

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 09100001-001-08

SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE

ANEXO 4 C

PARTIDA No. 3

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

TIEMPO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

DIAS HÁBILES OFICIALES.

HORARIO

EL HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SERA DE 13:00 A 16:00 HORAS.

LUGAR DE PRESTACIÓN EL SERVICIO:

EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, OBJETO DE ESTA LICITACIÓN SE REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE, UBICADO EN EL KM 12+000 CARRETERA QUERÉTARO GALINDO EN EL MUNICIPIO DE PEDRO ESCOBEDO EN EL ESTADO DE QUERÉTARO.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- 1 CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL PROVEEDOR SE COMPROMETE A PRODUCIR Y PROPORCIONAR **80 COMIDAS** DIARIAS COMO MINIMO.
- 2 ESCRITO EN EL QUE SEÑALEN QUE CONOCEN QUE LOS EMPLEADOS CON DERECHO AL SUBSIDIO DE LA COMIDA CUBRIRAN EL CONSUMO DE SU COMIDA POR UN IMPORTE DE \$8.00 EN EFECTIVO, Y EL IMT CUBRIRA MENSUALMENTE EL RESTO DEL IMPORTE DE LA COMIDA
- 3 CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN LA QUE MANIFIESTE QUE CUENTA CON LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y TRANSPORTE NECESARIOS, ADECUADOS Y EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO PARA ALMACENAR, CONSERVAS Y DISTRIBUIR HACIA LOS COMEDORES, LA MATERIA PRIMA EN OPTIMAS CONDICIONES DE SANIDAD E HIGIENE.
- 4 EL PROVEEDOR DEBERA PRESENTAR POR ESCRITO, UN PROGRAMA DE ABASTO DE MATERIA PRIMA PLANEADO, QUE GARANTIZE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.
- 5 EL PROVEEDOR DEBERA PRESENTAR ESCRITO EN EL QUE ESPECIFIQUE COMO REALIZA SUS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD PARA GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS QUE SE PREPAREN, CUMPLAN CON LAS NORMAS DE SANIDAD Y BROMATOLOGICAS, TANTO A SU ARRIBO, DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y A SU SALIDA HACIA LOS COMEDORES.
- 6 EL LICITANTE DEBERA COMPROMETERSE POR ESCRITO A NO PREPARAR O VENDER CUALQUIER BEBIDA ALCOHOLICA.
- 7 EL PROVEEDOR SE OBLIGARA POR ESCRITO A PRESENTAR FISICAMENTE EN EL LUGAR DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS EN LUGAR VISIBLE EL MENU DEL DIA.
- 8 LOS PARTICIPANTES DEBERAN PRESENTAR CARTA COMPROMISO EN DONDE MANIFIESTA QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO ENTREGARÁN AL CONVOCANTE, EN UN LAPSO NO MAYOR DE 20 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA ASIGNACION DEL CONTRATO, UNA PÓLIZA DE SEGURO QUE CUBRA EL RIESGO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR DAÑOS OCASIONADOS A TERCEROS EN SU PERSONA, BIENES MUEBLES E INMUEBLES QUE PUDIERAN SER DAÑADOS POR PARTE DE SUS TRABAJADORES HASTA POR UN MONTO DE \$ 150,000.00 (CIENTO CINCUENTA MIL PESOS 00/100 M.N.)
- 9 LOS PARTICIPANTES PRESENTARAN EN LA OFERTA TECNICA, EN HOJAS MEMBRETADAS DE LA EMPRESA Y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD COMPROMETIENDOSE A CUMPLIR LOS SIGUIENTES ESCRITOS:
- 10.1 EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR POR ESCRITO QUE LAS CONDICIONES DE SALUD DE SUS EMPLEADOS SEAN LAS REQUERIDAS PARA EL TIPO DE FUNCIONES QUE DESEMPEÑA.

- 10.2 QUE PRESENTARÁ CERTIFICADO MEDICO JUNTO CON LOS RESULTADOS DE ANALISIS DE LABORATORIO QUE ESTEN ACREDITADOS ANTE INSTITUCION OFICIAL DEL PERSONAL CON EL QUE PRESTARA EL SERVICIO.
- 11 ESCRITO EN EL QUE SE COMPROMETE A QUE EL USO DE LAS INSTALACIONES, EL EQUIPO, LOS ENSERES DE COCINA Y COMEDOR SERAN EXCLUSIVAMENTE PARA EL SERVICIO EN EL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE Y PARA LAS PERSONAS AUTORIZADAS POR ESTE.
- 12 ESCRITO EN EL QUE SE OBLIGA A RESPONDER POR TODO EL EQUIPO, ENSERES DE COCINA Y COMEDOR QUE SE DAÑEN O DETERIOREN POR EL MAL USO, DOLO, NEGLIGENCIA Y/O MALA FE DE SUS EMPLEADOS, DAÑOS A TERCEROS POR EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES, IGUALMENTE SE OBLIGA A REPONER LOS MATERIALES DE CONSUMO COMO SON: CUBIERTOS, VASOS, JARRAS Y PLATOS QUE SE EXTRAVIEN Y DETERIOREN O DAÑEN POR PARTE DE SUS EMPLEADOS EN EL SERVICIO, EN TAL SENTIDO, EL PROVEEDOR DEBERA TENER UN CONTROL ESTRICTO DEL INVENTARIO DE ESTOS Y EN SU CASO DE INMEDIATO SUSTITUIRLOS, ASIMISMO Y EN SU MOMENTO REPORTARA POR ESCRITO A LA DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN QUERETARO, TODAS LAS ANOMALIAS Y FALLAS QUE OBSERVE EN LAS INSTALACIONES Y EQUIPO, ASI COMO LAS DIFICULTADES QUE LLEGASE A TENER CON LOS EMPLEADOS DE LA MISMA.
- 13 ESCRITO EN EL QUE ACEPTA LA RESPONSABILIDAD DE LA LIMPIEZA DE LAS AREAS QUE OCUPAN EL COMEDOR Y LA COCINA, ASI COMO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO QUE EN LAS INSTALACIONES SE ENCUENTRAN, INCLUYENDO LA LIMPIEZA DE CAMPANAS EXTRACTORAS, CON SUS PROPIOS EMPLEADOS.
- 14 ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE EN CASO DE RESULTAR EL PORVEEDOR GANADOR CONJUNTAMENTE CON LA DIVISIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, LEVANTARA UN INVENTARIO EN FORMA MENSUAL Y A REPORTARLO POR ESCRITO AL MISMO, A FIN DE NO INCURRIR EN FALLAS DE INSUFICIENCIA QUE AFECTEN A LA PRESTACION DEL SERVICIO.
- 15 ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE CUENTA CON TODOS LOS ELEMENTOS MATERIALES Y HUMANOS PARA PRESTAR EL SERVICIO, Y QUE ES EL UNICO RESPONSABLE PARA CUMPLIR CON SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN GENERAL Y LABORALES EN PARTICULAR, POR LO QUE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA EL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE ADQUIRIRA EL CARACTER DE PATRON DIRECTO O SUSTITUTO DEL PERSONAL QUE EJECUTA LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTA LICITACION.
- 16 ESCRITO EN EL QUE ACEPTA QUE EL CONTRATO PODRA DARSE POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE, EN CASO DE DETRIMENTO DEL SERVICIO, SIN NECESIDAD DE DECLARACION JUDICIAL MEDIANTE AVISO POR ESCRITO CON 15 DIAS HABILES DE ANTICIPACION.
- 17 ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE EN CASO DE RESULTAR EL PROVEEDOR GANADOR, SE OBLIGA A OBTENER TODAS LAS LICENCIAS Y PERMISOS REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTA LICITACIÓN Y SERAN A CARGO DE EL TODOS LOS IMPUESTOS, INFRACCIONES, MULTAS O CUALQUIER PRESTACION FISCAL QUE PUDIERA DERIVARSE DEL MISMO.
- 18 ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE SE DA POR ENTERADO QUE UN REPRESENTANTE DE LA DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN QUERETARO, ENTREGARA AL PROVEEDOR DE LOS SERVICIOS GANADOR DE ESTA LICITACIÓN, LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y ENSERES DE COCINA Y COMEDORES CON QUE CUENTA PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO SOLICITADO Y EL LICITANTE GANADOR HARA CONSTAR POR ESCRITO QUE DA POR RECIBIDA A SU ENTERA CONFORMIDAD Y SATISFACCION TODO EL EQUIPO PROPORCIONADO PARA EL SERVICIO.
- 19 ESCRITO DE EL PROVEEDOR EN EL QUE SEÑALE QUE EN CASO DE RESULTAR GANADOR SERA EL ÚNICO QUE PRESTE EL SERVICIO ALIMENTARIO EN EL LOCAL QUE LE SERA ASIGNADO DURANTE EL TIEMPO Y FORMA APROBADAS, POR LO QUE DE NINGUNA MANERA PODRA TRANSFERIR, TRASPASAR O SUBCONTRATAR SUS DERECHO Y OBLIGACIONES DE MODO ALGUNO.
- 20 ESCRITO EN EL QUE SEÑALE QUE UNA VEZ QUE EL CONTRATO CELEBRADO SE DE POR TERMINADO, EL PROVEEDOR GANADOR SE OBLIGARA A RETIRAR SU PERSONAL Y A ENTREGAR LAS INSTALACIONES EN EL MISMO ESTADO EN EL QUE LAS RECIBIO. POR LO QUE SERA EL UNICO RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO O PERJUICIO QUE LE CAUSE AL INSTITUTO, Y SE COMPROMETERA A SALVAGUARDAR LOS DERECHOS DEL INSTITUTO.
- 21 ESCRITO EN EL QUE SEÑALE QUE EN NINGUN MOMENTO PODRA PROMOCIONAR O VENDER EN FORMA DIRECTA O A TRAVES DE TERCEROS NINGUN ARTICULO O SERVICIO ADICIONAL AL QUE SE CONTRATE, ASI MISMO EL PROVEEDOR Y SUS EMPLEADOS QUEDAN OBLIGADOS A GUARDAR EL ORDEN Y DISCIPLINA ESTABLECIDOS POR EL INSTITUTO.
- 22 ESCRITO EN EL QUE SEÑALE QUE PROPORCIONARÁ A SU PERSONAL QUE LABORE DENTRO DEL INMUEBLE DEL IMT UN GAFETTE QUE LO ACREDITE COMO EMPLEADO DE AQUELLA.

- 23 ESCRITO EN EL QUE SEÑALE QUE SUPERVISARÁ Y OBLIGARÁ A SU PERSONAL PARA QUE ASISTA A SUS LABORES UNIFORMADO Y LIMPIO, ASI COMO CONTAR CON PROGRAMAS PERIODICOS DE SALUD Y GUARDAR RELACIONES DE BUEN TRATO CON LOS EMPLEADOS DEL IMT, COMPROMETIENDOSE A RETIRAR AL PERSONAL QUE LE INDIQUE EL INSTITUTO, SI PERJUDICA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.
- 24 ESCRITO EN EL QUE SEÑALE QUE ASIGNARÁ PERSONAL DURANTE LAS HORAS DE SERVICIO PARA LA ATENCION, LIMPIEZA Y RESURTIDO DE LAS MESAS DEL COMEDOR Y LA COCINA.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 09100001-001-08

SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE

ANEXO 4 C
PARTIDA No. 3

CONSIDERACIONES GENERALES.

LOS MENÚS DEBERÁN DE ELABORARSE BAJO LAS NORMAS DE HIGIENE, CALIDAD, GRAMAJE, SEGÚN LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN, ADAPTÁNDOLOS A LOS REQUERIMIENTOS CALÓRICOS DE LOS COMENSALES

- 1.- EL NUMERO DE PERSONAL ADSCRITO EN SANFANDILA QUERETARO, ES DE APROXIMADAMENTE 150 SERVIDORES PUBLICOS.
- 2.- EL IMT ENTREGARÁ AL LICITANTE GANADOR UN LISTADO DEL PERSONAL QUE TIENE DERECHO AL SUBSIDIO POR PARTE DE ESTE INSTITUTO
- 3.- EL TIPO DE SERVICIO SERÁ DE "AUTOSERVICIO".
- 4.- LOS EMPLEADOS DEL PRESTADOR DEL SERVICIO DEBERÁN DE OBSERVAR UN ESTRICTO CONTROL DE HIGIENE, TANTO EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS, UNIFORMES, ASÍ COMO EN SU PERSONA, DEBIENDO INCLUIR GORRO QUIRÚRGICO O RED PARA EL CABELLO O COFIA, CUBRE BOCA Y ZAPATOS ANTIDERRAPANTES.
- 5.- LOS EMPLEADOS DEBERÁN DE DESINFECTARSE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE CADA ACTIVIDAD; ASIMISMO, DEBERÁN UTILIZAR GUANTES DESECHABLES AL SERVIR LOS ALIMENTOS.
- 6.- SE DEBERÁ DE GARANTIZAR LA HIGIENE TOTAL EN LAS INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO DE LOS MISMOS.
- 7.- EL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE CELEBRARÁ UN CONTRATO ABIERTO EN EL CUAL EL MÍNIMO DE COMIDAS SERA DE 70 DIARIAS Y EL MÁXIMO SERA DE 85 MAS LAS QUE SE SOLICITEN CON 24 DE ANTICIPACIÓN PARA LOS EVENTOS ESPECIALES, CON EL LICITANTE GANADOR, EN EL QUE SE ESTABLECERÁ UN PRECIO FIJO DETERMINADO EN BASE A SUS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA.
- 8.- EL INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE DESCALIFICARÁ LAS PROPUESTAS QUE CONDICIONEN UN NÚMERO DETERMINADO DE SERVICIOS.
- 9.- EL INSTITUTO PROPORCIONARÁ AL LICITANTE GANADOR EL LOCAL DEL COMEDOR, INCLUYENDO MOBILIARIO Y ENSERES DEL MISMO Y DE LA COCINA CON TODAS LAS INSTALACIONES NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, OTORGANDO AGUA CALIENTE Y FRÍA, CORRIENTE ELÉCTRICA Y GAS, ASÍ COMO EL EQUIPO DE COCINA, TALES COMO: BUDINERAS, OLLAS, SÁRTENES, ETC.; CUBIERTOS PARA EL SERVICIO, COMO SON: CUCHARAS, TENEDORES, CUCHILLOS, CHAROLAS, VASOS, TAZAS, ETC.; MISMOS QUE EL PROVEEDOR RECIBIRÁ MEDIANTE INVENTARIO Y RESGUARDO, SIENDO EL LICITANTE GANADOR RESPONSABLE DIRECTO DE DICHOS BIENES, TANTO EN SU FUNCIONAMIENTO COMO EN SU ESTADO FÍSICO.
- 10.- EL LICITANTE GANADOR CONTRATARÁ Y EMPLEARÁ POR SU CUENTA EL PERSONAL NECESARIO E INDISPENSABLE PARA CUMPLIR EFICIENTEMENTE CON EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, POR LO QUE ACEPTA Y RECONOCE QUE NO EXISTE VÍNCULO LEGAL ENTRE EL PERSONAL QUE CONTRATE Y EL INSTITUTO.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 09100001-001-08

SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE

ANEXO 4 C
PARTIDA No. 3

CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS PARA EL SERVICIO.

LOS MENÚS DEBERÁN DE CONTENER LOS SIGUIENTES GRAMAJES MÍNIMOS:

SOPA AGUADA	200 ML
SOPA SECA	80 GRS.
GUISADO	200 GRS. (CARNE EN CRUDO)
GUISADO CON POLLO	250 GRS.
OPCIONES DE:	
CARNE ASADA	200 GRS. (CARNE EN CRUDO)
O	
HUEVO	2 PZAS
O	.
PLATO DE FRUTA	250 GRS. (3 VARIEDADES DE TEMPORADA)
FRIJOLES	80 GRS.
POSTRE	80 GRS.
AGUA FRESCA	400 ML
PAN	2 PZAS.
TORTILLAS	4 PIEZAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 09100001-001-08

SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

INSTITUTO MEXICANO DEL TRANSPORTE

ANEXO 4 C
PARTIDA No. 3

1.- EL LICITANTE GANADOR DEBERA PRESENTAR PARA SU APROBACIÓN DE LA DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN QUERETARO, CICLOS DE 20 DÍAS DE LOS MENÚS A SERVIR. NO SE ACEPTARA QUE EN EL MISMO CICLO SE REPITA ALGUNO DE LOS PLATILLOS; ASI MISMO, DEBERA RESPETAR EL ORDEN ENTRE UNO Y OTRO PLATILLO DE CADA CICLO HASTA POR 20 DIAS,

CATALOGO DE EJEMPLOS DE MENUS QUE SE PRESENTARAN EN LA OFERTA TECNICA
LOS LICITANTES PODRAN PRESENTAR OTROS MENUS Y DEBERAN SEÑALAR EL CONTINIDO NUTRICIONAL

SOPA DE PAPA Y PORO ARROZ AMARILLO COSTILLA DE CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS FRIJOLE DE LA OLLA ATHE CON QUESO	CREMA CONDE ARROZ AMARILLO COCHINITA PIBIL FRIJOLE REFRIITOS DULCE DE GUAYABA
CONSOME DE POLLO ARROZ ROJO POLLO CON MOLE POBLANO FRIJOLE REFRIITOS PLATANOS CON CREMA	CREMA DE ESPINACAS ARROZ CON ZANAHORIAS TACOS DORADOS DE POLLO FRIJOLE REFRIITOS CHONGOS ZAMORANOS
SOPA DE FIDEO ARROZ ROJO CARNE ASADA CON CHILAQUILES FRIJOLE DE LA OLLA GELATINA	SOPA DE FLOR DE CALABAZA ARROZ BLANCO ALBONDIGAS EN CHIPOTLE FRIJOLE DE LA OLLA COCKTEL DE FRUTAS
CALDO DE PESCADO ARROZ BLANCO FILETE DE PESCADO EMPANIZADO CON ENSALADA FRIJOLE DE LA OLLA CHOCOLATE DE BARRA	CREMA DE CHICHARO SOPA DE CODITO A LA HAWAIANA POLLO ENCHILADO AL HORNO FRIJOLE DE LA OLLA PIÑA EN ALMIBAR
CREMA DE ELOTE SPAGUETTI ROJO PECHUGAS ASADAS CON VERDURAS COCIDAS FRIJOLE REFRIITOS FRESAS CON CREMA	SOPA DE ALUBIAS SOPA DE CODITO CON CHAMPIÑONES BISTECK A LA MEXICANA FRIJOLE DE LA OLLA FLAN
SOPA JULIANA ARROZ ROJO ENCHILADAS VERDES CON POLLO FRIJOLE REFRIITOS Y SANDIA	SOPA MINISTRON ARROZ AMARILLO HAMBURGUESA DE RES CON ENSALADA DE PEPINOS FRIJOLE REFRIITOS GALLETAS CON CAJETA
CREMA DE ZANAHORIA CODITO A LA CREMA LOMO DE CERDO ENCHILADO FRIJOLE DE LA OLLA NARANJAS	CALDO DE RES ARROZ A LA JARDINERA CHILES RELLENOS DE CALAMAR FRIJOLE DE LA OLLA DULCE DE CAMOTE
SOPA AZTECA ARROZ BLANCO POLLO EN SALSA VERDE CON CHAMPIÑONES FRIJOLE DE LA OLLA PAN FRANCES	CALDO DE ALMEJA ARROZ VERDE CROQUETAS DE ATUN FRIJOLE REFRIITOS GELATINA DE LECHE