

Ficha Técnica

Procedimiento de Contratación de Servicio de Alimentación (Comedor) el cual se requiere para cubrir las necesidades alimenticias diarias de alumnos y personal de la Universidad

"Las características descritas en la presente ficha técnica son mínimas mas no limitativas"

Información General de la Contratación

Secretaría	UNIVERSIDAD DE CIENCIAS DE LA SEGURIDAD
Unidad Administrativa / Dependencia solicitante:	DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Fecha de elaboración	2024-10-08
Justificación de la contratación	El servicio de alimentación a personas (comedor) será para alumnos, personal de la Universidad y personal externo que realice actividades dentro de la Institución, lo cual fue autorizado mediante Acta de Tercera Sesión Ordinaria de la Junta de Gobierno de 27 de septiembre de 2024.
Descripción detallada de la contratación	El proveedor ofrecerá tres servicios de alimentos diarios: desayuno, comida y cena. El número de comensales varia mensualmente, en funciones al incremento o disminución del personal en instrucción, así como los cursos programados. El número de comensales es de monto mínimo de 348-trescientos cuarenta y ocho a un máximo de 870-ochocientos setenta, con sus tres alimentos: desayuno, comida y cena, es decir de 1,044-un mil cuarenta y cuatro a 2,610-dos mil seiscientos diez servicios diarios para los días ordinarios de la semana, con excepción del sábado, que solamente se ofrecerá el servicio de desayuno, debido a que se otorga franquicia al personal en instrucción, a partir de las 12:00 horas.. Excepcionalmente algunos 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, LA UNIVERSIDAD dará siempre aviso oportuno al PROVEEDOR, con la debida anticipación. El servicio de alimentación se prestará en las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad, ubicada en la Carretera Libre Monterrey — Saltillo, Km. 58, en Santa Catarina, Nuevo León C.P. 66350 La elaboración de los platillos y el servicio de los mismos se realizarán en la cocina y comedor de la Universidad, respectivamente. El servicio se deberá proporcionar de lunes a viernes en los siguientes horarios: a) Desayuno: a partir de las 06:30 a las 8:30 horas. b) Comida: a partir de las 12:00 a las 14:30 horas c) Cena: a partir de las 18:00 a las 20:00 horas. Los sábados el servicio de desayuno será a partir de las 07:00 horas y hasta las 9:00 horas. Los horarios de prestación de servicio podrán variar en función a los requerimientos operativos de LA UNIVERSIDAD, en dichos casos, LA UNIVERSIDAD se compromete a notificar al PROVEEDOR con 24 horas de anticipación el nuevo horario. 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. El proveedor es responsable de un servicio de alimentación sujeto a las consideraciones que se



establezcan en el contrato, por ejemplo:

- Cumplir con el menú y los gramajes previamente establecidos.
- Los menús deberán incluir desayuno, comida y cena.
- Proveer alimentos balanceados, elaborados con materias primas de calidad y en óptimas condiciones de higiene.
- Proporcionar los alimentos suficientes, preparados y calientes.

La Dirección de Administración, a través de la Jefatura de Recursos Humanos y el Área Médica de LA UNIVERSIDAD realizará las supervisiones que considere pertinente, con objeto de evaluar los siguientes aspectos:

- La calidad del servicio prestado;
- La calidad de los alimentos suministrados;
- La higiene y buen estado de los alimentos;
- El cumplimiento de las normas establecidas;
- La opinión de los usuarios de los servicios de alimentación.

Estas evaluaciones se llevarán a cabo de manera mensual y de forma aleatoria

Los menús deberán ser realizados conforme a las tablas que se presentan en los siguientes apartados.

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 purificada.

DESAYUNO

PLATO FUERTE 1

Proteína: Pechuga de pollo, Huevo, Queso Panela, Embutidos: Jamón y Salchicha de pavo.

Porción Mínima: 200 gramos neto

PLATO FUERTE 2

Proteína + Cereal: (Ejemplo: Sándwich de pollo, Chilaquiles, Quesadillas)

Porción Mínima: 1 cucharada de servir o piezas completas

GUARNICIÓN 1

Frijoles machacados o enteros

Porción mínima: 1 cucharada de servir

GUARNICIÓN 2

Proteína extra: Queso a la plancha. Embutidos: Jamón y salchicha de pavo.

Porción mínima: 40 gramos aproximadamente

PAN Y GALLETAS

Bísquet integral. Hot cake integral, Pan tostado integral, Pan dulce y galletas integrales

Porción mínima: ½ pieza = 33 gramos. 1 pieza = 40 gramos, 1 rebanada = 28 gramos

FRUTA

Entera y picada. 3 opciones distintas

Porción mínima: Libre

CEREAL DE CAJA

Fibra. Cereal integral, Hojuela de arroz, Hojuela de maíz

Presentación Individual: 50 gramos.

JUGO DE FRUTAS NATURAL, AGUAS DE SABORES Y AGUA NATURAL PURIFICADA: 2 opciones diferentes.

Porción mínima: vaso 355 ml refil

BEBIDAS CALIENTES/FRÍAS AGUA NATURAL: 2 opciones diferentes.

Café, leche con chocolate, maicena, avena, licuados y jugo de frutas

Porción mínima: taza 240 ml c/u x temporadas.



YOGURT BATIDO

Sabor y sin grasa

Porción mínima: taza 240 ml.

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

SOPA/CREMA/CALDO

Cremas y Caldos de verduras Caldos Leguminosas

Porción mínima: Taza = 240 ml

PLATO FUERTE 1

Carne Blanca: Pollo, pechuga, pescado, atún

Porción mínima: 250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir

PLATO FUERTE 2

Carne Roja

Porción mínima: 250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir

GUARNICIÓN 1

Arroz o Pasta Caliente

Porción mínima: 1 cucharada de Servir

GUARNICIÓN 2

Frijoles: Machacados o Enteros

Porción mínima: 1 cucharada de Servir

GUARNICIÓN 3

Diferentes verduras al vapor o cocidas y papa

Porción mínima: 3 opciones diferentes 1 cucharadas de Servir

VERDURAS COCIDAS

3 opciones diferentes

Porción mínima: Libre

PAN, TORTILLAS, GALLETAS

Bolillo o pan Integral de caja, Tortillas de maíz, galletas saladas o integrales

Porción mínima: 1 rebanada = 30 gramos/1 pieza = 30 gramos

JUGOS DE FRUTAS NATURALES, AGUA DE SABORES, AGUA NATURAL PURIFICADA

2 opciones diferentes

Porción mínima: Vaso = 355 ml. – Refil

POSTRE

Gelatina de leche o agua. Arroz con leche.

Porción mínima: ½ Taza = 120 ml.

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.

CENA

SOPA/CREMA/CALDO

Cremas y Caldos de verduras Caldos Leguminosas

Porción mínima: Taza = 240 ml

PLATO FUERTE 1

Carne Blanca: Pollo, pechuga, pescado, atún

Porción mínima: 250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir



PLATO FUERTE 2

Carne Roja

Porción mínima: 250 gramos o 1 ½ Cucharada de Servir

GUARNICIÓN 1

Arroz o Pasta Caliente

Porción mínima: 1 cucharada de Servir

GUARNICIÓN 2

Frijoles: Machacados o Enteros

Porción mínima: 1 cucharada de Servir

GUARNICIÓN 3

Diferentes verduras al vapor o cocidas y papa 3 opciones diferentes

Porción mínima: 1 cucharada de Servir

VERDURAS COCIDAS

3 opciones diferentes

Porción mínima: Libre

PAN, TORTILLAS, GALLETAS

Bolillo o pan Integral de caja, Tortillas de maíz, galletas saladas o integrales

Porción mínima: 1 rebanada = 30 gramos/1 pieza = 30 gramos

CEREAL DE CAJA

Fibra. Cereal integral, Hojuelas de arroz, Hojuelas de maíz.

Presentación individual: 50 gramos.

JUGO DE FRUTAS NATURAL, AGUAS DE SABORES, AGUA NATURAL PURIFICADA

2 opciones diferentes

Porción mínima: Vaso = 355 ml. – Refil

POSTRE

Gelatina de leche o agua, Arroz con leche.

Porción mínima: ½ Taza = 120 ml.

Especificaciones

- Verduras cocidas (brócoli, coliflor, nopales, chayotes, ejotes, calabazas, champiñones) y/o crudas (jitomate, zanahoria, pepino, jícama, lechuga, germinados de alfalfa, etc.)
- Fruta (papaya, melón, piña, sandía, durazno, manzana, pera, plátano, etc.) Nota: deberán de ser tres opciones diferentes de fruta picada y/o en pieza servicio; además de ofrecer azúcar y sustituto de azúcar.
- Guarniciones: granos de elote, elotes cambray, entre otros. (No rezagados); presentar dos opciones como mínimo, pastas: coditos, plumas, tallarines, morlitos, conchitas, espagueti, entre otras. La pasta debe ser únicamente cocida y sin caldo, además, deberá presentar los aderezos aparte: salsa de tomate sazónada caliente, queso parmesano, frijoles machacados o enteros, papa en diferentes presentaciones.
- Tortillas de maíz, galletas saladas, integrales, pan integral de caja, pan bolillo, pan dulce.
- Limón partido en mitades, salsa roja, verde, y/o picantes: (jalapeños, chipotle, entre otros).
- Bebidas complementarias en el servicio:
 - Café
 - Té (manzanilla, limón, hierbabuena, entre otros).
 - Jugos de fruta natural y bebidas de sabores.
- Leche fría y al tiempo. Nota: deberán ser presentadas en sus empaques originales, además de ser ultra pasteurizada, no granel.
- Yogurt natural y de sabores (entero y con azúcar) y light (0% grasa y con edulcorante), presentación original, no granel.
- Granola, pasas, miel (maple y abeja), mantequilla en cuadritos, mermelada, crema de cacahuete,



avellana (deberá ser en presentación individual original)

j) Queso cottage, frijoles.

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

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

EL PROVEEDOR deberá proporcionar a los comensales, por cuenta propia, servilletas, platos, sal, desechables, salseras, jarras que se requieran.

Características del Servicio

El PROVEEDOR deberá tener los alimentos suficientes, preparados y calientes 30 —treinta minutos antes de que inicien los servicios: los servicios del día deberán de estar montados 15 —quince minutos antes de que inicie el servicio, con servilletas, platos, desechables, sal, salseras, y jarras con las bebidas de sabores o los jugos de fruta y vasos para agua.

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.

Los alimentos, bebidas de sabores 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.

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.

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

El PROVEEDOR del servicio deberá 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.

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

Limpieza

El PROVEEDOR realizará diariamente y cuantas veces se requiera el aseo de la cocina en general, áreas internas de servicio, sanitarios y área de recepción de alimentos. 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.

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

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

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 del desperdicio 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.

El PROVEEDOR llevará a cabo una fumigación de carácter mensual; en cada ocasión deberá presentar constancia que acredite de este servicio al Área Médica de la UNIVERSIDAD.



Mobiliario, Equipo, Enseres y Utensilios

Los enseres, vajillas, cubiertos y utensilios de cocina, serán proporcionados EL PROVEEDOR.

La cocina de la UNIVERSIDAD cuenta con muebles, equipos y accesorios básicos para la operación del servicio, por lo cual EL PROVEEDOR podrá realizar una visita al área de la cocina de la UNIVERSIDAD para verificar el espacio y el equipamiento con el que se cuenta.

Al iniciar la operación EL PROVEEDOR firmará ante el Área de Activo Fijo de la Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD un resguardo de la relación completa de mobiliario y equipo, y tendrá la responsabilidad del buen uso y conservación de los mismos.

El PROVEEDOR será responsable del mantenimiento y reparación de las instalaciones, mobiliario y equipo asignados, previo aviso y/o autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, deberá tener un calendario de mantenimiento previo a los bienes de LA UNIVERSIDAD el cual será entregado a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de la Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD el cual se entregará a más tardar 30 días naturales posteriores a la adjudicación del contrato.

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.

Personal Encargado del Servicio

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.

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.

La plantilla de personal encargada del servicio estará conformada exclusivamente por empleados del EL PROVEEDOR, por tanto, no crea relaciones de carácter laboral entre los trabajadores al servicio de este y LA UNIVERSIDAD, por lo que, en ningún caso, se considerará como patrón sustituto.

El PROVEEDOR deberá presentar a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de 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.

El PROVEEDOR proporcionará bimestralmente a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de 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 coproparasitoscópico.

Los resultados de los exámenes de laboratorio practicados al personal de EL 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 de EL PROVEEDOR, cuyos resultados no vengán acompañados del escrito del médico.

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 riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.

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, los cuales serán proporcionados por EL PROVEEDOR.

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.

Será obligación de EL 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.

Transporte

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.

Servicios Públicos

Para la operación del servicio de alimentos, LA UNIVERSIDAD proporcionará el agua para el uso de la limpieza de la cocina y la energía eléctrica; el mal uso de estos servicios, por parte de EL PROVEEDOR, podrá ser causa de rescisión del contrato.

El costo por la compra de agua purificada para uso de los comensales y para la preparación de los alimentos, así como el gas requerido para la preparación de los mismos será absorbido por EL PROVEEDOR, precisando que LA UNIVERSIDAD cuenta con un tanque estacionario de gas con capacidad de 1,627 litros.

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 Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de LA UNIVERSIDAD, en caso de detectar cualquier fuga o afectación de las mismas.

CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO Y CAPACIDAD TÉCNICA POR PARTE DEL LICITANTE

Tener cubiertas las necesidades de los vehículos y demás equipo requerido para brindar un servicio eficiente y de calidad.

Los vehículos con los que cuente el proveedor adjudicado para realizar la transportación de los alimentos, deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- Por ningún motivo podrán transportarse en vehículos destinados al transporte de plaguicidas, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, o productos de aseo con acción corrosiva.
- Deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad. Los vehículos deberán mantenerse permanentemente limpios y en buen estado.
- Cualquier equipo que sea instalado en los vehículos que transportarán los alimentos, deberá asegurar la conservación de los productos e impedir la aparición de plagas.
- Durante la transportación, los alimentos perecederos deberán mantenerse a temperaturas de refrigeración y los que requieran congelación se deberán conservar en ese estado.
- Los vehículos utilizados para la transportación de los alimentos deberán contar preferentemente con cámara de refrigeración o congelación, cuidando siempre que éstas deberán cerrarse antes de salir del establecimiento y no serán abiertas hasta que lleguen a cada uno de los puntos de destino.

Entregables

Entregables dentro del sobre técnico

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

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

Deberá anexar el Curriculum Vitae para acreditar la experiencia del Personal con que cuenta el Licitante para la prestación del servicio:

- Gerente de Unidad.
- Nutriólogo (S).

Debiendo acreditar 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).

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

Deberá anexar Copia simple de Título o Cédula Profesional

- Gerente de Unidad
- Nutriólogo (s)

Para garantizar los dos puntos anteriores, el Licitante deberá anexar un escrito en el que manifieste, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cumple con esos requerimientos, asimismo, que cumple con las especificaciones establecidas en la "NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1/2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", anexando copia de documentos/certificaciones que comprueben que los empleados que realizarán el servicio están capacitados en las buenas prácticas de higiene de los alimentos, dichos documentos/certificaciones no deberán tener una antigüedad mayor a 1 año.

De la misma forma deberá indicar en el escrito que en caso de ser adjudicado y tener nuevos ingresos de personal entregará en un periodo de 90 días los documentos que acrediten que cuentan con la capacitación correspondiente.

Lo anterior en cumplimiento con el numeral 5.14.1 de la NOM-251-SSA1/2009.

La unidad convocante podrá visitar las instalaciones de los licitantes a partir de la inscripción del participante, con la finalidad de asegurar la calidad del servicio.

CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO Y CAPACIDAD TÉCNICA POR PARTE DEL LICITANTE

El Licitante deberá anexar un ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con los vehículos suficientes para transportar los

alimentos al lugar donde se realizará el servicio y que dichos vehículos cumplen con las especificaciones establecidas en los artículos 26, 27 y 28 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios emitido por la Secretaría de Salud, anexando evidencia fotográfica de los vehículos con los que cuenta el proveedor participante para el buen cumplimiento del servicio solicitado, adjuntado la documentación en original o copia certificada para cotejo y copia simple con la que acredite su propiedad.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN EL SERVICIO

El Licitante que resulte adjudicado, se compromete a que el suministro de alimentación ofertado cumpla con las más exigentes condiciones de Higiene y Calidad, requeridas en la prestación de Servicio de Comedores Industriales.

Para garantizar el punto anterior, el Licitante deberá anexar un escrito en el que manifieste, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cumple con esos requerimientos, anexando copia del Aviso de Funcionamiento actualizado de acuerdo con la actividad que realizan, emitido por la Secretaría de Salud.

El aviso de funcionamiento al que hace referencia el punto anterior, deberá además ser exhibido por el proveedor que resulte adjudicado en todo momento en lugar visible donde se esté llevando a cabo el servicio durante la vigencia del contrato.

Así mismo deberá anexar dentro del sobre de la propuesta técnica un ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad compatible con lo establecido en la Norma Internacional ISO 9000/9001 y un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria compatible con lo establecido en la Norma Internacional ISO 22000. Indicando el nombre del organismo certificador. Lo anterior con el fin de que la convocante verifique la veracidad de la declaración y adjuntando copia simple de dichos certificados.

Para efecto del aseguramiento en la calidad del servicio el participante deberá adjuntar también por lo menos UNO de los siguientes certificados o acreditaciones:

- Copia de DISTINTIVO H de comedores en donde el licitante haya prestado el servicio de alimentación vigentes a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.
- Manual original del plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) con alcance en productos alimenticios almacenados y distribuidos. Adjuntando original copia certificada y copia simple para cotejo de la cédula profesional del personal encargado del plan, así como original o copia certificada y copia simple para cotejo de la constancia de competencias o habilidades laborales en HACCP avanzado para garantizar la competencia del personal a cargo de dicho plan.
- Manual original del plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) con alcance en productos alimenticios preparados y elaborados. Adjuntando original o copia certificada y copia simple para cotejo de la cédula profesional del personal encargado del plan, así como original o copia certificada y copia simple para cotejo de la constancia de competencias o habilidades laborales en HACCP avanzado para garantizar la competencia del personal a cargo de dicho plan.

Lo anterior con la finalidad de asegurar que el proveedor cuenta con las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos, así como la calidad del servicio que oferta.

EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE

Para efectos de acreditar la experiencia del Licitante en la prestación del servicio de alimentación en comedores, se tomarán en cuenta los datos 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 de una copia simple de un contrato concluido, de tal forma que se tomará en cuenta la experiencia del Licitante, en función de los documentos 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.
- El Licitante deberá presentar 3-Tres cartas de satisfacción (recomendación) de la prestación del servicio a clientes.
- El Licitante tiene que acreditar documentalmente, haber cumplido satisfactoriamente la prestación de sus servicios en el ramo, mediante la prestación de las citadas 3 cartas de satisfacción de la prestación del servicio, expedidas por los clientes a quienes les haya prestado el servicio.

CUOTAS PATRONALES

- El Licitante deberá entregar Cédula de determinación de cuotas del IMSS e INFONAVIT del último periodo.
- El Licitante deberá entregar Constancia del Impuesto Sobre Nómina del último mes.

Entregables al momento de la firma del contrato

Fianza de cumplimiento EL PROVEEDOR, al momento de la suscripción del presente contrato o dentro de los 10- diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, deberá hacer entrega de una fianza de garantía de buen cumplimiento del Contrato, defectos, vicios ocultos u otras responsabilidades en que pudiera incurrir el PROVEEDOR, expedida por institución legalmente autorizada por el equivalente al 20% del monto total del Contrato, incluyendo I.V.A, en favor del Organismo Público Descentralizado denominado Universidad de Ciencias de la Seguridad del Estado de Nuevo León para garantizar el cumplimiento del contrato; lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 48 de la LAAyCSNL y artículo 5 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Nuevo León.

El PROVEEDOR ganador deberá entregar a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de LA UNIVERSIDAD las altas ante el IMSS e INFONAVIT del personal que brindará el servicio a LA UNIVERSIDAD, dentro de los 10 días hábiles posteriores a la firma del contrato, y cada vez que se dé de alta un nuevo elemento para la prestación de los servicios.

El PROVEEDOR entregará la Constancias de pago de la declaración del Impuesto sobre Nómina del último mes.

Entregables durante el desarrollo de la contratación

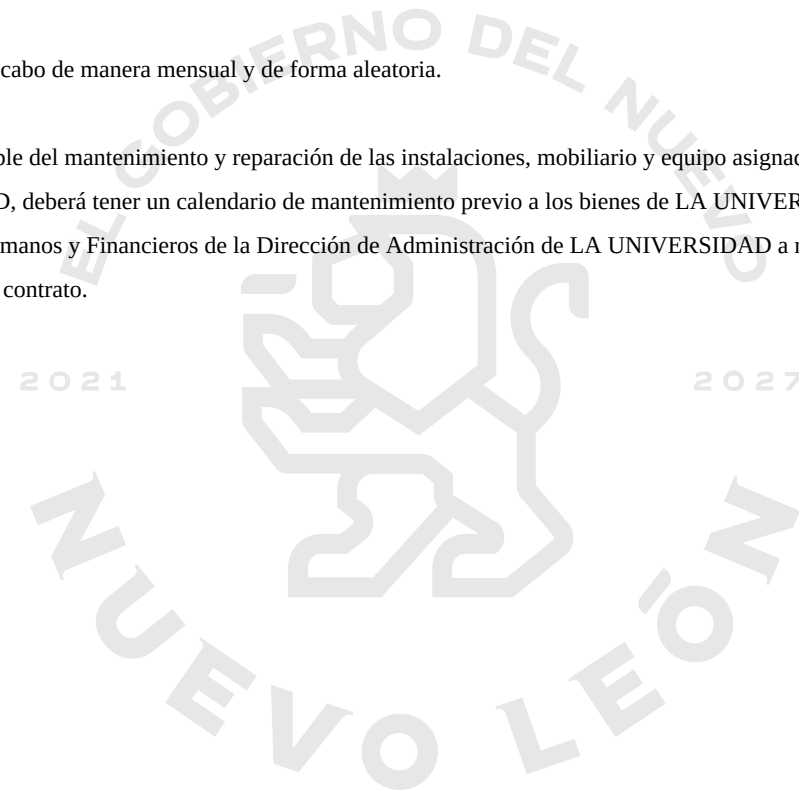
La entrega de los bienes y/o servicios deberán llevarse a cabo ante la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros, de la Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD quien deberá verificar los bienes y/o servicios recibidos, levantar un acta de entrega de recepción de los mismos, especificando claramente los bienes y/o servicios recibidos y anexándose a la misma la evidencia necesaria (evidencia fotográfica y/o documentación comprobatoria del suministro de bienes y/o prestación de los servicios. Lo anterior de acuerdo a la naturaleza del bien y/o servicios suministrados.

La Dirección de Administración, a través de la Jefatura de Recursos Humanos y el Área Médica de la UNIVERSIDAD realizará las supervisiones que considere pertinente, con objeto de evaluar los siguientes aspectos:

- La calidad del servicio prestado;
- La calidad de los alimentos suministrados;
- La higiene y buen estado de los alimentos;
- El cumplimiento de las normas establecidas;
- La opinión de los usuarios de los servicios de alimentación.

Estas evaluaciones se llevarán a cabo de manera mensual y de forma aleatoria.

El PROVEEDOR será responsable del mantenimiento y reparación de las instalaciones, mobiliario y equipo asignados, previo aviso y/o autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, deberá tener un calendario de mantenimiento previo a los bienes de LA UNIVERSIDAD el cual será entregado a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros de la Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD a más tardar 30 días naturales posteriores a la adjudicación del contrato.



Tiempos y lugares

Período de contratación

A partir del día siguiente del fallo definitivo o al término del contrato vigente al 15 de noviembre del 2025

Visita

La Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD, a través de la Jefatura de Recursos Materiales y el Área Médica, realizará la supervisión que considere pertinente, con objeto de evaluar los siguientes aspectos:

- La calidad del servicio prestado
- La calidad de los alimentos suministrados
- La higiene y un buen estado de los alimentos
- El cumplimiento de las normas establecidas
- La opinión de los usuarios de los servicios de alimentación

Tiempo de Entrega

La elaboración de los platillos y el servicio de los mismos se realizarán en la cocina y comedor de la Universidad, respectivamente.

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

- a) Desayuno: a partir de las 06:30 a las 8:30 horas.
- b) Comida: a partir de las 12:00 a las 14:30 horas
- c) Cena: a partir de las 18:00 a las 20:00 horas.

Los sábados el servicio de desayuno será a partir de las 07:00 horas y hasta las 9:00 horas. Excepcionalmente algunos 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, LA UNIVERSIDAD dará siempre aviso oportuno al PROVEEDOR, con la debida anticipación.

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

Lugar de prestación de contratación

El servicio de alimentación se prestará en las instalaciones de la Universidad de Ciencias de la Seguridad, ubicada en la Carretera Libre Monterrey — Saltillo, Km. 58, en Santa Catarina, Nuevo León C.P. 66350

Personal y garantías

Perfil del personal

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.

Responsable de entrega-recepción

Coordinadora de Recursos Humanos y Financieros de la Dirección de Administración

Garantías del producto o servicio

No se requiere garantías adicionales

Contratos

Contrato abierto

La presente contratación es de modalidad abierta, en el cual LA UNIDAD REQUIRENTE y/o LA UNIDAD USUARIA únicamente garantizará la contratación las cantidades señaladas en la ficha técnica como mínimo de 786 servicios y hasta un máximo de 2,352 servicios diarios, por lo que la cantidad señalada como servicios máximos son ilustrativas, y no representan una obligación de consumo ya que las cantidades solicitadas estarán condicionadas a las necesidades de LA UNIDAD REQUIRENTE y/o LA UNIDAD USUARIA.

Subcontratación

NO APLICA

Pagos y penalidades

Forma de pago

La Jefatura de Recursos Humanos de la Dirección de Administración de LA UNIVERSIDAD elabora y realiza el acopio de los listados de consumo del servicio de alimentación, para alumnos, personal de LA UNIVERIDAD y personal externo que realice actividades dentro de la Institución.

Una vez verificadas todos los listados y determinados los consumos válidos, se llenará el formato de Relaciones de Consumos de Alimentos.

La UNIVERSIDAD solo emitirá pagos al proveedor de manera mensual, una vez que La Titular haya autorizado, mediante firma autógrafa, el formato “Relación de Consumo de Alimentos”; y que el proveedor haya enviado su factura a la Coordinación de Recursos Humanos y Financieros, de LA UNIVERSIDAD, así como contar con el recurso previamente solicitado a la Secretaria de Finanzas y Tesorería General del Estado.

Penalidades

EL PROVEEDOR al tener un incumplimiento en cualquiera de los servicios de desayuno, comida o cena tendrá que cubrir el costo que LA UNIVERSIDAD erogare por la compra de comida para cubrir con las necesidades de alimentación, adicionado a esto EL PROVEEDOR estará obligado a pagar a LA UNIVERSIDAD como pena convencional el 20% de los servicios no recibidos.

Adicionales

Notas adicionales

No se cuenta con notas adicionales