DEL LICITANTE

A) SUBRUBRO CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS:

La Convocante evaluará la experiencia y capacidad con que cuenta el Licitante para el Servicio de Alimentación con preparación en sitio, en sus modalidades de: desayuno, comida y cena.

1. EXPERIENCIA EN ASUNTOS RELACIONADOS CON LA MATERIA DEL SERVICIO POR PARTE DEL PERSONAL.

Se considerará el Curriculum Vitae para acreditar la experiencia del Personal con que cuenta el Licitante para la prestación del servicio: **GERENTE DE UNIDAD, NUTRIOLOGO, COCINEROS, AYUDANTES DE COCINEROS Y ALMACENISTA**, debiendo acredi8tar una experiencia mínima de 1 (un) año desempeñando labores similares a las que se requieren para la prestación del servicio objeto de este procedimiento (servicio de alimentación).

2. COMPETENCIA O HABILIDADES EN EL TRABAJO DE ACUERDO A LOS CONOCIMIENTOS ACADÉMICOS O PROFESIONALES DEL PERSONAL

Se tomará en cuenta el nivel académico y grado de capacitación del Personal para llevar a cabo actividades propias del servicio objeto de este procedimiento, de la siguiente manera:

- Si presenta del Gerente de Unidad, TÍTULO **O CÉDULA PROFESIONAL,** de Licenciatura o Carrera Profesional Técnica.
- Si presenta de los Licenciados en Nutrición **TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL.**

3. DOMINIO DE HERRAMIENTAS RELACIONADO CON EL SERVICIO POR PARTE DEL PERSONAL

El Licitante deberá comprobar la capacitación de todo el Personal solicitado en el presente sub rubro para la prestación del Servicio de Alimentación, mediante la presentación de Constancias emitidas por la Secretaría de Turismo **(SECTUR).**

- El Licitante presentará Copia de las Constancias de Capacitación al Personal, expedidas por la Secretaría de Turismo en apego a la NMX-f-605-NORMEX-2015.

B) **SUBRUBRO CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS, CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO Y CAPACIDAD TECNICA POR PARTE DEL LICITANTE:**

1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS. -** A fin de conocer la capacidad económica del Licitante, se le requerirá la Declaración Fiscal Anual del Ejercicio 2021 presentada ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público **(SHCP),** con el fin de acreditar los ingresos económicos del Licitante, quien deberá acreditar ingresos equivalentes al **20%** del monto total ofertado en su propuesta económica.

2. **CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO. - Presentar por lo menos 2 vehículos, uno con caja seca y uno con caja refrigerada a nombre de la Empresa Licitante** acompañadas de fotografías y tarjetas de circulación que acrediten la propiedad de cada vehículo.

3.- **NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.**
EL licitante que resulte adjudicado se compromete a que el suministro de alimentación ofertado cumpla con las siguientes normas:

- **MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO H. Cumplimiento de Estándares de Calidad en el Programa: MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS.** (Anexar copia de una Certificación vigente de la Empresa Licitante).

- **NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 O NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008** SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – Requisitos. (Anexar Copia de Certificación de la Empresa Licitante expedida por un Organismo de Certificación Acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E. M. A.) conforme a La Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá cubrir: Servicio de Comedores Industriales y Catering).

II. **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE**

A) **SUBRUBRO ESPECIALIDAD Y EXPERIENCIA EN EL SERVICIO. -** Para efectos de acreditar la experiencia del Licitante en la prestación de servicios de alimentación en comedores, se tomarán en cuenta los años que el Licitante ha prestado servicios de la misma naturaleza (servicios de alimentación) a dependencias, entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o Empresas Privadas, dicha experiencia se acreditará de la siguiente forma:

Se deberá acreditar la experiencia del Licitante mediante la presentación contratos concluidos, de tal forma que se tomará en cuenta la experiencia del Licitante, en función de los contratos que presente y acrediten el tiempo que lleva brindando el servicio de alimentación (objeto de este procedimiento). en este sentido, se deberá acreditar cuando menos 1 (un) año de experiencia.

III. PROPUESTA DE TRABAJO

A) **SUBRUBRO METODOLOGÍA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. - E**l Licitante presentará una metodología para la prestación del servicio de comedores, considerando aspectos básicos como:

- Atención y mantenimiento de las instalaciones y equipo asignados para la preparación de los alimentos o área de producción para su óptima operación y funcionamiento anexando: (procedimiento de limpieza de instalaciones, procedimiento general de la preparación de alimentos, procedimiento disposición de desechos.
- Distribución de Personal y asignación de tareas; (manual de reclutamiento, selección e integración de personal, descripción de puestos Gerente de Unidad, Descripción de Personal Ayudante de Cocina, Descripción de puesto Cocinero, Descripción de puesto Ayudante General y Descripción de puesto Encargado de Almacén).
- Controles de Supervisión y Vigilancia del Servicio (fumigación, procedimiento de control de temperaturas de alimentos y equipos).
- Acciones de prevención y atención de riesgos, (alcance plan **HACCP**)

B) SUBRUBRO ESQUEMA ESTRUCTURAL DE LA ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS.

El Licitante deberá presentar una propuesta de la Estructura Organizacional del Personal que intervendrá en el servicio de comedor, conforme a la Plantilla de Personal solicitada, estableciendo jerarquías, funciones y responsabilidades de todo el personal.

IV.- CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Se procederá a medir el desempeño o cumplimiento satisfactorio que ha tenido el Licitante en la prestación oportuna y adecuada del servicio de la misma naturaleza, objeto del presente procedimiento (servicios de alimentación).

En este sentido, el Licitante tiene que acreditar documentalmente, tener por lo menos 3 contratos cumplidos satisfactoriamente mediante la presentación de 3 cartas de satisfacción de la prestación del servicio, expedidas por los clientes a quienes les haya prestado el servicio, estos documentos deberán corresponder a los contratos con los que el licitante acreditó su experiencia y especialidad.

La **PENALIZACIÓN** por incumplimiento de contrato será de 5 al millar por cada día que dure el incumplimiento calculado sobre el valor que implique el Incumplimiento.

NOTA: PARA EFECTOS DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA PLANTILLA DE LICITACIÓN, SE TOMARÁN EN CONSIDERACIÓN LOS CRITERIOS SIGUIENTES:

1. Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la Convocatoria.
2. Se verificará documentalmente que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta Ficha Técnica, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.

V.- FORMA DE PAGO

El pago se realizará mensualmente por Vía Transferencia Bancaria *dentro de los* ***30 a 60 días naturales posteriores a la presentación y entrega de la factura correspondiente, por parte de EL PROVEEDOR.***

ESPECIFICACIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN SITIO

I) DEFINICIONES

1.- PROVEEDOR: El Licitante que resulte ganador del proceso de licitación y firme el contrato correspondiente para la prestación del servicio de alimentación de personas.

2.- Universidad: La Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León.

II) DEL SERVICIO

1.- El servicio de alimentación de personas (comedor) será para alumnos, personal de la Universidad y usuarios eventuales, autorizados por la Universidad.
2.- Para los efectos de la presente FICHA TÉCNICA, un servicio equivale a: un desayuno, o una comida, o una cena.
3.- EL PROVEEDOR ofrecerá tres servicios de alimentos diarios: desayuno, comida y cena. El número de comensales varía mensualmente, en función al incremento o disminución del personal en instrucción, así como los cursos programados.
4.- El promedio diario de comensales, de lunes a viernes, EN ESTE TIEMPO DE EMERGENCIA SANITARIA POR MOTIVO DE LA PANDEMIA DEL COVID -19, es de aproximadamente 100 a 500 – ***de cien a quinientos comensales***, ***con sus tres tercios de alimentos***: desayuno, comida y cena, es decir, un promedio de 1500 -unos mil quinientos platillos diarios, con excepción de 2 sábados por mes, en virtud de que los cadetes salen francos cada 15 días en sábado, para regresar el domingo por la noche. Estos días se ofrecerá tan sólo el servicio de desayuno, debido a que se otorga franquicia al personal en instrucción, a partir de las 16:00 horas. Los otros dos sábados el servicio deberá ofrecerse completo para la cantidad de alumnos que permanezcan en la Institución. En esos casos, la UNIVERSIDAD se compromete a notificar al PROVEEDOR con 24 horas de anticipación cualquier variación en el servicio y número de comensales.
5.- Por regla general. El domingo no se ofrecerá servicio de alimentación; sin embargo, excepcionalmente la UNIVERSIDAD requiere contar con servicio de alimentación algunos fines de semana. En esos casos, la UNIVERSIDAD se compromete a notificar al PROVEEDOR con 24 horas de anticipación cualquier variación en el servicio y número de comensales.

III) LUGAR Y HORARIO DEL SERVICIO

1.- El servicio de alimentación se prestará en las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad, ubicada en la Carretera Monterrey – Saltillo, Km. 58, en Santa Catarina, Nuevo León.
2.- La elaboración de los platillos y el servicio de los mismos se realizarán en la cocina y comedor de la Universidad, respectivamente.

3.- El servicio se deberá proporcionar de lunes a viernes en los siguientes horarios:

a) Desayuno: a partir de las 06:30 a las 9:15 horas.
b) Comida: a partir de las 12:00 a las 14:30 horas
c) Cena: a partir de las 18:00 a las 19:30 horas.

4.- Los sábados el servicio de desayuno será a partir de las 07:00 horas. Algunas veces, en fines de semana se ofrecerán los tres tiempos de alimentos, conforme al número de personal y alumnos en instrucción que estén presentes en la Institución, por motivos de servicio o alguna circunstancia por la que deban permanecer en la misma, debido a que la mayoría de personas goza de franquicia, pero siempre la Universidad dará aviso oportuno al PROVEEDOR, con la debida anticipación.

5.- Los horarios de prestación de servicio podrán variar en función a los requerimientos operativos de la Universidad, en esos casos, la UNIVERSIDAD se compromete a notificar al PROVEEDOR con 24 horas de anticipación el nuevo horario.

IV) MENÚS DE ALIMENTOS

1.- Los menús de alimentos deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este apartado. El PROVEEDOR deberá proporcionarlos con alimentación balanceada, con la adecuada variación de los grupos de alimentos, de acuerdo a las actividades físicas e intelectuales de los comensales, y elaborados con materia prima de la mejor calidad, previamente verificada.

2.- Los menús se entregarán a la Comandancia para su previa autorización, la última semana de cada mes. La propuesta será autorizada por escrito y regirá para el mes siguiente en curso. Se revisará cada semana previa a su servicio para, en caso de ser necesario, realizar los ajustes conforme a la demanda energética de los comensales. De igual forma se realizarán revisiones diarias, para garantizar el cumplimiento del menú presentado y la calidad de los alimentos.

3.- Los menús deberán incluir:
a) Desayuno. b) Comida c) Cena.
Los menús deberán ser realizados conforme a las tablas que se presentan en los siguientes apartados.

4.- Desayuno. La barra de desayuno deberá presentar dos guisos principales, acompañados de dos guarniciones, pan, tortillas, galletas, cereal, fruta, jugo, agua de sabores y agua natural.

DESAYUNO		
BARRA	**ALIMENTO**	**PORCIÓN MÍNIMA**
PLATO FUERTE 1	Proteína Pechuga de Pollo, Huevo, Queso Panela, Embutidos: Jamón y Salchicha de Pavo.	200 gramos neto
PLATO FUERTE 2	Proteína + cereal (Ejemplo: Sándwich de pollo, Chilaquiles, Quesadillas	1 cucharada de servir o Piezas completas
GUARNICIÓN 1	Frijoles machacados o enteros	1 cucharada de servir
GUARNICIÓN 2	Proteína extra: Queso plancha Embutidos: Jamón y Salchicha de Pavo	40 gramos aproximadamente
PAN Y GALLETAS	Bísquet Integral. Hot Cake Integral Pan Tostado Integral Pan Dulce y Galletas Integrales	½ pieza = 33 gramos 1 pieza = 40 gramos 1 rebanada = 28 gramos
FRUTA	Entera y Picada. 3 opciones distintas	Libre
CEREAL DE CAJA	Fibra. Cereal integral Hojuelas de Arroz. Hojuelas de Maíz	Presentación Individual: 50 gramos
JUGOS DE FRUTA NATURAL. AGUA NATURAL PURIFICADA	2 opciones Diferentes	Vaso = 355 ml. – Refill
BEBIDAS CALIENTES / FRÍAS AGUA NATURAL	Café. Leche con Chocolate. Maicena. Avena. Licuados. Jugos de Frutas	Taza = 240 ml. c/u. (X Temporadas)
YUGURT BATIDO	Sabor y Sin Grasa	Taza = 240 ml.

5.- Comida: La Barra de Comida deberá presentar dos guisos principales, acompañados de tres guarniciones, verduras cocidas, fruta, pan, tortillas, galletas, postre, jugo, agua de sabores y agua natural.

COMIDA		
BARRA	**ALIMENTO**	**PORCIÓN MÍNIMA**
SOPA / CREMA / CALDO	Cremas y Caldos Verduras Caldos Leguminosas	Taza = 240 ml.
PLATO FUERTE 1	Carne Blanca: Pollo, Pechuga, Pescado, Atún	250 gramos o 1 ½ cucharada de servir
PLATO FUERTE 2	Carne Roja	250 gramos o 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 o Cocidas y Papa	3 opciones diferentes 1 cucharada de servir
VERDURAS COCIDAS	3 opciones Diferentes	Libre
PAN, TORTILLAS, GALLETAS	Bolillo o Integral de Caja, Tortillas de Maíz, Galletas Saladas o Habaneras	1 rebanada = 30 gramos 1 pieza = 30 gramos
JUGOS DE FRUTA NATURAL AGUA NATURAL PURIFICADA	3 opciones Diferentes	Vaso = 355 ml. - Refill
POSTRE	Gelatina de Leche o Agua. Arroz con Leche.	½ Taza = 120 ml.

6.- Cena: La Barra de la Cena deberá presentar dos guisos principales acompañados de tres guarniciones, verduras cocidas, fruta, pan, tortillas, galletas, postre, jugo, agua de sabores y agua natural.

C E N A

BARRA	ALIMENTO	PORCIÓN MÍNIMA
SOPA / CREMA / CALDO	Cremas y Caldos Verduras Caldos Leguminosas	Taza = 240 ml.
PLATO FUERTE 1	Carne Blanca: Pollo, Pechuga, Pescado, Atún	200 gramos o 1 ½ Cucharada de servir
PLATO FUERTE 2	Carne Roja	200 gramos o 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 o Cocidas y Papa	3 opciones diferentes 1 cucharada de servir
VERDURAS COCIDAS	3 opciones Diferentes	Libre
PAN, TORTILLAS, GALLETAS	Bolillo o Integral de Caja, Tortillas de Maíz, Galletas Saladas o Habaneras	1 rebanada = 30 gramos 1 pieza = 30 gramos
CEREAL DE CAJA	Fibra. Hojuelas de Arroz. Hojuelas de Maíz. Cereal Integral	Presentación Individual 50 gramos
JUGOS DE FRUTA NATURAL AGUA NATURAL PURIFICADA	2 opciones Diferentes	Vaso = 355 ml. - Refill
POSTRE	Gelatina de Leche o Agua. Arroz con Leche.	½ Taza = 120 ml.

FICHA TÉCNICA

Anexo 2

7.- Complementos y especificaciones

a) Verduras Cocidas (brócoli, coliflor, nopales, chayotes, ejotes, calabazas, champiñones) y/o crudas (jitomate, zanahoria, pepino, jícama, lechuga, germinados de alfalfa, etc.)

b) Fruta (papaya, melón, piña, sandía, durazno, manzana, pera, plátano, etc.) Nota: deberán de ser tres opciones diferentes de fruta picada y/o en pieza.

c) 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, deberá presentar los aderezos aparte: salsa de tomate sazonada caliente, queso parmesano, frijoles machacados o enteros, papa en diferentes presentaciones.

d) Tortillas de maíz, galletas saladas o habaneras, pan integral de caja, pan bolillo.

e) Limón partido en mitades, salsa roja, verde, y/o picantes: (jalapeños, chipotle, entre otros).

f) Bebidas complementarias en el servicio:

   i. Café regular y descafeinado.
   ii. Té (manzanilla, limón, hierbabuena, entre otros).
   iii. Agua simple purificada.
   iv. Jugos de fruta natural.

g) Leche entera, 0% grasa y leche deslactosada fría y al tiempo. Nota: deberán ser presentadas en sus empaques originales, además de ser ultra pasteurizada, no granel.

h) Yogurt natural y de sabores (entero y con azúcar) y light (0% grasa y con edulcorante), presentación original, no granel.

i) Fruta (papaya, melón, piña, sandía, durazno, manzana, pera, plátano, etc.) Nota: deberán de ser tres opciones diferentes por servicio; además de ofrecer azúcar y sustituto de azúcar (splenda/canderel).

j) Granola, pasas, miel (maple y abeja), mantequilla en cuadritos, mermelada, crema de cacahuate y avellana, (deberá ser en presentación individual original), semillas (oleaginosas): almendras, castañas, nueces, piñones, avellanas, pistaches, semillas de girasol, semillas de calabaza, cacahuates, etc.

k) Queso cottage, frijoles.

l) Pan, tortillas de maíz, pan de caja integral, pan bolillo, pan dulce y galletas integrales.

m) Salsas roja o verde, aderezos, mayonesa, cátsup, etc.

n) Gelatina baja en azúcar de leche y agua. Nota: las gelatinas y arroz con leche, deberán ser light y productos bajos en grasa.

8.- El PROVEEDOR deberá proporcionar a los comensales, por cuenta propia, servilletas, platos, sal y desechables que se requieran.

V) CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

1.- El PROVEEDOR deberá tener los alimentos suficientes, preparados y calientes 30 –treinta minutos antes de que inicien los servicios: los servicios de mes deberán de estar montados 15 –quince minutos antes de que inicie el servicio, con servilletas de papel, saleros, salseras, jarras con las bebidas de sabores o los jugos de fruta, vasos para agua y azucareras.

2.- Los platillos deberán de presentarse en forma agradable a la vista y al gusto, para que el comensal los pueda disfrutar con confianza. Se deberán mantener los alimentos calientes durante todo el tiempo que dure el servicio. Los alimentos calientes se deberán servir a una temperatura mayor a 60° C y los alimentos fríos a 7° C o menos, en todas sus partes.

3.- Los alimentos, jugos de fruta natural y postres preparados o empaquetados, así como el aceite que no sean consumidos el día que se sirvan en el comedor, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados, lo anterior será verificado diariamente por la Universidad.

4.- Los materiales de servicio que utilizan los comensales deberán encontrarse en condiciones de uso, cuidando que no estén rotos o despostillados, que estén limpios, secos, sin mal olor, entre otros aspectos.

5.- En los refrigeradores los alimentos se deberán cubrir con tapaderas transparentes y/o plástico autoadherible, con fecha de entrega o preparación, para evitar que la vista ignore alimentos dañados que puedan contaminar a otros.

6.- El PROVEEDOR del servicio deberás suministrar los alimentos en óptimas condiciones de calidad e higiene, para lo cual se deberá de garantizar que los alimentos suministrados sean de materias primas de primera calidad y preparados con agua purificada. En todo momento deberá evitar que la materia prima para la elaboración de los alimentos se encuentre en el piso.

7.- El PROVEEDOR deberá contar con el abastecimiento suficiente para cumplir con la cantidad de servicios programados.

VI) EVALUACIÓN DEL SERVICIO

1.- La Universidad evaluará periódicamente el servicio de alimentación en conceptos generales del servicio y calidad de los alimentos, entregándole al PROVEEDOR los resultados con los comentarios de mejora, mismos que éste deberá implementar.

2.- El PROVEEDOR deberá de brindar todas las facilidades para que la Universidad realice las supervisiones que considere pertinentes, con objeto de verificar y/o evaluar:

a) El cumplimiento estricto de la calidad, características y especificaciones del servicio que preste el PROVEEDOR.
b) La calidad de los alimentos perecederos y no perecederos.
c) El cumplimiento de las normas establecidas.
d) El funcionamiento de la unidad de servicio.
e) La opinión de los usuarios a través de encuestas periódicas, aplicadas en los diferentes momentos del servicio, en todos sus aspectos.

VII) LIMPIEZA

1.- El PROVEEDOR realizará diariamente y cuantas veces se requiera el aseo de la cocina en general, áreas internas de servicio, sanitarios, área de recepción de alimentos y área de comedor. Además, deberá mantener, durante el tiempo que dure cada servicio, una perfecta limpieza del mobiliario, equipos, enseres y utensilios para la elaboración de los alimentos.

2.- El PROVEEDOR realizará semanalmente una limpieza profunda a las instalaciones del comedor y de la cocina, preferentemente el día sábado al terminar el servicio.

3.- Todo el material requerido para la limpieza, será por cuenta del PROVEEDOR.

4.- Es de vital importancia el apropiado manejo y almacenamiento de los desechos, a fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y mal aspecto. El retiro de los desperdicios que se generen por la elaboración y consumo de los alimentos se hará diariamente al terminar la jornada de trabajo por cuenta del PROVEEDOR, utilizando bolsas de plástico negras, debidamente cerradas y separando la basura orgánica de la inorgánica.

5.- El PROVEEDOR llevará a cabo una fumigación de carácter mensual; en cada ocasión deberá presentar constancia que acredite de este servicio a la Universidad.

VIII) MOBILIARIO, EQUIPOS, ENSERES Y UTENSILIOS

1.- Los enseres, vajillas, cubiertos y utensilios de cocina, SERÁN PROPORCIONADOS POR EL PROVEEDOR.

2.- La cocina de la UNIVERSIDAD cuenta con muebles, equipos y accesorios básicos para la operación del servicio, tales como: cuarto frío, estufas, fogones, plancha, freidora, microondas, tarja, bastidores porta-charolas, barras de servicio con vaporeras, entre otros, así como el mobiliario requerido en el área del comedor, los cuales serán proporcionados inicialmente por la Universidad.

3.- A la firma del Contrato correspondiente, el PROVEEDOR firmará un resguardo de la relación completa de mobiliario y equipo, y tendrá la responsabilidad del buen uso y conservación de los mismos; mensualmente la Universidad realizará una verificación y en caso de que por negligencia en manejo de los bienes descritos resulten dañados, el PROVEEDOR se compromete a reponerlos en un plazo de máximo 30 días naturales.

4.- ***EL PROVEEDOR SERÁ RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN de las instalaciones, mobiliario y equipo asignados, por lo que deberá presentar a la firma del Contrato un calendario de Mantenimiento preventivo a los bienes de la Universidad, dentro de la vigencia del mismo.***

5.- La Universidad no tendrá inconveniente en que el PROVEEDOR aporte su propio mobiliario y equipo, así como alguna remodelación de las instalaciones, siempre y cuando exista aprobación por escrito por parte de la Universidad.

IX) PERSONAL ENCARGADO DEL SERVICIO

1.- El PROVEEDOR se obliga a designar previo al inicio de los servicios un representante permanente, el cual deberá estar enterado del alcance de los servicios, tener experiencia en la ejecución de los mismos, tener capacidad técnica para desarrollarlos y tener poder amplio y suficiente para tomar decisiones en todo lo relativo al cumplimiento del Contrato respectivo. La Universidad se reserva el derecho de su aceptación, el cual podrá ejercer en cualquier tiempo.

2.- En el caso de que, por cualquier circunstancia, el representante del PROVEEDOR previamente aceptado por la Universidad, se desligue de los servicios materia de este contrato, el PROVEEDOR se obliga reponerlo por otra persona con las mismas características establecidas en el primer párrafo de esta cláusula.

3.- La plantilla de personal encargada del servicio estará conformada exclusivamente por empleados del PORVEEDOR, por tanto, no crea relaciones de carácter laboral entre los trabajadores al servicio de éste y la Universidad, por lo que, en ningún caso, se considerará como patrón sustituto.

4.- El PROVEEDOR deberá contar con una plantilla de al menos 20 personas, distribuidas en dos turnos. En cada turno deberá haber:

a) Un jefe de unidad.
b) Un Chef con experiencia.
c) Dos cocineros.
d) Dos ayudantes de cocina.
e) Dos mozos de cocina.
f) Un mozo de piso.
g) Un almacenista.

5.- El PROVEEDOR deberá presentar a la Universidad las altas del Seguro Social, del personal encargado del servicio en forma inicial y cada vez que se dé de alta un nuevo elemento para la prestación de los servicios.

6.- El PROVEEDOR proporcionará bimestralmente a la Universidad, dentro de los diez días naturales del mes que corresponda a partir del inicio de la prestación del servicio, una certificación médica que avale el perfecto estado de salud de cada uno de sus empleados, debiendo componerse de exámenes bacteriológicos, reacciones febriles, exudado faríngeo, frotis de manos, cultivo micológico y copro-parasitoscópico.

7.- Los resultados de los exámenes de laboratorio practicados al personal del PROVEEDOR, deberán acompañarse de un escrito de un médico con cédula profesional que avale que su personal está apto para desempeñar su labor. La Universidad no aceptará al personal del PROVEEDOR, cuyos resultados no vengan acompañados del escrito del médico.

8.- El personal deberá asistir diariamente a sus labores con el uniforme autorizado para su puesto e impecablemente limpio, así como portar el gafete de identificación de la empresa. Deberán presentarse aseados a trabajar, lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento, cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el resigo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.

9.- Para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos, los hombres deberán presentarse con cabello corto, sin bigote y sin barba; en el caso de las mujeres, con cabello recogido, sin maquillaje, uñas cortas y sin alhajas. Todo el personal deberá usar red, cofia, cubre-boca y guantes.

10.- Se prohíbe fumar, mascar chicle, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos. No se permite comer o beber en la zona de producción.

11.- Será obligación del PROVEEDOR cumplir con el número de personal diario solicitado para la prestación del servicio, así como vigilar la higiene, presentación y salud de los mismos.

X) TRANSPORTE

1.- El PROVEEDOR será responsable de satisfacer las necesidades de transporte del personal que preste el servicio, así como para el abastecimiento de materias primas o cualquier insumo requerido.

XI) SERVICIOS PÚBLICOS

1.- Para la operación del servicio de alimentos, la Universidad proporcionará el agua y la energía eléctrica; el mal uso de estos servicios, por parte del PROVEEDOR, podrá ser causa de rescisión del contrato.

2.- El costo por la compra de agua purificada para uso de los comensales y el gas para la preparación de los alimentos, será absorbido por el PROVEEDOR.

3.- EL proveedor deberá vigilar que las instalaciones de agua, gas y energía eléctrica se encuentren en buen estado, debiendo dar aviso de inmediato a la Universidad, en caso de detectar cualquier fuga o afectación de las mismas.