

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

1. La Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos (Conaliteg), requiere de la prestación del servicio de comedor para lo cual se necesita que el licitante proporcione las siguientes cantidades:

| PARTIDA | | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA |
|---------|-----------------|-------------|-----------------|-----------------|
| 1 | TEQUESQUINÁHUAC | COMIDAS | 55,116 | 87,486 |
| | | BOX LUNCH | 3,007 | 4,773 |
| | | CEREAL | 2,662 | 4,226 |
| 2 | QUERÉTARO | COMIDAS | 67,364 | 106,927 |
| | | BOX LUNCH | 24,327 | 38,615 |
| | | CEREAL | 9,573 | 15,017 |

2. **NORMATIVIDAD**

El licitante deberá presentar copia certificada legible de los certificados vigentes de las siguientes normas:

- NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 “Sistemas de Gestión de Calidad-Requisitos” expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de calidad en el sector 30 “Hoteles y Restaurantes”. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.
- NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 “Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos-Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria” expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en el sector categoría G “Catering”. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.
- NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004 “Sistema de Gestión Ambiental” expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de Gestión Ambiental en el sector hoteles y restaurantes. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.
- NMX-SAST-001-IMNC-2008 "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA.
- Acreditar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios” mediante auditoría realizada en alguna de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de higiene establecidas en la norma NOM-251-SSA1-2009.
- Acreditar el cumplimiento de la NMX-F605-NORMEX-2004 mediante auditoría realizada en alguna de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, mismas que deberán contar con el Certificado Distintivo “H” que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

3. RESPONSABLES

3.1. Por la Conaliteg.

3.1.1. Administrador del contrato: servidor público competente para determinar el cumplimiento del contrato y la procedencia de la aceptación de los servicios, según lo establecido en el contrato.

3.1.2. Supervisor, servidor público competente para supervisar el cumplimiento del contrato y reportarlo al administrador del contrato.

3.2. Por EL LICITANTE ADJUDICADO, en cada comedor.

3.2.1. Nutriólogo: con cédula profesional de Nutriólogo, responsable de la operación diaria del servicio, de la elaboración y presentación de los menús y de atender cualquier reclamación de los supervisores o del administrador del contrato, y deberá acudir a las instalaciones mínimo una vez por semana.

3.2.2. Personal: el personal técnico especializado que incluya un supervisor, un cocinero con cedula profesional en gastronomía o mayora con 2 años de experiencia como mínimo y al menos 4 ayudantes de cocina y de limpieza del comedor.

4. VIGENCIA Y DEFINICIÓN DEL SERVICIO

La Conaliteg requiere contratar los servicios del 1 de abril de 2017 al 31 de diciembre de 2018.

Se requiere de una empresa que cuente con la infraestructura necesaria, personal técnico especializado en el ramo, procedimientos y equipos suficientes y adecuados, para que se encargue de la adquisición de insumos, su preparación y atención, garantizando que los servicios serán proporcionados con calidad, oportunidad, eficiencia y equilibrio que se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (lípidos, proteínas e hidratos de carbono) así como cumplir con las características de la dieta correcta.

Por lo anterior **el licitante deberá** acreditar su experiencia con por lo menos dos contratos vigentes con al menos dos años de antigüedad de comedores en institución gubernamental y/o iniciativa privada, presentando copia certificada del contrato debidamente formalizado.

5. COMIDA

5.1. Contenido. El servicio de comida que deberá proporcionar el licitante adjudicado a través del sistema de barra de autoservicio y atención al comensal en las mesas del comedor consiste en:

- a) Sopa: En porciones de 200 ml de sopa aguada, consomés o cremas
- b) Entremés: En porciones de 90 gr., pastas, arroz o verduras al vapor
- c) Frijoles: refritos o de olla
- d) Platillo principal: En porciones en crudo de 180 gramos para carne magra y 250 gramos para pollo, además de la guarnición que lo acompañe y un platillo vegetariano; se deberán ofrecer diariamente por turno además de al menos un guisado con carne, pollo, embutidos o pescado, como mínimo 4 porciones de cada una de las siguientes opciones de platillos con guarnición: carne asada, pechuga de pollo a la plancha, huevos al gusto y quesadillas. En el caso del turno corrido, se deberán tener estas opciones por cada hora de servicio.
- e) Postre: En porciones de 100 a 125 gramos; no deberán repetirse en la semana y en ningún caso se podrá dar como postre dulce empaquetado.
- f) Tortillas y pan
- g) Agua de fruta natural de sabores variados, considerando únicamente un sabor por día.
- h) Salsas o chiles en vinagre, de acuerdo con el platillo principal
- i) Barra de frutas y verduras frescas del día (desinfectadas y sin congelar) en cada servicio, consistente en: 3 tipos de frutas de la estación preparadas para servirse y 3 tipos de verduras, con 2 aderezos.

- j) El último viernes de cada mes se deberá proporcionar una comida especial como carnitas, barbacoa, mixiotes, mole, pozole o birria, como ejemplos, previa autorización del administrador del contrato, quién también podrá cambiar la fecha de este servicio.

5.2. Menú. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá presentar mensualmente y de forma calendarizada los menús semanales a partir del lunes, previa aprobación del administrador del contrato, indicando los valores nutrimentales, con al menos una semana de anticipación; cabe mencionar que los menús serán cíclicos.

6. BOX LUNCH

El servicio de box lunch se deberá proporcionar empacado y consiste en:

- a) Un refresco de 355 ml. (incluir sabor de cola y manzana de manera frecuente)
- b) Una fruta de la estación, limpia y desinfectada.
- c) Una barra energética (cereal, amaranto, multifrutas, etc.).
- d) Lunch consistente en alguna de las siguientes alternativas
 - Dos tortas, una de milanesa de res o pollo con una porción de 70 gramos, y una torta con dos rebanadas de jamón de cerdo o pavo (estas porciones deberán combinarse en forma variada) al gusto, más una ración de queso de 50 gramos tipo panela, manchego, Oaxaca o amarillo, con un cuarto de aguacate tipo hass de tamaño regular, una rebanada de tomate rojo tipo bola de tamaño regular, cebolla, frijoles naturales refritos, crema, mayonesa o mantequilla y rajas de chile jalapeño o chipotle; sándwich, croissant, sincronizada u hojaldra.
 - 2 hot dogs, cada uno con una porción de salchicha, con chile jalapeño y cebolla finamente picados, mayonesa, mostaza y salsa cátsup y 100 gramos de papas a la francesa.
 - 2 marinas, cada una con una porción 70 gramos de ensalada de pollo, atún o jamón o de pollo con mole, una ración de queso de 50 gramos tipo panela, manchego, Oaxaca o amarillo, un cuarto de aguacate tipo hass de tamaño regular y rajas de chile jalapeño o chipotle.
 - 3 quesadillas en tortillas de maíz o harina, cada una con una porción de queso de 50 gramos tipo panela, manchego o Oaxaca o una ración de 50 gramos de carne cocida de res o pollo tipo tinga, queso rallado, crema, lechuga finamente picada y salsa.
 - 2 hamburguesas, cada una con una porción de 70 gramos en cocido de carne de res o pollo tipo hamburguesa, con chile jalapeño y cebolla finamente picada, mayonesa, mostaza y salsa cátsup y 100 gramos de papas a la francesa.
 - Se pueden servir otros tipos de alimento similares, previa autorización del administrador del contrato.

7. OTROS SERVICIOS

7.1. CEREAL: consistente en 250 ml de leche, un plátano tabasco de 20 cm promedio y cereal variado en presentación individual de marcas reconocidas. Se requiere para la sede de Tequesquínahuac 50 servicios aproximadamente. a la semana, y 140 servicios aproximadamente. para la sede de Querétaro.

7.2. Se podrá solicitar servicio de box lunch para los diferentes eventos culturales y deportivos que celebre tanto la Conaliteg como su Sindicato, con una anticipación de al menos 3 días hábiles.

8. UBICACIONES, HORARIOS

| INMUEBLE | DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS |
|-----------------|--|
| TEQUESQUÍNÁHUAC | a) Lunes a Viernes: servicio de comida, corrido de 11:00 a 16:30 horas y de 18:00 a 20:00 horas. Sin embargo y de acuerdo a las necesidades del servicio se podrán dar comidas en cualquier horario. b) Servicios de box lunch y cereal será de acuerdo a la solicitud del administrador del contrato con anticipación de al menos dos días hábiles c) Sábados y domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico del administrador del contrato con anticipación de al menos 1 días hábiles. d) Los días de descanso obligatorio serán los establecidos en la Ley Federal del Trabajo, cualquier |

| INMUEBLE | DÍAS Y HORARIOS REQUERIDOS |
|-----------|--|
| | cambio será notificado por escrito o correo electrónico con al menos una semana de anticipo. |
| QUERÉTARO | a) Lunes a Viernes: servicio de comida, horario de acuerdo a necesidades, de 10:00 a.m. a 1h30 a.m. (del siguiente día). *Esto abarca turnos laborales de 8 y 12 horas. b) Servicio de box lunch y cereal, será de acuerdo a la solicitud del administrador del contrato con anticipación de al menos dos días hábiles c) Sábados y domingos previa solicitud por escrito o correo electrónico el administrador del contrato con anticipación de al menos 1 día hábil. d) Los días de descanso obligatorio serán los establecidos en la Ley Federal del Trabajo, cualquier cambio será notificado por escrito o correo electrónico con al menos una semana de anticipo. |

El administrador del contrato notificará a EL LICITANTE ADJUDICADO vía correo electrónico, con un mínimo de 12 horas de anticipación, las fechas en que suspenderá total o parcialmente las labores del servicio del comedor. La Conaliteg podrá modificar los horarios de prestación del servicio previo aviso al LICITANTE ADJUDICADO con al menos una semana de anticipación.

9. PERSONAL

- 9.1. El licitante adjudicado deberá presentar la relación del personal que prestará el servicio en cada comedor; esta relación deberá ser actualizada cuando cambien a sus elementos y deberá contener, como mínimo, los siguientes datos:
- Nombre.
 - RFC.
 - Número de afiliación al IMSS, así como “carta de aceptación” por parte del IMSS en donde se haga constar que la plantilla que presta el servicio en las dos sedes tiene autorización permanente de acudir al IMSS para cualquier tipo de atención médica.
 - Certificado Médico.
 - Análisis microbiológicos.
 - Fotografía.
- 9.2. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá presentar al administrador del contrato copia de las liquidaciones bimestrales de cuotas obrero-patronales del personal que proporcionará el servicio, dentro de los 30 días naturales posteriores a la conclusión de cada bimestre o escrito emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social donde manifieste que EL LICITANTE ADJUDICADO no tiene adeudos con ese Instituto.
- 9.3. El personal tiene prohibido utilizar oficinas, áreas verdes, teléfonos oficiales, mobiliario, equipo de oficina y cómputo propiedad de la Conaliteg ubicados fuera del comedor.
- 9.4. La Conaliteg se reserva el derecho de solicitar a EL LICITANTE ADJUDICADO la sustitución de cualquier trabajador en caso de indisciplina, por constantes ausencias, negligencia o por demostrar escasos conocimientos sobre su trabajo.
- 9.5. El nutriólogo deberá estar presente en el comedor desde el inicio hasta el final de las labores mínimo una vez por semana y debe ser localizable por teléfono, por lo que proporcionará su número de teléfono celular, al administrador del contrato
- 9.6. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá proporcionar a su personal de manera obligatoria, al menos tres uniformes que incluirán: cofias, cubre bocas, zapatos de piel con suela antiderrapante, delantales, bata o filipina larga y mandil o casaca, y supervisar que su personal traiga las uñas cortas, sin accesorios y el cabello recogido y no usar maquillaje y que porte el uniforme limpio y completo, de conformidad con la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 o 2015.
- 9.7. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá expedir a su personal, credenciales para identificarlos como empleados del servicio de comedor, mismas que deben incluir el número de seguridad social del IMSS y las deberán portar a la vista dentro de las instalaciones, con mica y broche.

- 9.8. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá proporcionar un sistema electrónico de registro para la entrada y salida diaria de todo su personal que generará una lista de asistencia que formulará con el administrador del contrato y deberán cumplir con cualquier otro requisito que imponga la Conaliteg para este control.
- 9.9. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá responder por los daños y perjuicios que cause su personal al prestar el servicio a través de una póliza de responsabilidad civil contra daños físicos, morales y perjuicios a favor de las personas a las que está destinado el servicio de esta licitación o de la Conaliteg, por un monto de \$1,000,000.00, dentro de los 10 días posteriores a la firma del contrato.
- 9.10. El personal del LICITANTE ADJUDICADO deberá realizar diariamente al concluir con los servicios de comedor, la limpieza de la cocina, comedor y todo aquel elemento intrínseco al servicio como son de manera enunciativa y no limitativa: manteles, mesas, quemadores, estufas, refrigeradores, estantería y tapetes, con sus propios recursos.
- 9.11. EL LICITANTE deberá presentar copia certificada de al menos 50 constancias de los cursos de capacitación impartidos a su personal con antigüedad no mayor a dos años, en apego a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 sobre el manejo higiénico de alimentos preparados, emitidas por la Secretaría de Turismo (SECTUR), anexando copia certificada del documento expedido por la SECTUR que acredite al capacitador.

10. COMENSALES

- 10.1. El uso del comedor en las sedes de la Conaliteg, estará destinado, sin distinción para todo el personal que labora en ella, así como para prestadores de servicio social y prácticas profesionales.
- 10.2. En cuanto al uso del comedor para las visitas de funcionarios públicos de otras dependencias estas podrán comer en las instalaciones del comedor y el prestador del servicio, deberá respetar los precios establecidos en el contrato. La facturación de estas comidas se hará de forma independiente al contrato, y se enviara a la Dirección de Recursos Financieros con el soporte correspondiente, para que sean pagadas por la Conaliteg en los casos que se trate de invitados especiales de eventos propios de la Conaliteg-
- 10.3. Los visitantes que no sean funcionarios El LICITANTE ADJUDICADO cobrará de manera independiente a estas visitas, siempre y cuando lo autorice el administrador del servicio, porque las visitas están prestando un servicio a la Conaliteg o están acompañados de un trabajador de la Conaliteg.

11. REGISTRO

- 11.1. Para el uso del comedor, los comensales de la Conaliteg registrarán su ingreso a través de un sistema electrónico de control, listas de asistencia o boletos autorizados por el administrador del contrato.
- 11.2. El licitante adjudicado debe proporcionar el sistema electrónico de control para registro de comensales (equipo de cómputo con software, lectores ópticos, de credenciales, de huella digital, de iris o equipos similares) que sean compatibles para la conexión a la red interna de la-Conaliteg, para obtener el registro de la cantidad de alimentos proporcionados.

12. CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS

- 12.1. EL LICITANTE ADJUDICADO brindará el servicio directo a las mesas cuando así le sea requerido por el supervisor, en eventos especiales (hasta 30 eventos por contrato).
- 12.2. El licitante o su representante legal presentará Carta bajo protesta de decir verdad, debidamente firmada en donde manifieste que en caso de ser el proveedor adjudicado se compromete a realizar y entregar la información siguiente: EL LICITANTE ADJUDICADO, deberá presentar antes del inicio del servicio y cada seis meses los resultados favorables de los análisis clínicos practicados al personal que prepara los alimentos en las instalaciones de la Conaliteg, que incluirán: Amiba en fresco, exudado faríngeo con antibiograma, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, lecho ungueal química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y/o cultivo de uñas, coprocultivo y superficies vivas e inertes y/o cultivo de manos dichos análisis deberán ser realizados por laboratorio(s) clínico(s)

acreditado(s) ante la E.M.A., anexando copia simple legible de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó dicho laboratorio clínico se encuentran incluidas en su anexo técnico. Los resultados de los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano.

- 12.3. Los sobrantes o desperdicios que se generen en el comedor no podrán servirse o utilizarse bajo ninguna circunstancia en los días subsecuentes, ni permanecer dentro de los refrigeradores de EL LICITANTE ADJUDICADO, el retiro lo realizará él mismo.
- 12.4. El supervisor deberá presentar un control estricto del PEPS (primeras entradas primeras salidas) de los insumos almacenados y este registro se mantendrá a disposición del administrador del contrato para su supervisión en cualquier momento y deberá de solucionar cualquier falla o queja que el Administrador del contrato le indique.
- 12.5. El supervisor deberá responder a las recomendaciones o reclamaciones que le presente el administrador del contrato a través de actas administrativas que se levantarán en el momento que se detecte un incumplimiento en un servicio o insatisfacción en el sabor y sazón de los alimentos, si es el caso, éstos deberán ser retirados inmediatamente.
- 12.6. EL LICITANTE ADJUDICADO debe acreditar el cumplimiento de las normas NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”, NMX-F-605-NORMEX-2004 y NOM-127-SSA1-1994 con los documentos que serán señalados por la convocante.
- 12.7. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá tomar muestras de alimentos diariamente, conservándolos por 48 horas en refrigeración a fin de que tengan a la disposición del personal de la Conaliteg para su supervisión y, en su caso, análisis conforme a los lineamientos de la Ley General de Salud, en un laboratorio acreditado por la EMA.
- 12.8. El licitante adjudicado deberá asegurarse de cumplir con las siguientes medidas:
 - a) No dejar ollas ni utensilios sobre el piso ni trastos sucios al término del servicio.
 - b) Designar un lugar específico para guardar los enseres de limpieza.
 - c) Desinfectar los utensilios y cubiertos diariamente con algún método de desinfección según la norma NOM-251-SSA1-2009.
- 12.9. EL LICITANTE ADJUDICADO será responsable de cubrir los gastos generados por la recolección de residuos no peligrosos (basura) orgánica, derivada del mismo servicio de comedor. Y deberá presentar copia simple de permiso ó licencia sanitaria de la empresa que proporcionará el servicio de recolección.

13. VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR EN LAS SEDES

Es importante mencionar que habrá visitas de sitio por parte de los licitantes de carácter voluntario en las sedes, para que puedan verificar el estado de las instalaciones. Donde se levantara un acta con lista de asistencia de los licitantes participantes, mismas que se realizaran el día 27 de marzo del presente año a las 10:00 horas en la sede de Tequesquínahuac y a las 16:00 horas en la sede de Querétaro.

14. INSUMOS

14.1. Insumos proporcionados por el licitante adjudicado.

- a) Frutas de la estación, para preparar aguas de sabores.
- b) Carnes de primera calidad (de res, cerdo y pollo), para garantizar la calidad de estos insumos, el licitante deberá acreditar su origen de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal), asimismo se requiere carta certificada de respaldo expedida por dichos proveedores TIF, dirigida a la convocante e indicando el número de la licitación en la que indique expresamente que se compromete con éste a suministrarle calidad y cantidad de los insumos de cárnicos (de res, cerdo y pollo) y embutidos requeridos para la preparación de los alimentos, debiendo estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple legible

de su poder notarial e identificación oficial vigente.

Además, para el caso de la carne de res, el licitante debe presentar copia certificada, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne de res que se oferta en el presente procedimiento, se encuentra libre de esta sustancia, expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF de donde procede la carne res que se oferta, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y contar con antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio de alimentos.

En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF). El licitante deberá presentar el certificado TIF del rastro o establecimiento de origen de la materia prima, así como comprobar que adquiere los insumos cárnicos y sus derivados en dicho rastro o establecimiento, mediante la presentación de facturas con antigüedad no mayor a seis meses a nombre del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos para alguna de las instalaciones en donde preste actualmente el servicio de comedor.

- c) Embutidos: Únicamente jamón de pavo o de pierna de cerdo y salchichas de pavo o de cerdo, de grado de calidad fino, con al menos 16% de proteína animal por cada 100 gramos. Podrán entregar otros embutidos de semejante valor nutricional previa autorización del administrador del contrato.
- d) Productos lácteos enteros o descremados, pasteurizados y podrán ser en sabor natural, chocolate, vainilla o fresa, yogurt natural de 125 gramos, yogurt para beber de frutas 250 mililitros y quesos tipo panela, blanco o fresco, oaxaca, manchego y cottage.
- e) Frutas limpias, en óptimas condiciones intrínsecas y virtuales, maduras y ser de la temporada.
- f) Verduras limpias y desinfectadas, en óptimas condiciones intrínsecas y virtuales.

14.2. Características y marcas

| NO. | INSUMO | CARACTERÍSTICAS Y MARCAS |
|------------------|--------------------------|---|
| Cárnicos | | |
| 1 | Res | Bola o centro de cara. Carne magra Falda, concha o empuje Planchuela Bola selecta |
| 2 | Cerdo | Cabeza de lomo, lomo o pierna. |
| 3 | Pollo | Pierna y muslo o pechuga. Pechuga aplanada sin hueso Pechuga entera Menudencias |
| 4 | Pescado y/o mariscos | Filete, frescos y de primera calidad. |
| 5 | Embutidos | San Rafael, Peñaranda, Parma (de igual o superior calidad). |
| Lácteos | | |
| 6 | Leche pasteurizada | Alpura, Lala, Nutri leche (de igual o superior calidad). |
| 7 | Quesos en general | Volcanes, Lala, Alpura (de igual o superior calidad). |
| 8 | Crema | Alpura, Lala, Lincott (de igual o superior calidad). |
| 9 | Yogurt | Danone, Nestle, Yoplait (de igual o superior calidad). |
| Abarrotes | | |
| 10 | Aceite de soya o girasol | Nutrioli, Mazola, 1-2-3 (de igual o superior calidad). |
| 11 | Aceite de oliva | Ibarra azul, extra virgen (de igual o superior calidad). |
| 12 | Arroz | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |

| NO. | INSUMO | CARACTERÍSTICAS Y MARCAS |
|-----|--|---|
| 13 | Ate moreliano | La Costeña, Herdez (de igual o superior calidad). |
| 14 | Atún en agua o aceite | Dolores, Herdez, Nair (de igual o superior calidad). |
| 15 | Granola | Dulcerel (de igual o superior calidad). |
| 16 | Chiles en vinagre | La Costeña, Herdez, San Marcos (de igual o superior calidad). |
| 17 | Cóctel de frutas o frutas solas en almíbar | La Pasiega, Herdez, La Costeña (de igual o superior calidad). |
| 18 | Consomé | Knor Suiza, Magui (de igual o superior calidad). |
| 19 | Flan | D´Gari, Jello (de igual o superior calidad). |
| 20 | Frijol flor de mayo | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |
| 21 | Frijol negro | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |
| 22 | Garbanzo | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |
| 23 | Gelatina | D´Gari, Jello (de igual o superior calidad). |
| 24 | Haba | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |
| 25 | Huevo blanco o rojo | Bachoco, Calvario (de igual o superior calidad). |
| 26 | Leche condensada | Nestle (de igual o superior calidad). |
| 27 | Lenteja | Morelos, Verde Valle (de igual o superior calidad). |
| 28 | Mayonesa | Mc Cormick, Kraft, Hellman´s (de igual o superior calidad). |
| 29 | Miel de abeja | Carlota (de igual o superior calidad). |
| 30 | Mole rojo almendrado en pasta | Don Pancho, Doña María (de igual o superior calidad). |
| 31 | Mole verde almendrado en pasta | Don Pancho, Doña María (de igual o superior calidad). |
| 32 | Mostaza | McCormick, Frenchs, Kraft (de igual o superior calidad). |
| 33 | Nuez en mitad de buena calidad | A granel. |
| 34 | Pan blanco de caja | Bimbo, Wonder (de igual o superior calidad). |
| 35 | Sal de mesa | La Fina, Clara, Elefante (de igual o superior calidad). |
| 36 | Salsa catsup | Del monte, Clemente Jacques (de igual o superior calidad). |
| 37 | Salsa mil islas | Clemente Jacques, kraft (de igual o superior calidad). |
| 38 | Salsa picante | Valentina (de igual o superior calidad). |
| 39 | Sopa de pasta | La moderna, Lara, Barilla (de igual o superior calidad). |
| 40 | Suavizador de carne | Tones, McCormick (de igual o superior calidad). |
| 41 | Tortillas de harina | Tia Rosa, Wonder (de igual o superior calidad). |
| 42 | Vainilla | Derman (de igual o superior calidad). |
| 43 | Vinagre de manzana | La Costeña, Clemente Jacques (de igual o superior calidad). |
| 44 | Hielo en cubitos | Fiesta (de igual o superior calidad). |

- 14.3.** Entradas de insumos. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos que establezca la Conaliteg para las entradas de insumos con los que preparará los alimentos. No se recibirán insumos que no cumplan con los requisitos mínimos de calidad e higiene y marca. Todos los insumos serán verificados por el supervisor y serán rechazados cuando no cumplan con lo establecido en el presente anexo. El administrador del contrato tiene la facultad de solicitar el cambio de los productos utilizados cuando no cumplan con la calidad que se requiere.
- 14.4.** El licitante deberá contar con un mínimo de cuatro equipos vehiculares exclusivos para el transporte de alimentos, con equipo de refrigeración y caja seca para el traslado y manejo de los insumos que se utilizaran para la preparación de alimentos, presentando copia certificada de las facturas de dichos vehículos, así como de los equipos de refrigeración y las tarjetas de circulación en copia simple legible a nombre del licitante. Asimismo, deberá presentar copia certificada de la auditoria sanitaria y monitoreo ambiental de cada vehículo con base a la NOM-251-SSA1-2009 y expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), con una antigüedad no mayor a tres meses. Asimismo deberá presentar copia simple de la acreditación vigente del organismo certificador para expedir dicho certificado ante la EMA del laboratorio.
- 14.5.** El gas, el agua potable para la limpieza y energía eléctrica, serán proporcionados por la Conaliteg, así como baños, lockers y demás servicios necesarios para el aseo y uso del personal del licitante adjudicado. Los garrafones de agua, para cocinar alimentos y preparación de aguas de sabor, deberán ser proporcionados por EL LICITANTE ADJUDICADO.

15. FUMIGACIÓN

- 15.1. El licitante o su representante legal presentará Carta bajo protesta de decir verdad, debidamente firmada en donde manifieste que en caso de ser el proveedor adjudicado se compromete a fumigar el área destinada a la producción de los platillos y presentará mensualmente al Administrador del Contrato, la factura del servicio acompañada del certificado de aplicación correspondiente en el que se acredite que utiliza productos autorizados por la COCLOPLAFEST.
- 15.2. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá presentar copia del contrato de fumigación celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado para la vigencia del contrato; anexando copia simple de la licencia sanitaria de la empresa que proporcionará el servicio de fumigación. Presentar las últimas 6 facturas mensuales con su correspondiente certificado de aplicación donde se demuestre que se usan productos autorizados por la CICLOPLAFEST.
- 15.3. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá proporcionar el servicio de fumigación una vez al mes y cada que se requiera-en las áreas de comedor y cocina.

16. EQUIPO DE COCINA Y UTENSILIOS

- 16.1. EL LICITANTE ADJUDICADO deberá proporcionar, el equipo necesario de acuerdo a la siguiente tabla y utensilios en buenas condiciones para la correcta prestación del servicio y cambiarlos en cuanto presenten grietas, despostillados, percutidos, doblados etc. (la loza, jarras, ollas, cacerolas por mencionar algunos).

| Tequesquínahuac (Partida 1) | | Querétaro (Partida 2) | |
|-----------------------------|---|-----------------------|---|
| Cantidad concepto | | Cantidad concepto | |
| 1 | Tarima ranurada para almacenaje, 1360 kg. | 2 | Tarima ranurada para almacenaje |
| 1 | Manguera de prelavado - llave mezcladora | 3 | Manguera de prelavado |
| 1 | Manguera de 1.21 mts | 3 | Lavamanos |
| 1 | Regadera de 0.06 mts | 9 | Anaqueles epoxico |
| 1 | Anaqueles epoxico 0.91 x 0.45 x 1.81 cuatro entrepaños | 1 | Sistema de filtración de agua |
| 1 | Sistema de filtración de agua | 3 | Llave para llenado y lavado de marmita y sartén |
| 2 | Lavamanos | 1 | Bascula electrónica de recibo |
| 3 | Llave para llenado y lavado de marmita y sartén | 2 | Fregadero triple tarja |
| 1 | Manguera de prelavado | 3 | Mezcladora de 8" a la pared |
| 1 | Manguera de 1.21 mts de largo, regadera de 0.06 mts de diámetro | 21 | Manguera de conexión |
| 1 | Anaqueles epoxico 1.05 x 0.45 x 1.81 cuatro entrepaños | 11 | Contra canasta de acero |
| 2 | Anaqueles epoxico 1.52 x 0.45 x 1.82 cuatro entrepaños | 2 | Llave de cubierta |
| 1 | Manguera de prelavado con llave mezcladora | 1 | Repisa a muro |
| 2 | Anaqueles epoxico 1.21 x 0.45 x 1.81 cuatro entrepaños | 1 | Congelador |
| 1 | Bascula electrónica de recibo | 2 | Refrigerador de dos puertas |
| 2 | Fregadero triple tarja | 1 | Estufa seis quemadores y horno |
| 3 | Mezcladora de 8" a la pared | 6 | 6 manguera conexión a gas |
| 16 | Manguera de conexión | 1 | Fogón doble |
| 9 | Contra canasta de acero | 4 | Mesa de trabajo con piso |

| Tequesquináhuac (Partida 1) | | Querétaro (Partida 2) | |
|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|
| Cantidad concepto | | Cantidad concepto | |
| 1 | Rejilla de piso con charola | 1 | Fregadero sencillo |
| 2 | Repisa a muro | 1 | Carro para charolas |
| 1 | Congelador | 1 | Lava vajillas |
| 1 | Refrigerador de dos puertas | 1 | Base para lava loza |
| 2 | Campana de extracción | 1 | Gabinete cerrado con respaldo |
| 1 | Mesa de ajuste | 1 | Repisa cubre estornudos |
| 1 | Estufa cuatro quemadores y horno | 1 | Refrigerador de una puerta |
| 7 | Manguera conexión a gas | 1 | Carro para charolas y cubiertos |
| 1 | Plancha freidora | 1 | Mesa de trabajo con tarja |
| 2 | Base línea de mesa marca | 1 | Plancha de sobre poner a gas |
| 1 | Fogón doble | 2 | Base de línea de mesa |
| 1 | Mesa de trabajo con piso | 1 | Baño maria a gas en gabinete para 6 insertos |
| 1 | Rack a muro | 2 | Riel para charolas |
| 1 | Fregadero sencillo | 2 | Rack a muro triple para charolas |
| 2 | Carro para charolas | 1 | Repisa a muro canastillas |
| 1 | Lava vajillas | 1 | Garabato contra muro doble |
| 1 | Base para lava loza | 1 | Rejilla de piso con charola |
| 1 | Gabinete para platos 1 | 1 | Enfriador para garrafón |
| 1 | Repisa cubre estornudos | 2 | Microondas |
| 1 | Refrigerador de una puerta | | |
| 1 | Gabinete cerrado para químicos | | |
| 1 | Enfriador para garrafón | | |
| 2 | Microondas | | |

17. MANTENIMIENTO

EL LICITANTE ADJUDICADO deberá dar mantenimiento preventivo y/o correctivo a la cocina y comedor, de acuerdo a las necesidades que se presenten en ese momento a fin de garantizar un óptimo funcionamiento del mismo.

18. FACTURACIÓN

18.1 La recepción de facturas para su revisión y validación de la partida 1 Tequesquináhuac se llevará a cabo en la Subdirección de Servicios Generales, ubicada en el primer piso Martin Luis Guzman S/N Colonia Nueva Ferrocarrilera Tlalnepantla de Baz, Estado de México.

18.2 La recepción de facturas para su revisión y validación de la partida 2 Querétaro se llevará a cabo en el área de Servicios de la Unidad de Administración y Apoyo Técnico Querétaro, ubicada en el primer piso Avenida Acueducto No. 2, Parque Industrial Bernardo Quintana, El Marqués Querétaro, C.P. 76246, El Marqués, Querétaro.

**FORMATO DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
ESCRITO DE COMPROMISOS TÉCNICOS Y LEGALES**

_____ de _____ de _____ (1)

**COMISION NACIONAL DE LIBROS
DE TEXTO GRATUITOS
PRESENTE**

Me refiero al procedimiento de Licitación Pública Electrónica Nacional No. _____ en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la propuesta que se contiene en el presente sobre.

De la misma forma, mi representada declara bajo protesta de decir verdad y apercibida de las penas en que incurrirán los que declaran falsamente ante autoridad distinta a la judicial que:

- 1) Es de nacionalidad mexicana.
- 2) La propuesta técnica presentada, ampara las partidas _____ y corresponden a las solicitadas en la convocatoria de esta licitación
- 3) Acepta y se compromete a dar estricto cumplimiento a las especificaciones técnicas de los insumos y en la prestación del servicio, en estricto apego a lo requerido en el Anexo VIII.
- 4) Cuenta física, jurídica y operativamente con la infraestructura, equipo, personal técnico especializado en el ramo y procedimientos para proporcionar el servicio de comedor dentro de las instalaciones que la Conaliteg tiene para tal fin y se encuentran ubicadas en Tequesquináhuac y Querétaro
- 5) Garantizará que los servicios sean proporcionados con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto.
- 6) Cumple con las normas solicitadas en el **Anexo VIII**
- 7) Se compromete a mantener productos de alta calidad o de marcas de prestigio, durante la vigencia del contrato, así como a atender las solicitudes o recomendaciones que al respecto le haga la Conaliteg.
- 8) Se sujetará a la evaluación que para tales efectos realice la Conaliteg.
- 9) Se compromete a conservar las instalaciones de la Comisión en óptimas condiciones, así como a responder por cualquier desperfecto que mi personal ocasione en los mismos.
- 10) La entrega de los insumos y la prestación del servicio, que ampara la propuesta técnica presentada, será libre a bordo en las instalaciones de la Conaliteg y a entera satisfacción de esta.
- 11) Se compromete, en caso de resultar adjudicado, a no subcontratar ni cederá parcial o totalmente los derechos y obligaciones que se deriven del contrato que le sea asignado, excepto los derechos de cobro.
- 12) La totalidad de los servicios que oferta y entregara, cumplen satisfactoria y cabalmente con las especificaciones requeridas en el texto de la convocatoria y sus anexos, están libres de defectos y vicios ocultos y en caso de ser adjudicado, los servicios cumplirán con las mismas características a las ofertadas.
- 13) Durante la presente licitación y en caso de ser adjudicado guardaré la más estricta confidencialidad en relación a lo que se derive del servicio prestado, a la información y documentación que nos sea proporcionada para la prestación del mismo y durante la vigencia del servicio. En el entendido de que de no manifestarme con veracidad, acepto que ello sea causa de rescisión del contrato celebrado con la Conaliteg.
- 14) Asumiré la responsabilidad total en caso de que al presentar su oferta y su cumplimiento infrinja patentes, marcas o violen derechos de la propiedad industrial de cualquier índole

A T E N T A M E N T E

(Nombre y firma del apoderado o representante legal que se indica en el formato de personalidad jurídica del licitante)

FORMATO DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
FORMATO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA
Convocatoria a la Licitación Pública Electrónica Nacional
No LA-011L6J001-E27-2017

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------|------------|
| Nombre del licitante: | Registro Federal de Contribuyentes: | Hoja Núm.: |
| Dirección: | | |
| Teléfono: | | |
| Fecha: | | |

| PARTIDA | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | PRECIO UNITARIO | MONTO MÍNIMO | MONTO MÁXIMO |
|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|--------------|
| 1 | TEQUESQUINÁHUAC | COMIDAS | 55,116 | 87,486 | | |
| | | BOX LUNCH | 3,007 | 4,773 | | |
| | | CEREAL | 2,662 | 4,226 | | |
| SUBTOTAL | | | | | | |
| IVA | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | |
| 2 | QUERÉTARO | COMIDAS | 67,364 | 106,927 | | |
| | | BOX LUNCH | 24,327 | 38,615 | | |
| | | CEREAL | 9,573 | 15,017 | | |
| SUBTOTAL | | | | | | |
| IVA | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | |

Bajo protesta de decir verdad declaro que:

- 1) Los precios ofertados serán en moneda nacional permanecerán fijos hasta el término de la vigencia del contrato.
- 2) Esta proposición tendrá una vigencia obligatoria hasta la conclusión total del contrato.
- 3) Las condiciones ofrecidas son de acuerdo con la convocatoria de la presente licitación.

(Nombre y firma del apoderado o representante legal que se indica en el formato de personalidad jurídica del licitante)

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada licitante, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado.