

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

ANEXO I INFORMACIÓN GENERAL DEL SERVICIO OBJETO DE ESTA LICITACIÓN (TÉRMINOS DE REFERENCIA)

1.- Ubicación del comedor

El Comedor Institucional del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), se encuentra en el edificio ubicado en Avenida Insurgentes Sur N° 1582, piso Mezzanine ala Sur, Colonia Crédito Constructor, Alcaldía Benito Juárez, C. P. 03940, Ciudad de México, entre las calles de Hera y Hermes.

2.- Horarios de Servicio

La vigencia del servicio será a partir del día siguiente del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2019, el proveedor tendrá un plazo de cinco días hábiles para la instalación del mobiliario provisional a partir del día siguiente del fallo.

El servicio se realizará conforme a los siguientes horarios:

Desayuno: de 7:30 a 9:00 horas.

Comida: de 13:00 a 17:00 horas.

Estos servicios serán proporcionados de lunes a viernes y podrán ser suspendidos parcialmente o en su totalidad los días feriados o por eventos especiales con previa notificación, lo cual se realizará con 24 horas de anticipación por parte del CONACYT, sin incurrir en costos adicionales.

4.- Descripción del servicio

4.1.- DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL SERVICIO

Preparar y elaborar alimentos para un rango diario aproximado de:

Desayuno:

Mínimo 90 Comensales

Máximo 130 Comensales

Comida:

Mínimo 120 Comensales

Máximo 270 Comensales

Los alimentos se prepararán con productos adquiridos de comunidades campesinas del suelo de conservación de CDMX y estados circundantes que producen alimentos agroecológicos sin tóxicos y/u orgánicos y se elaborarán en la cocina del comedor del CONACYT, mismos que deben tener un balance dietético y equilibrado para los comensales.

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

4.2. ESPECIFICACIONES BASE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DEL CONACYT

Con la finalidad de proporcionar un óptimo servicio de alimentación a los empleados del CONACYT, se señalan los lineamientos que debe cumplir el proveedor para proporcionar el servicio de alimentación:

- a) Nuestros comensales conforman un grupo heterogéneo con personas de ambos sexos, edades diversas, distintas actividades y horarios diferentes para comer. Se trata de servidores públicos con diferentes gustos y hábitos alimenticios; por ello es indispensable ofrecer un menú de comida orgánica o de origen agroecológico sin tóxicos, variada y suficiente, (tomando como referencia el esquema del plato del buen comer incluido en el Apéndice Normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-SSA2-043-2012, Servicios básicos de salud) que sea higiénica, equilibrada, adecuada e inocua; además de brindar en todo momento un trato esmerado y respetuoso a los comensales.
A fin de satisfacer los requerimientos alimenticios y nutricionales del personal del CONACYT, se requiere que los menús sean suficientes y equilibrados, en el entendido de que dicho equilibrio se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono), así como por el uso de alimentos con fibra, y sin tóxicos.
- b) Para los usuarios del comedor institucional, la dieta deberá ser equilibrada y cubrir de 700 a 1000 Kcal por día y deberá ser distribuida entre el desayuno y la comida, entendiéndose que el contenido calórico deberá ser mayor en la comida que en el desayuno. Estará compuesta de 15 a 25% a partir de proteínas animales y vegetales, 15 a 20% a partir de lípidos, preferencialmente de cadena intermedia y de productos animales con preferencia de pescados, pollo y pavo, y en menor frecuencia carne de puerco o de res sin hormonas o químicos, y 40 a 55% de hidratos de carbono complejos (semillas, cereales enteros, frutas, algunas verduras, etc.). Las cantidades establecidas de kilocalorías, equivalen al 50% de las necesidades energéticas diarias del comensal. Todos de origen agroecológico y/u orgánico.
- c) Por lo anterior, es indispensable que los menús estén avalados por un nutriólogo. También se requiere de un Chef encargado de la preparación diaria de los alimentos, así como de un supervisor quien será responsable del manejo higiénico de alimentos y del apego al programa de limpieza y quien deberá permanecer en las instalaciones del CONACYT mientras se preste el servicio y en caso de ausentarse, el proveedor se compromete a tener un suplente para que lo sustituya. Se requiere que el Chef, supervisor y nutriólogo formen parte de la plantilla del proveedor, con un año como mínimo de experiencia en el ramo y con grado mínimo de técnico o pasante comprobable mediante copia de la constancia de estudios correspondiente que se incluirán en la propuesta técnica.
- d) En caso de que la empresa adjudicada requiera remover al chef, supervisor o al nutriólogo asignados para brindar el servicio en el CONACYT, deberá dar previo aviso a la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT con al menos 5 días hábiles de anticipación. Los reemplazos deberán cumplir con lo especificado en el inciso c) del presente anexo.
- e) Los platillos y menús cíclicos que forman parte de este anexo son indicativos y no limitativos, por lo que el proveedor y CONACYT pueden mejorarlos o modificarlos a fin de satisfacer a los comensales, por ello el proveedor deberá presentar, para su aprobación, a la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT los menús con una

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

semana de anticipación a la fecha de su elaboración, **La programación mensual de menús no deberá ser repetitiva por lo menos en ciclos bimestrales.**

- f) Para efectos de esta Licitación Pública, los licitantes deberán presentar en la propuesta técnica:
- Los menús que sugieren para el primer mes de servicio, incluyendo el cálculo nutricional de cada menú.
 - La disponibilidad de un menú vegetariano diario para 30 comensales, que deberá ser avalado por el nutriólogo del proveedor** para asegurar el aporte de proteínas vegetales.
 - Una propuesta de diez ensaladas diferentes con contenido proteico vegetal o animal (atún, salmón, pavo o pollo)** para considerarlas como alternativas de intercambio a los guisados, respetando el total de dos ensaladas por día.
- g) Los Licitantes deberán cotizar con base en las propuestas de menús que se proponen en el presente anexo y en las especificaciones que aquí se incluyen en lo relativo a los insumos que se deben utilizar, al mobiliario y al personal mínimo necesario para cubrir con el servicio.
- h) **Todos los productos utilizados para la realización de los platillos deberán de ser con productos orgánicos y/o campesinos agroecológicos sin tóxicos, de alta calidad y ser adquiridos por productores agrícolas de la región o sus alrededores.** Cero utilización de plásticos, unicel o cualquier producto que no sea biodegradable, incluyendo las servilletas de papel reciclado y reciclable, así como los mantelitos individuales. El prestador del servicio deberá entregar un listado de sus proveedores que nos permitan verificar las especificaciones del origen de los alimentos y elaborar material informativo del mismo, así como de sus características nutricionales a los comensales.
- i) **El personal encargado de prestar el servicio deberá portar credenciales de identificación a la vista y de manera permanente durante su estancia en el comedor,** con su nombre y el del proveedor; así como uniforme limpio y completo integrado por:

PARA MUJERES:

Bata o filipina larga color blanco, mandil o casaca y zapatos con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja y sin maquillaje.

PARA HOMBRES:

Pantalón blanco o negro, filipina color blanco y zapatos con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja, sin bigote ni barba y con el cabello corto.

En ambos casos se debe usar: red desechable para cubrir cabello y cubreboca; el uso de guantes desechables se reserva para las actividades que así lo requieran.

- j) Se llevará un registro de asistencia diario, en caso de la inasistencia de un elemento, el proveedor deberá enviar un sustituto en los 60 minutos posteriores a la notificación vía correo electrónico por parte del supervisor del CONACYT.
- k) **El personal que labore en el comedor institucional del Consejo, deberá** abstenerse de fumar, masticar goma de mascar y comer mientras prepara o sirve los alimentos, así como de alzar la voz, gritar o encender equipos de sonido, prescindir de cualquier otro objeto susceptible

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

de caer en los recipientes donde se preparen los alimentos y **observar cortesía y respeto hacia los comensales que asistan al comedor**. Cualquier cambio en el personal deberá avisarse previamente a la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT.

- l) El CONACYT podrá solicitar, por escrito, el cambio de cualquier persona contratada por el proveedor que, por cualquier razón justificada, no preste el servicio adecuado o que observe mala conducta en el desempeño de sus labores.
- m) El personal que se designe para laborar en las instalaciones del CONACYT, estará en forma absoluta bajo la dirección y dependencia, del proveedor, quien será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar y que están dentro del marco de la Ley Federal de Trabajo en vigor. Será su obligación cubrir la totalidad de las cuotas obrero- patronales del Seguro Social, INFONAVIT, vacaciones, capacitación, licencias sanitarias, entre otras, de sus trabajadores, dejando sin obligación alguna al CONACYT de cualquier reclamación.
- n) En caso de que se detecten deficiencias, mala calidad o condiciones antihigiénicas en la elaboración de los alimentos antes, durante y después de su preparación o consumo, el CONACYT, podrá suspender el servicio y el personal del proveedor se obliga a suspender su suministro y a ofrecer de inmediato una alternativa a entera satisfacción del CONACYT. En caso de incumplimiento se estará a lo dispuesto en el numeral 7 de la presente convocatoria.
- o) El CONACYT, llevará por medio de la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT, una bitácora en la que se anotará el estado del servicio, alimentos, higiene, etc.; con la participación de los representantes (supervisores) del proveedor, los que firmarán al calce aceptando como válido lo que ahí se consigne.
- p) Currículum Vitae de la empresa con un mínimo de un año en el mercado y que deberá contener la relación de clientes vigentes y número de comensales por día, señalando ubicación de la empresa o dependencia, nombres y teléfonos de los responsables directos que le supervisan su servicio.
- q) Los licitantes deberán tener sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México, área conurbada o en las entidades colindantes con la Ciudad de México
- r) **El proveedor se compromete a presentar resultados de análisis bacteriológicos de un laboratorio con certificado EMA**, que el proveedor seleccionará de entre una terna presentada por la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT, del personal que prestará el servicio de alimentación en el comedor institucional del CONACYT **en los primeros quince días de iniciado el servicio, y por lo menos cada tres meses** en el periodo contratado y lo mismo cuando existan altas en el personal del proveedor que presta el servicio con el CONACYT. Por otra parte, cuando los resultados de estos análisis muestren problemas con algún empleado, se deberá reportar por escrito el tratamiento que se le prescriba. El costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
- s) Asimismo, deberá presentar, al término del primer mes de servicio y posteriormente **cada tres meses, análisis bacteriológicos de los alimentos preparados (servicio de comida), que serán emitidos por un laboratorio con certificado EMA**, mismo que el proveedor seleccionará de entre una terna presentada por la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT. El costo de los mismos será cubierto por el proveedor. En caso de obtener resultados bacteriológicos que presenten desviaciones a la norma aplicable, el proveedor se compromete a implementar medidas correctivas y lo notificará al CONACYT por escrito; de

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

igual manera, en un plazo no mayor de dos semanas deberá someter los alimentos a nuevos análisis, con cargo al proveedor.

- t) El proveedor será responsable de la limpieza en el área de comedor (incluyendo, vidrios, estufas, estufones, refrigeradores, hornos, hornos de microondas, mesas y sillas, etc.) y cocina, la cual se deberá efectuar diariamente antes, durante y después del servicio, para lo cual deberá contar con un programa de limpieza semanal para el comedor del CONACYT, indicando actividad a realizar, productos y artículos de limpieza que se utilizarán. Este programa deberá incluirse en su propuesta técnica. Todos los productos utilizados para la limpieza deberán de ser amigables con el medio ambiente e inocuos para la salud.
- u) El proveedor se compromete a contar con un programa de fumigación a base de piretrinas naturales, y orégano y limón, programa que deberá ser quincenal para las áreas de cocina, comedor, plafones, bodegas, basureros y perímetros exteriores del comedor en fechas y horarios que no afecten la prestación del servicio para no contaminar los alimentos. El servicio de fumigación debe anotarse en la bitácora correspondiente, especificando las sustancias, autorizadas por la Secretaría de Salud, que se utilizaron para tales efectos, dicha bitácora deberá estar disponible para su revisión quincenal por parte de los supervisores de CONACYT. Así como apegarse a los programas que establezca el CONACYT para el manejo y destino de Residuos Sólidos (Basura Cero), de acuerdo a la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal y su Reglamento; así como la norma NADF-024-AMBT-2013.

4.3 INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

El CONACYT proporcionará las instalaciones para dar el servicio como son: cocina, área de comedor, oficina – almacén, cámaras frías, campana extractora, estufas, horno convencional, planchas, fregaderos, estantería, entre otros, mismos que se encuentran en buen estado y que deberá verificar el proveedor. Los cuales deberá de entregar en las mismas condiciones al término de su contrato.

El proveedor se encargará de proporcionar, charolas trapezoidales de plástico o fibra de vidrio en color azules, loza no plástica de porcelana o material equivalente (blanca o color claro y uniforme), cubiertos de metal, cristalería (vasos y jarras para agua), tazas para café, saleros, servilleteros, salseras, utensilios de cocina, ollas, cacerolas, nada de plástico (se recomienda el uso de peltre, frascos de vidrio de reuso limpio, etc) sartenes (en buen estado y sin exposición de aluminio, de preferencia con cubiertas de porcelana o de acero inoxidable de buena calidad), botes para separación de residuos sólidos, y todo lo necesario para dar una imagen nueva y atractiva al comedor Institucional, dando por entendido que estarán en estado óptimo para brindar el servicio (sin ralladuras, cuarteaduras, fisuras, despostillamientos, remiendos, parches) y serán los necesarios para cubrir el servicio de comedor, así como mantenerlos en las mismas condiciones durante el tiempo que dure el servicio y sin costo adicional para CONACYT. De ninguna manera se aceptarán vasos, platos o cubiertos no biodegradables.

El proveedor deberá equipar el comedor con sillas y mesas de madera rústicas (ver imagen para ejemplo) en condiciones óptimas de servicio, deberán ser al menos 25 mesas de 1.40 m x 0.75 m, más menos 5 centímetros por lado, con 6 sillas cada una, por lo cual los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica copia de la o las facturas o comprobante fiscal digital por internet del mobiliario que colocará en el comedor con una antigüedad no mayor a dos años a la fecha de la revisión de la propuesta técnica o bien incluir en su propuesta técnica una carta en la que se compromete a adquirir y colocar el mobiliario en un plazo no mayor a quince días hábiles contados desde la fecha

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

de fallo, periodo en el cual deberá emplear mobiliario provisional. Asimismo, deberá incluir en su propuesta técnica descripción y fotografía del mobiliario definitivo, mismo que deberá ser aprobado por la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT.

La entrega de los bienes, instalaciones y equipo propiedad del CONACYT se realizará mediante inventario en el cual se asentará el estado y condiciones de los bienes. Ambas partes practicarán bimestralmente un inventario de sus equipos y utensilios. Será responsabilidad del proveedor mantener el equipo en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por el CONACYT para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición bimestral en caso de ser conveniente, lo cual tendrá que hacerse dentro de los siguientes cinco días hábiles. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo, en todo momento será responsabilidad del proveedor.

El proveedor podrá instalar equipo adicional, modificar imagen en cuanto al diseño del comedor, entre otros (previa autorización de la Subdirección de Servicios Generales y Obra Pública del CONACYT), que permitan un mejor servicio y sin costo adicional para el CONACYT.



4.4 GASTOS DE OPERACIÓN

El licitante deberá incluir en la integración del precio unitario del menú, el cargo por concepto del consumo de gas, instalación de filtro para la preparación del agua fresca, del costo de mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, equipos y utensilios propiedad del CONACYT; así como del suministro de equipo y utensilios que utilizará el proveedor.

En caso de descompostura o falla total de algún equipo propiedad de CONACYT, cuya causa sea imputable al proveedor, su reposición será por cuenta y cargo del prestador del servicio, dentro de los cinco días hábiles posteriores al reporte de la falla y de acuerdo a la naturaleza de la falla o descompostura, fuera del cual el CONACYT podrá realizar la reparación o reposición correspondiente a cuenta y cargo del prestador del servicio.

4.5 MANTENIMIENTO, AMBIENTACIÓN Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

El CONACYT dará mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones de las áreas del comedor. El proveedor será responsable de la limpieza interior de los locales de la cocina, comedor, bodega, oficina y almacén comprendiendo paredes, enseres, utensilios y cristales, incluyendo los

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

materiales necesarios para llevarlo a cabo, sin costo adicional para el CONACYT, comprometiéndose a utilizar sustancias biodegradables. Asimismo, el proveedor deberá separar la basura de acuerdo a la norma **NADF-024-AMBT-2013** y retirar diariamente de las instalaciones del CONACYT los desechos y basura originada por la prestación del servicio y mantener limpio el comedor antes, durante y al final de la prestación del servicio.

El proveedor deberá tener al personal (salonero) necesario en el área de comensales, quien deberá limpiar las mesas constantemente en los horarios de atención, así como mantenerlas con el servicio (aguas, servilletas, salsas, entre otros) limpio para cada cambio de comensal. No se deben usar manteles de plástico o de tela.

Deberá contarse con saleros disponibles para los comensales que lo soliciten, pero no podrán colocarse de manera permanente como parte del servicio.

4.6 SERVICIOS ADICIONALES

El CONACYT se encargará de los gastos por suministro de agua potable, energía eléctrica y teléfono para llamadas internas y locales exclusivas para los fines del servicio contratado. El costo del gas para la preparación de los alimentos es a cargo del proveedor.

En caso de requerirse, el proveedor deberá tener su propio equipo de cómputo y sacar sus copias fotostáticas en equipos ajenos a los del CONACYT.

El proveedor deberá disponer de dotaciones de hielo para atender los servicios según le sean solicitados.

5.- REQUISITOS ESPECÍFICOS

5.1. PÓLIZA DE SEGURIDAD DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El proveedor, deberá entregar un seguro de responsabilidad civil por un monto de \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 m.n.), durante la vigencia del contrato, con el objeto de cubrir el pago de daños y perjuicios que pudieran ocasionarse, tales como intoxicación o cualquier otra alteración en la salud de los comensales o bien por daños a los bienes patrimoniales del CONACYT, el proveedor tendrá 15 días hábiles para la entrega de la póliza a partir de la fecha de fallo.

6. GENERALES

1.- El proveedor deberá utilizar un transporte que cumpla con los estándares de higiene para el traslado de materias primas de servicio de comedor establecidos en la NOM-251-SSA1-2009.

2.- Las materias primas deberán transportarse debidamente empaquetadas o embolsadas para evitar su contaminación.

3.-El proveedor deberá comprobar el pesaje de los alimentos cada vez que lo requiera el personal de supervisión del CONACYT, considerando que no debe incluir el plato, sino sólo y estrictamente los ingredientes.

4.- En la secuencia de selección de menú por parte del personal, no deberán existir tiempos en los

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA****2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)**

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

que el servicio no se proporcione, cuidar los faltantes (falta de cubiertos, vasos, fruta o ensaladas no servidas, postre, pan, jugos, limones, frutas, etc.) específicamente en todo el horario establecido.

7. DEDUCTIVAS.**Deductivas**

Conceptos	NIVEL DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITES DE INCUMPLIMIENTO
En caso de que se entreguen alimentos con objetos extraños (insectos, basura, cabellos, uñas, etc.), verificados por el responsable designado por el CONACYT y asentado en la bitácora, deberán ser sustituidos de manera inmediata.	Los alimentos deberán ser sustituidos de manera inmediata.	Platillos con objetos extraños.	Por el primer platillo que se presente con objetos extraños, se deducirá el 0.5% de facturación mensual.	En caso de rebasar este limite la deductiva señalada con antelación para cada platillo con deficiencias se duplicará, teniendo como límite el 100% del monto de la fianza.
En caso de observar falta de higiene en cubiertos, charolas, loza, jarras, vasos, cubiertos, salseras, saleros y demás material utilizado para la prestación del servicio verificado por un responsable designado por el CONACYT y asentado en la libreta-bitácora.	Los utensilios deben ser cambiados de manera inmediata.	Utensilios con falta de higiene	Por el primer utensilio que se presente falta de higiene, se deducirá el 0.1% de facturación mensual.	Hasta en 5 ocasiones durante la vigencia del contrato. En caso de rebasar este limite la deductiva señalada con antelación se duplicará.
En caso de observar falta de recolección, clasificación y retiro diario de basura, verificados por un responsable designado por el CONACYT y asentado en la libreta-bitácora	La basura debe recolectarse y clasificarse al término de cada día de labores.	Evento	Por cada día que no se recolecte y clasifique la basura se deducirá el 1% sobre la facturación mensual.	En caso de rebasar este limite la deductiva señalada con antelación por la falta de recolección y clasificación de la basura se duplicará teniendo como límite el 100% del monto de la fianza.
En caso de que el proveedor inicie el servicio después del horario señalado en los términos de referencia (desayuno o comida), verificados	Inicio del servicio a la hora estipulada en los términos de referencia.	Evento	Por el primer día en un mes que el servicio de desayuno o comida no inicie a la hora establecida en los términos de	A partir del segundo evento, la deductiva se duplicará, teniendo como límite el 100% del monto de la fianza

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

por un responsable designado por el CONACYT y asentado en la libreta-bitácora.			referencia se deducirá el 1% sobre la facturación mensual.
--------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------------------------------------------------------

8. VISITA A LAS INSTALACIONES DE CONACYT.

Los días **03 y 04 de abril de 2019** de las 10:00 a las 13:00 horas, se llevará a cabo la visita de los licitantes a las instalaciones del inmueble del CONACYT en donde se prestará el servicio, se extenderá constancia de la misma, la cual deberá integrar en su propuesta técnica y de no asistir a la misma deberá presentar un escrito en donde manifieste que está de acuerdo con las instalaciones en donde se prestará el servicio.

La falta de alguno de los dos documentos dentro de su propuesta será motivo de descalificación.

ESPECIFICACIONES PARTICULARES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE CONACYT**Anexo 1.A**

COMEDOR	CONCEPTOS Y HORARIOS		FRECUENCIA DE LOS
	DESAYUNO	COMIDA	
INSTITUCIONAL	7:30 A 9:00 h	13:00 A 17:00 h	LUNES A VIERNES
MÍNIMO	90 Comensales	120 Comensales	
MÁXIMO	130 Comensales	270 Comensales	
No. DE SERVICIOS PROMEDIO DÍA	110 COMENSALES	195 COMENSALES	

PERSONAL MÍNIMO NECESARIO EN EL CONACYT, POR CATEGORÍA, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

CATEGORÍA	NÚMERO DE EMPLEADOS	OBSERVACIONES
Chef	1	
Supervisor	1	
Ayudantes de cocina	4	
Personal para la plancha	1	

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)**

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

Personal para barra de servicio	4	
Saloneros	1	
Personal para lavado de loza	1	
TOTAL	13	

LISTADO DE REQUERIMIENTOS PARA LOS INSUMOS Y MATERIA PRIMA AGROECOLÓGICOS SIN TÓXICOS Y/U ORGÁNICOS.

No.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS Y/O MARCA	SE USARÁ PARA
	Cárnicos: de primera calidad.		
1	Res (solo una vez por mes, orgánica)	Bola, centro de cara, aguayón, Costilla para asar	Asar
		Carne magra, espaldilla, puntas de filete	Guisados
		Falda, concha, lomo o empuje	Deshebrar
		Planchuela, bola, centro de cara y cuete	Empanizar
		Bola selecta, puntas de filete y diezmillor	Picadillo, albóndigas, pastel de carne y hamburguesas
2	Cerdo (sólo una vez por mes y orgánico)	Cabeza de lomo, lomo o pierna	Guisados
3	Pollo (orgánico)	Pierna y muslo o pechuga	Guisados
		Pechuga aplanada sin hueso	Asar
		Pechuga entera	Deshebrar
		Menudencias	Sopas
4	Pescado (orgánicos o al menos fresco o congelado de alta calidad, o no enlatado; puede ser ahumado sin nitritos)	Filete, fresco y de primera calidad Atún (blanco en frasco) Salmón Sardinias Huachinango o Robalo	Empanizar
	Lacteos/equivalentes	Puede ser de líneas comerciales orgánicas	
5	Leche pasteurizada (Entera, light y deslactosada) Leche de almendras		
6	Quesos en general		
7	Crema		
8	Yogurt		
	Abarrotes		
9	Aceite y vinagre	Cártamo o girasol alto oleico orgánico Oliva para asar, no freir y para ensaladas Vinagre de manzana orgánico	
10	Arroz silvestre o integral		

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)**

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

11	Atún en agua o aceite	De frasco y blanco	
12	Cereales integrales y enteros orgánicos y semillas (incluye granola)		
13	Frijol		
14	Gelatina sin colorantes para preparar con fruta natural		
15	Huevo blanco y rojo orgánicos		
16	Lentejas		
17	Miel de abeja		
18	Mostaza de dijon natural		
19	Pan de centeno y de trigo integral o de varios granos todos enteros y/o integrales, y puede ser con semillas		
20	Sal de mar yodada natural		
21	Sopas de pasta de maíz y una vez al mes sopa aguada o seca de pasta de trigo orgánica		
22	Extracto de vainilla natural		
23	Vinagre de manzana orgánico		
24	Especias orgánicas frescas y secas		
25	Café de grano orgánico de productores campesinos	Puede ser de localidades lejanas	
26	Galletas sin azúcar y de preferencia sin gluten o de granos enteros y semillas		
27	Azúcar mascabado		A solicitud expresa; no a disposición.
28	Tortillas de maíz nixtamalizado criollo y tlacoyos de productores campesinos sin transgénicos y sin glifosato		

NOTAS:

Los insumos enlistados son enunciativos más no limitativos y deberán mostrar las etiquetas y/o en su caso la factura de los insumos o materias primas orgánicas o campesinos agroecológicos para su verificación. Se recomienda evitar el uso de azúcar blanca o de cualquier intensificador químico de sabor en alimentos.

Todos los insumos serán supervisados por el personal del CONACYT cuando se considere conveniente, y aquellos que no cumplan con la calidad requerida serán rechazados y no podrán emplearse para la elaboración de los alimentos. Deberá observarse en todo momento que el tiempo y temperatura de refrigeración de los insumos y los alimentos que así lo requieran, sea tal que

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

asegure las características organolépticas (sabor, textura, tamaño, color, frescura, olor, limpieza y condiciones óptimas de su consumo) de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009.

No se autoriza el uso de puré de tomate o de alimento alguno enlatado como sustituto o complemento del jitomate natural o de otro ingrediente natural.

No se autoriza en ningún caso el empleo de huevo en polvo o líquido como sustituto del natural o de saborizantes de pollo, y otros. Evitar por completo el uso de cualquier alimento con jarabe de alta fructosa de maíz o de glutamato monosódico. El sabor debe adquirirse con el buen sazón usando ajo, cebolla y otros condimentos naturales.

Los aceites para cocinar: De Girasol o Cártamo alto oleico y de oliva prensado en frío. Para ensaladas: de oliva prensado en frío, vinagre de manzana, especias orgánicas, sal de mar. Los aceites deben ser orgánicos.

En el caso del arroz, frijol, garbanzo, habas, y lentejas, cuando se adquieran a granel deberán reunir características que garanticen que son de primera calidad: suaves, buen sabor, tamaño adecuado, y de preferencia de variedades nativas cuando haya (frijol) y enteros o integrales/silvestres (arroz), etc.

El proveedor será responsable de realizar todas las compras de los insumos o materias primas orgánicas o agroecológicas de productores campesinos cercanos. Todos los insumos deberán ingresar a las instalaciones del Consejo de lunes a viernes en un horario anterior a la entrada del personal del Consejo (entre 6:00 h - 7:30 h o después de las 17:00 – 18:00 h), el personal que ingrese la materia prima al comedor que está ubicado en el mezzanine ala sur, deberá ser diferente al que prestará el servicio en el comedor.

ESPECIFICACIONES BASE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE CONACYT

No.	MENÚ	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
COMIDA				
1	Primer tiempo (a preparar una opción por día):			
	Sopa de verduras molidas sin crema o picadas, o	200	G	Por ej., 2-3 veces por semana
	Sopa de leguminosas (lenteja o frijol), o	200	G	De 90 a 100 g de leguminosas
	Consomé con verduras	200	G	Mínimo el 50% de verdura
2	Segundo tiempo o para acompañar al plato fuerte (se deberá preparar una opción por día):			
	Sopa seca de maíz o trigo orgánico o	150	G	
	Arroz o	150	G	
	Papas guisadas	150	G	
	Verduras guisadas	150	G	2 veces por semana
3	Tercer tiempo o plato fuerte (se deberán preparar diariamente):			
	Dos guisados para seleccionar	150	G	Elaborados con carne de

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

	uno, de pollo, pavo o pescado, o proteína vegetal siempre una opción vegetariana		En cocido	res, cerdo, pollo, pescado
	Opciones a los guisados (se deberán ofrecer diariamente)			
	Pescado asado	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Pechuga a la plancha	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Ensalada de atún	350	G	Sobre una cama de hojas lechuga (máximo una tercera parte del total de la ensalada), se mezcla el jitomate, pepino, zanahoria, cebolla, aguacate, atún, entre otros
	Ensalada del chef	350	G	Lechuga, (máximo una tercera parte del total de la ensalada), pollo, huevo cocido, queso blanco, pimiento, cebolla y jitomate.
	Ensalada de pechuga asada	350	G	Se mezcla con manzana, nuez, apio, arándanos
4	Frijoles (diariamente)	120	G En cocido	
5	Postre (diariamente)			
	Postre elaborado con fruta natural Sin azúcar	125 o compotero lleno	G	No se podrá repetir el mismo postre en una semana

ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS A LIBRE DEMANDA dentro de horarios de comida (DIARIAMENTE)				
6	Agua fresca con jengibre o chía			De fruta natural con 20% de pulpa sin azúcar
7	Barra de verduras			Mínimo tres verduras diferentes
8	Barra de frutas			Mínimo tres frutas diferentes
9	Aderezos			Tres diferentes
10	Sal			
11	Salsa			Dos diferentes
12	Pan integral y tortilla de maíz con especificaciones enlistadas arriba			
13	Miel de abeja natural, granola natural sin endulzantes			
14	Limón, chile piquín, rajas.			

No.	MENÚ	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
DESAYUNO				

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

1	Café, té, leche o sustituto, café con leche, (diariamente)	280	ml	Leche de vaca orgánica (opciones; ver arriba) o almendras
2	Jugo natural de frutas (diariamente) Naranja, mandarina, toronja, zanahoria o papaya, y jugo verde (piña, nopal, apio y perejil)	280	ml	100% natural
3	Fruta (diariamente)	150	G	Con yogurt, granola, miel
4	A elegir diariamente entre:	150	G	
	Huevos al gusto o	120	G	2 huevos
	Quesadillas con hongos, flor de Calabaza o nopales o	180	G	
	Chilaquiles o	180	G	Pollo 60 g (en cocido) o 2 piezas de huevos
	Tlacoyos o Nopal asado con queso	60	G	2 piezas
5	Guarnición de frijoles de la olla o refritos, con totopos de maíz (según especificaciones de arriba) (diariamente)	30	G	

NOTAS IMPORTANTES:

En todos los servicios se deben proporcionar insumos a libre demanda: servilletas y palillos.

Las cantidades de los dos guisados y las opciones (carne y pechuga asada y ensaladas) se regirán por la demanda y/o a petición de los comensales.

Para el correcto manejo de las opciones, se debe contar con la totalidad de las banderas para cada uno de los cambios de los guisados del día.

Debe considerarse la disponibilidad de un menú vegetariano diario para 30 comensales, que deberá ser avalado por el nutriólogo de la empresa para garantizar aporte de proteínas vegetales.

Presentar **en su propuesta técnica 10 ensaladas diferentes para considerarlas como alternativas de intercambio**, respetando el total de tres ensaladas por día y con lineamientos generales; siempre contar con aceite de oliva y vinagre de manzana como opción de aderezo. Todos los días debe haber opciones sin lácteos para quienes tienen intolerancia a lactosa, y pan de centeno o tortillas para los que no pueden comer gluten.

Por ningún motivo se permitirá que los alimentos procesados sobrantes se sirvan en otra comida o se utilicen como insumos para elaborar otros platillos o bebidas.

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

DESCRIPCIÓN DEL MENÚ BASE PARA EL SERVICIO DE LOS COMENSALES DEL CONACYT

“CALDOS”

Caldo de haba
Caldo tlalpeño
Caldo Xóchitl
Caldo gallego
Caldo de camarón
Caldo de pescado
Caldo de pollo
Caldo de res

“SOPAS”

Sopa de fideo con menudencias
Sopa de codito
Sopa de alubias
Sopa de pollo
Sopa Xóchitl
Sopa de col con tocino
Sopa de lenteja
Sopa de cebolla con pan tostado y queso
Sopa de poro y papa
Sopa de pescado
Sopa de verduras
Sopa de ajo con pan tostado con huevo batido
Sopa minestrón
Sopa de tallarín
Sopa de espinacas con tocino
Sopa de hongos
Sopa de municiones con mollejas
Sopa oriental
sopa de calabaza y elote
Sopa azteca

“CREMAS”

TODAS LAS CREMAS DEBEN SERVIRSE CON: semillas, cuadritos de queso fresco o crutones de pan de centeno y deben elaborarse con cebolla y sin crema láctea.

Crema de elote
Crema de champiñones
Crema de espinacas
Crema de chícharos
Crema de papa
Crema de aguacate
Crema de verduras
Crema de tomate
Crema de zanahoria
Crema de calabacitas

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

Crema de flor de calabaza
Crema de brócoli
Crema conde (frijol)
Crema poblana
Crema de cilantro

“SOPA SECA”

Arroz en todas las preparaciones (vapor)
Espagueti en todas las preparaciones usando pasta de maíz o de trigo orgánico
Tallarín usando pasta de maíz o de trigo orgánico
Fideo seco usando pasta de maíz o de trigo orgánico
Macarrón usando pasta de maíz o de trigo orgánico
Ejotes a la mexicana
Quesadillas con hongos, flor de calabaza o nopalitas
Verduras al vapor
Sopes
Tlacoyos
Ejotes con huevo
Aguacate relleno de atún y verduras
Chayotes a la mantequilla
Enfrijoladas con queso y crema o sin ello
Calabazas a la mexicana

“GUISADOS”

Pechuga rellena de champiñones o de zanahoria
Pechuga almendrada
Pechuga empanizada con puré de papa
Pechuga a la plancha con papa al horno
Pollo en mole poblano
Pollo en mole negro
Pollo en mole verde
Pollo con champiñones
Pollo a la cacerola
Pollo en adobo
Pollo en pipián
Pollo al horno con puré de manzana
Pollo tipo Kentucky (rara vez) con papas a la francesa
Pollo pibil
Pollo empanizado (rara vez) con ensalada verde
Pollo almendrado
Pollo al orange
Enchiladas verdes con pollo, queso y crema
Enchiladas suizas con pollo
Enchiladas de mole con pollo, queso y crema
Enchiladas campesinas con pollo, queso y crema
Tacos dorados de pollo con guacamole, queso y crema
Tacos de barbacoa con guacamole, queso y crema
Tacos de carnitas con salsa mexicana (rara vez)
Cerdo en mole verde
Cerdo a la yucateca
Chuleta de cerdo ahumada con puré de manzana.

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

Chuleta de cerdo a la plancha con ensalada de pepino
Cerdo con verdolagas
Chicharrón ranchero
Pierna de cerdo al horno con ensalada de aguacate
Cerdo con calabacitas
Lomo de cerdo
Cochinita pibil, cebolla morada y chile habanero
Cocido de res o pollo
Milanesa con papas a la francesa
Puntas de filete a la mexicana
Bistec relleno
Bistec a la mexicana
Carne mechada de res
Salpicón
Tinga poblana
Tinga de pollo
Entomatado de res
Mole de olla
Costilla de res con guacamole
Picadillo
Albóndigas
Tostadas de pollo ,pata o picadillo
Lengua a la veracruzana
Romeritos
Cocido madrileño
Calabacitas rellenas de queso
Aguacate relleno de atún
Tortas de carne
Tortas de coliflor con queso
Tortas de chayote con queso
Tortas de brócoli con queso
Bistec adobado
Cocido de res
Estofado de res
Chile relleno de carne o queso
Croquetas de atún
Croquetas de pollo
Filete sol con ensalada de papa
Filete de pescado empanizado con ensalada de pepino
Filete a la veracruzana
Mojarrita al mojo de ajo con puré de papa
Escalopas con champiñones
Cuete mechado
Cuete almendrado
Cuete en escabeche
Filete de pescado empapelado
Cerdo en guajillo
Machaca con huevo y tortillas harina
Cerdo en morita
Puntas en chipotle
Pozole
Chuleta de cerdo enchilada
Cecina con cebollitas, nopalitos y frijoles refritos

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

“POSTRES”

Flan napolitano
Gelatina mixta (leche de almendras y/o agua) y fruta sin colorantes o saborizantes artificiales
Crepas de fruta
Fresas con crema o sustituto
Manzanas al horno
Coctel de frutas
Nieve
Arroz con leche de almendras
Ate con queso
Calabaza en piloncillo
frutas
Plátano macho frito
Pay de frutos rojos
Pastel de elote
Pastel de zanahoria

“GUARNICIONES”

Guarnición de coliflor
Guarnición de nopalitos
Guarnición de pepinos
Guarnición de col con zanahorias
Guarnición de calabacitas
Guarnición de acelgas
Guarnición de aguacate
Guarnición mixta
Guarnición de lechuga con jitomate y aguacate
Guarnición de brócoli
Guarnición rusa
Guarnición de jitomate
Guarnición de champiñones
Guarnición de frutas
Guarnición de papa
Guarnición de berros
Guarnición de jícama
Guarnición de col con espinacas
Guarnición poblana
Guarnición de espinacas cocidas
Guarnición de acelgas cocidas
Guarnición de esquites
Guarnición de chilacayotes en salsa verde con nopalitos

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**1. CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA
2. NACIONAL ELECTRÓNICA (REDUCCIÓN DE PLAZOS)**

SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

LA-03890X001-E20-2019

**PROPUESTAS DE MENÚS BASE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE
CONACYT.****Nota: No deben darse pasteles, o frutas en almíbar, res y puerco solo una vez al mes.****(OPCIONES)**

	Menú 1
Desayuno	Leche
	Café
	Jugo natural de naranja
	Ensalada de frutas
	Pan dulce
	Pan salado
	Milanesa con papas fritas
Opciones	Cereal
	Yogurt con cereal
	Chilaquiles verdes con pollo
	Huevos al gusto
	Sincronizadas
Comida	
Sopa	Consomé de pollo con calabacitas y zanahorias
Sopa seca	Arroz rojo
Guisado 1	Crepas rellenas de verduras con queso
Guisado 2	Cerdo con verdolagas
Frijoles	Con epazote
Agua	Naranja
Postre	Gelatina con fruta natural
Salsa	Verde cocida
Barra de Guarniciones de verdura	Chayotes al vapor, jícama en bastón, brócoli.
Barra de Frutas	Piña, melón, sandía
Opciones	Pescado asado
	Pechuga asada
	Ensalada de atún
	Ensalada del chef (Sin jamón, ni queso amarillo)
Guarnición	Papas con rajas de chile poblano